COMUNE di GIOIA DEI MARSI

*Provincia di L’AQUILA*

*~~~~~*

**SERVIZIO AMMINISTRATIVO**

***SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA***

## **D**OCUMENTO **U**NICO DI **V**ALUTAZIONE DEI **R**ISCHI DA **I**NTERFERENZA

*D.U.V.R.I. elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008*

# DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell’Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

1. Stazione appaltante: Comune di Gioia dei Marsi
2. Impresa Aggiudicataria o I.A.: la ditta affidataria del servizio;
3. Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un’attività che si “incrocia” con le attività oggetto dell’appalto.

***Premessa***

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all’art. 26, comma 3, del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d’Appalto per la Gestione del servizio di refezione scolastica. Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente, il personale dell’Impresa aggiudicataria ed il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti. Pertanto, le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l’Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all’interno dello stesso edificio scolastico.

Con il presente documento vengono fornite all’Impresa appaltatrice informazioni relative a:

* rischi specifici esistenti nell’ambiente in cui è destinata ad operare nell’espletamento dell’appalto in oggetto;
* rischi derivanti da possibili interferenze nell’ambiente in cui è destinata ad operare nell’espletamento dell’appalto in oggetto;
* misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

### Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o dalla direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.

**Soggetti che cooperano**

# COMMITTENTE/PROPRIETARIO

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione** | Comune di GIOIA DEI MARSI |
| **Indirizzo** | Piazza della Repubblica n.1 – GIOIA DEI MARSI (AQ) |
| **Telefono e Fax** | 0863/88168 fax 0863/88488 |
| **Codice fiscale / Partita IVA** | 81004440665/00652220666 |
| **Responsabile Servizio Amm.vo Comune di GIOIA DEI MARSI** | PIERINA FAZI |
| **Responsabile Servizio Tecnico Comune di GIOIA DEI MARSI** | ING.GIOVANNI SORICONE |

**ISTITUZIONE SCOLASTICA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione** | ISTITUTO COMPRENSIVO “ SAN GIOVANNI BOSCO” DI GIOIA DEI MARSI |
| **Indirizzo** | Via Gualtrone Frazione Casali di Aschi – SCUOLA DELL’INFANZIA  Via Vittorio Veneto - SCUOLA PRIMARIA  Via Lamarmora - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Telefono e Fax** | TEL. 0863/88128  FAX 0863/88512 | |
| **Codice fiscale** | 81005530662 | |
| **Datore di lavoro (dirigente scolastico** | Nominativo | PROF.SSA MARIA GIGLI |
| Recapito | 0863/88128 |
| **Responsabile del servizio di** | Nominativo | ING. MARIO COLELLA |
| **prevenzione e protezione** | Recapito | 0863/88128 |

# IMPRESA APPALTATRICE \*dati da inserire a seguito dell’affidamento

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione** |  |
| **Indirizzo** |  |
| **Telefono e Fax** |  |
| **Codice fiscale** |  |
| **Partita IVA** |  |
| **Numero iscrizione C.C.I.A.A.** |  |
| **Posizione INPS** |  |
| **Posizione INAIL** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Datore di lavoro** | Nominativo |  |
| Recapito |  |
| **Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza** | Nominativo |  |
| Recapito |  |
| **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione** | Nominativo |  |
| Recapito |  |
| **Medico competente** | Nominativo |  |
| Recapito |  |

### SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia di pasti pronti per il consumo, preparati nella cucina situata nella scuola sita in Via Vittorio Veneto , comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

La preparazione e distribuzione giornaliera dei pasti presso i plessi scolastici indicati nella tabella che precede. Il servizio descritto nel “Capitolato d’Appalto” per l’affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

* l’allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
* la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo nell’edificio Via Vittorio Veneto - SCUOLA PRIMARIA ;
* il Trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo nell’edificio di Via Lamarmora SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO ;
* Il Trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo nell’edificio Via Gualtrone frazione di Casali di Aschi - SCUOLA INFANZIA -
* La pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
* Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
* La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il Comune di Gioia dei Marsi

La ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, lavavetri ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

# AREE INTERESSATE

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo scuola** | **Località** |
| Istituto comprensivo  “ San Giovanni Bosco” di Gioia dei Marsi | Via Gualtrone frazione Casali di Aschi - SCUOLA DELL’INFANZIA  Via Vittorio Veneto - SCUOLA PRIMARIA  Via Lamarmora - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO |

### DATA DI INIZIO E DURATA

L’attività in appalto avrà inizio presumibilmente nel mese di Ottobre 2022 e terminerà nel mese di Giugno 2023 e durante il periodo Ottobre 2023 Dicembre 2023 (dato approssimativo ed al netto dei periodi di sospensione ordinaria e straordinaria delle attività didattiche).

### CONTEMPORANEITÀ CON L’ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA E DELLA DITTA APPALTATRICE

I locali di proprietà comunale o in uso al Comune, in cui si svolge il servizio di refezione, sono situati all’interno delle scuole sopra indicate. Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell’ufficio istruzione che controlla il servizio). Nei momenti di distribuzione e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), il personale della ditta appaltatrice e, in casi sporadici, ove prevista, i referenti della Commissione Mensa. Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (cucina, spogliatoi, servizi igienici ecc.) può essere presente anche il personale scolastico.

### INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI INGRESSO PEDONALE

L’accesso pedonale ai locali interessati dall’attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all’altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

### INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E’ previsto l’ingresso di veicoli dell’impresa appaltatrice nel cortile dei plessi scolastici interessati dal servizio. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi, in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti, delle insegnanti e del personale ATA.

### TRASPORTO CIBO PRESSO EDIFICI SCOLASTICI

E’ previsto il trasporto dei pasti, preparati nella cucina sita in Via Vittorio Veneto - SCUOLA PRIMARIA, - fino a via Lamarmora SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO e fino a via Gualtrone frazione di Casali di Aschi SCUOLA DELL’INFANZIA , nelle quali verranno dispensati i pasti. Porre la massima attenzione nell’uscita dei mezzi dall’area pertinenziale scolastica.

### IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici, il tutto a norma e perfettamente funzionante

### GESTIONE EMERGENZE

Sono presenti cassette di primo soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza. L’impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l’indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola ed al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio. I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile ed infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

### SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

### BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

L’attuazione delle attività oggetto di servizio non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L’eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga. La raccolta e l’allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

### SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L’impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell’impresa che eventualmente per il personale scolastico e gli alunni, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

### ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà della committente e/o della scuola. E’ consentito l’utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali fornelli, lavelli, lavastoviglie, e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

* divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
* divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice, qualora utilizzi attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o per il personale scolastico informerà il responsabile della scuola. Le apparecchiature, quando necessario, dovranno essere marchiate CE ed essere oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche dovranno essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate ed a non lasciarle incustodite.

### LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

### VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

**GENERALITÀ**

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l’attività svolta dall’impresa appaltatrice e l’attività svolta dalla scuola e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

### CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l’entità del rischio secondo la seguente formula:

### R = P x D

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento D = gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell’infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| P=1 | IMPROBABILE | Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili |
| Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative |
| P=2 | POSSIBILE | Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate |
| Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende |
| simili o in simili situazioni operative |
| P=3 | PROBABILE | Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto |
| Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende |
| simili o in simili situazioni operative |
| P=4 | MOLTO PROBABILE | Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità |
| che si verifichi l’infortunio Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative |

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| D=1 | LIEVE | Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili |
| D=2 | MEDIO | Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile Esposizione cronica con effetti reversibili |
| D=3 | GRAVE | Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti |
| D=4 | GRAVISSIMO | Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti |

I valori che possono essere assunti dall’entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| P D | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | 2 | 4 | 6 | 8 |
| 3 | 3 | 6 | 9 | 12 |
| 4 | 4 | 8 | 12 | 16 |

### Area di rischio:

Trascurabile Basso Medio Elevato

### I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all’attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l’attività svolta dai lavoratori dell’impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa ed il personale scolastico. L’unica ipotesi di rischio da interferenza è ravvisabile durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento, sia per i lavoratori dell’impresa che per il personale scolastico. I risultati della valutazione del rischio e l’entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue. Data l’entità dei costi, essi si intendono inclusi nell’importo contrattuale. Il presente Documento di Valutazione **è stato redatto preventivamente alla fase di appalto**. La Ditta Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

(Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla D.A.).

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEDI INTERESSE** | **TIPOLOGIA ATTIVITA’ PERSONALE/UTE NZ**  **A C/O STRUTTURA SCOLASTICA** | **TIPOLOGIA ATTIVITA’ PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA** | **PERIODICITA’ INTERVENTI APPALTATORE**  **F= fissa**  **S= saltuaria C=a chiamata P= a scadenza periodica** | **RISCHI DA INTERFERENZA** | **VALITAZI O**  **NE RISCHIO P=**  **probabilità D=danno R=rischio** | **MISURE PREVENZIONE E PROTEZIONE** | **ADEMPIMENTI A CURA**  **DI:**  **S=Scuola A=Appaltatore C=**  **Committente** |
| **Refettori** |  | Gestione  refettori. | F | Rischio  cadute/scivolamento | P=2  D=2 | 1. Le operazioni di  pulizia devono | A |
|  | Transito e |  |  | R=4 | essere |  |
|  | trasporto |  |  |  | svolte |  |
|  | pasti pronti con |  |  |  | preferibilmente |  |
|  | carrelli |  |  |  | senza la presenza di |  |
|  |  |  |  |  | persone estranee alle |  |
|  |  |  |  |  | operazioni; in caso |  |
|  |  |  |  |  | contrario fare |  |
|  |  |  |  |  | interrompere |  |
|  |  |  |  |  | l’attività di pulizia  2.Mantenere | A |
|  |  |  |  |  | costantemente pulito |  |
|  |  |  |  |  | il piano di calpestio, |  |
|  |  |  |  |  | al fine di evitare |  |
|  |  |  |  |  | scivolamenti/cadute |  |
|  |  |  |  |  | provocati da acqua o |  |
|  |  |  |  |  | residui di |  |
|  |  |  |  |  | alimenti,etc. |  |
|  |  |  |  |  | 3. Segnalare le zone  interessate dai lavori | A |
|  |  |  |  |  | di pulizia tramite |  |
|  |  |  |  |  | apposita |  |
|  |  |  |  |  | cartellonistica |  |
|  |  |  |  |  | 4.Non utilizzare  prodotti ceranti o | A |
|  |  |  |  |  | qualunque prodotto |  |
|  |  |  |  |  | che renda il piano di |  |
|  |  |  |  |  | calpestio scivoloso.  5. Evitare | A |
|  |  |  |  |  | collegamenti |  |
|  |  |  |  |  | elettrici che |  |
|  |  |  |  |  | prevedono |  |
|  |  |  |  |  | l’uso di prolunghe, |  |
|  |  |  |  |  | etc.;  6.qualora non fosse | A |
|  |  |  |  |  | possibile, svolgere |  |
|  |  |  |  |  | cavi lungo le pareti o |  |
|  |  |  |  |  | chiudere gli spazi |  |
|  |  |  |  |  | fino al termine delle |  |
|  |  |  |  |  | operazioni. |  |
|  |  |  |  | Rischio elettrico | P=1 D=4 | 1.Divieto da parte del personale | A |
|  | R=4 | dell’Appaltatore di |  |
|  |  | utilizzare |  |
|  |  | apparecchiature |  |
|  |  | elettriche non |  |
|  |  | previste dal |  |
|  |  | capitolato d’appalto, |  |
|  |  | salvo esplicite |  |
|  |  | autorizzazioni |  |
|  |  | 2.Divieto di pulire o  intervenire su | A |
|  |  | specifiche |  |
|  |  | attrezzature |  |
|  |  | elettriche in |  |
|  |  | tensione. |  |
|  |  | 3.Garantire la |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | manutenzione previste nel capitolato d’appalto. 4.Le attività che prevedono l’uso di attrezzature elettriche devono essere precedute  da una verifica sull’idoneità di cavi, spine, quadri, etc. 5.Non devono essere utilizzate attrezzature o conduttori elettrici danneggiati 6.Evitare di far passare  persone su cavi in tensione dell’Appaltatore | C A  A A |
| **Refettori, disimpegn i**  **e vie di transito** | Attività didattica e  attività amministrativa  con uso di apparecchiature | Gestione refettori. Transito e trasporto  pasti pronti con carrelli | F | Movimentazione materiali/transito carrelli a  ruote e temici | P2 D3 R6 | 1. Apposizione cartellonistica conforme  alla normativa  vigente negli spazi percorsi da | A |
|  | d’ufficio ed |  |  |  |  | altre persone |  |
|  | ausiliarie di |  |  |  |  | 2.Attuare |  |
|  | pulizia |  |  |  |  | comportamenti |  |
|  |  |  |  |  |  | idonei ai rischi |  |
|  |  |  |  |  |  | presenti ed alla |  |
|  |  |  |  |  |  | particolare utenza |  |
|  |  |  |  |  |  | presente (alunni). |  |
|  |  |  |  | Rischio inalazione | P=2 | 1.Effettuare pulizie | A  A  C |
| composti | D=2 | che prevedono |
| chimici pericolosi | R=4 | utilizzo prodotti non |
|  |  | pericolosi in assenza |
|  |  | di altre persone ed |
|  |  | arieggiare i locali. |
|  |  | 2.Stoccare prodotti |
|  |  | di pulizia in locali |
|  |  | idonei, in armadi |
|  |  | specifici forniti dal |
|  |  | Committente e dotati |
|  |  | di cartellonistica |
|  |  | conforme alla |
|  |  | normativa vigente. |
|  |  | 3.Messa a |
|  |  | disposizione |
|  |  | di locali idonei per |
|  |  | stoccaggio prodotti |
|  |  | pulizia |
|  |  |  |  | Deposito materiali | P=3  D=2 | 1. Non depositare  Materiale in | A |
|  | R=6 | corrispondenza delle |  |
|  |  | vie di esodo e delle |  |
|  |  | uscite: stoccare |  |
|  |  | materiali , prodotti e |  |
|  |  | attrezzature negli |  |
|  |  | spazi concordati con |  |
|  |  | il Committente |  |
|  |  | 2.Evitare stoccaggi  instabili | A |
|  |  | con rischio caduta |  |
|  |  | materia |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Rischio incendi. Gestione emergenze.  Evacuazione | P=2 D=2 R=4 | 1.Formazione personale dell’Appaltatore circa modalità corrette e sicure per utilizzo delle attrezzature in uso nella cucina (vedi capitolato)  2 Prevedere un numero adeguato di personale  formato alla gestione delle emergenze incendio e sanitarie | A  A |

### Costi relativi alle misure contro le interferenze

I costi della sicurezza sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione del servizio. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere in più rispetto a quanto ha già a disposizione per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

I**mporto stimato per oneri per la sicurezza**

Per la stima del costo degli oneri per la sicurezza si è tenuto conto della tipologia del servizio da appaltare; il costo stimato per gli oneri per la sicurezza è pari ad € 0,17 per singolo pasto, riferito alla preparazione di circa n. 28.980 pasti circa, preparati ed effettivamente somministrati agli alunni.

Per i costi della sicurezza afferenti all’esercizio dell’attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l’obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all’attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell’Impresa Appaltatrice, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell’anomalia delle offerte, che gli stessi siano congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzari o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall’importo a base d’asta e non sono soggetti a ribasso.

Resta inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a :

* produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
* informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
* mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
* fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

IMPORTO STIMATO PER ONERI PER LA SICUREZZA

Per la stima del costo degli oneri per la sicurezza si è tenuto conto della tipologia del servizio da appaltare; il costo stimato per gli oneri per la sicurezza è stato stimato in circa € 0,17 a pasto oltre iva.

### Aggiornamento del D.U.V.R.I.

Il D.U.V.R.I. è un documento “dinamico” per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornato al mutare delle situazioni originarie, nello specifico secondo le seguenti modalità e tempi:

* eventuali innovazioni e/o acquisto di nuove attrezzature e/o macchine;
* eventuali mutamenti del processo produttivo e/o delle attività lavorative che comportassero modifiche rispetto ai rischi da interferenza;
* su richiesta del Datore di Lavoro del Committente o dell’Appaltatore;
* su eventuale motivata sollecitazione da parte del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
* a seguito di modificazioni o aggiornamenti normativi;
* a seguito dell’avvio di attività o di affioramento di problematiche non previste in precedenza.

### Prescrizioni generali

In applicazione dell’art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non

espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

Gioia dei Marsi, li

IL RESPONSABILE DEL SERIZIO AMMINISTRATIVO COMUNE DI GIOIA DEI MARSI

PIERINA FAZI

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO TECNICO

## ING. GIOVANNI SORICONE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO “SAN GIOVANNI BOSCO”

PROF.SSA MARIA GIGLI

Il LEGALE RAPPRESENTATE DELL’IMPRESA APPALTATRICE

## ……………………………….