



COMUNE DI MASSA LUBRENSE

DUVRI
(Documento Unico
Valutazione Rischi Interferenza)

COMMITTENTE

COMUNE DI MASSA LUBRENSE
Largo Vescovado, 2, 80061 Massa Lubrense NA

OGGETTO DELL'APPALTO

**SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL COMUNE DI
MASSA LUBRENSE A.S. 2025/2026**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTEFERENZE (D.U.V.R.I.)
PER LA COOPERAZIONE E IL COORDINAMENTO**

**Individuazione dei rischi e
misure adottate per eliminare le interferenze**

**(Artt. 26 comma 3 e 5
D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81
come modificato dal D.Lgs. 3 agosto 2009 n. 106)**

il DATORE DI LAVORO
Dott.Ing. Luigi Gargiulo

PREMESSA

Il presente **documento unico valutazione rischi interferenza** contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza da fornire in merito al servizio di somministrazione pasti alle mense scolastiche, da parte di un fornitore esterno.

Infatti, secondo l'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e smi: *"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle società appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi"*.

I datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse società coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale della società appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione della società appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale
- a fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi interferenza che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare.

La Società Appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI unico definitivo.

Sospensione dei Lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il RSPP ing. Savarese Antonio ,potrà richiedere al RUP la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

Stima dei costi della sicurezza

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e smi: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali;
- le procedure contenute nel DUVRI aggiornato/integrato dalla ditta appaltatrice.

LAVORO

Descrizione lavoro	L'Appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio Refezione Scolastica, per le Scuole dell'Infanzia statali e comunali, Primarie e Secondarie di 1° grado statali del territorio secondo le esigenze delle strutture scolastiche aderenti al servizio, ad impresa di ristorazione specializzata che utilizzerà il Centro di produzione pasti comunale ubicato alla Via Reola in località Sant'Agata sui Due Golfi a Massa Lubrense.
---------------------------	---

Comune di Massa Lubrense

Largo Vescovado, 2, 80061 Massa Lubrense NA

Codice Fiscale: 00637560632 - Partita IVA: 01245791213

protocollo.massalubrense@pec.it

	<p>Il servizio prevede a carico dell'Impresa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù; 2. L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione; 3. La preparazione, la cottura, la suddivisione con scodellamento del primo piatto, dei secondi e contorni ovviamente nel caso delle diete speciali, in monorazione; 4. La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza; 5. La veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori termici; 6. Il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti; 7. Il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), la pulizia dei locali, dei tavoli, delle sedie e dei refettori e/o delle aule dove si mangia (Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado dell'Istituto Comprensivo "Bozzaotra- Pulcarelli"); 8. Il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti; 9. La pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, nonché la pulizia del centro di produzione pasti, dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina ecc.); 10. Le integrazioni/sostituzioni di attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione; 11. La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro); 12. La fornitura di personale e l'organizzazione di tutte le figure professionali necessarie per il servizio di gestione mensa per i bambini ed il personale adulto autorizzato; 13. Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda; 14. l'autonoma gestione, il coordinamento del servizio in oggetto, nonché il supporto all'Amministrazione per quanto concerne tutte le questioni di ordine dietetico, nutrizionale, culinario, igienico e di ottimizzazione dello svolgimento del servizio in genere comprensivo della consulenza tecnica e nutrizionale necessaria per la stesura dei momenti formativi in tema di alimentazione; 15. l'obbligo di custodia e manutenzione ordinaria delle strutture, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione delle stesse; 16. la disinfestazione e derattizzazione dei locali (cucina, locali di distribuzione e consumo e relative pertinenze) utilizzati per il servizio;
--	--

	17. Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo. 18. Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria come specificato all'art.57 del presente capitolato
--	---

COMMITTENTE

COMUNE DI MASSA LUBRENSE	
RSPP	Ing. Savarese Antonio
Datore di Lavoro	Ing. Luigi Gargiulo
Indirizzo	Largo Vescovado, 2 80061 – Massa Lubrense (NA)
Tel.:	081 5339401
Partita Iva	01245791213
Email.:	scuola.massalubrense@pec.it
Sito Internet.:	https://comune.massalubrense.na.it/
Pec.	protocollo.massalubrense@pec.it
RLS	Geom. Luigi Savarese
MC	Dott . Alfredo Irollo

DATI GENERALI DEI LUOGHI DI LAVORO OGGETTO DEL DUVRI

Il servizio verrà svolto nelle seguenti sedi:

PLESSO DON MILANI

- 1) Scuola Infanzia plesso Don Milani Via Cristoforo Clombon. 2 - n. sezioni 06, (A-B-C-D-E-F) effettuano refezione tutti i giorni;
- 2) Scuola Primaria plesso Don Milani Via Cristoforo Colombon. 2 - totali n. classi 11. Numero 3 sezioni A-B-C-di cui 05 classi della sez. A effettuano refezione tutti i giorni , 3 classi effettuano refezione solo il martedì e tre classi effettuano refezione il martedì e il giovedì ;

PLESSO BOZZAOTRA

- 3) Scuola Secondaria di I grado plesso Bozzaotra Via Roma n. 27 - n. classi 9, di cui due classi (2A e 3A) effettuano refezione il mercoledì e venerdì;

PLESSO MONTICCHIO

- 4) Scuola dell'Infanzia plesso Monticchio Via L. Bozzaotra - n. 01 sezione (A), effettuano refezione tutti i giorni;

5) Scuola Primaria plesso Monticchio Via L. Bozzaotra - n. 03 classi, di cui due classi effettuano refezione solo il martedì e una classe effettua refezione il martedì e giovedì;

PLESSO PASTENA

6) Scuola dell'Infanzia plesso Pastena Via San Nicola n. 9 – totale n. 06 sezioni di cui le sezioni (D-E-F) sono dislocate al plesso Cesaro a Sant'Agata ed effettuano refezione tutti i giorni, le sezioni(A-B-C)- dislocate presso il plesso Pastena effettuano refezione tutti i giorni;

7) Scuola Primaria plesso Pastena Via San Nicola n. 9 - n. 02 classi, effettuano refezione tutti i giorni, tre classi effettuano refezione solo il mercoledì e venerdì;

PLESSO CESARO

8) Scuola dell'Infanzia Plesso Cesaro, Via Casa Perella n. 20 - n. 03 sezioni(A-B-C) effettuano refezione tutti i giorni;

9) Scuola Primaria Plesso Cesaro, Via Casa Perella n. 20 - 3 sezioni (A-B-C) n. 09 classi, di cui cinque classi effettuano refezione tutti i giorni – tre classi (1B-2B-3B)effettuano refezione il mercoledì , una classe (4B) effettua refezione il mercoledì e il venerdì.

PLESSO PULCARELLI

10) Scuola Primaria Plesso Pulcarelli, Via Reola snc. - n. 02 classi, 5A effettua refezione tutti i giorni, la 5B effettua refezione martedì e mercoledì;

11) Scuola Secondaria di I grado Plesso Pulcarelli, Via Reola - effettuano refezione il mercoledì e venerdì;

PLESSO TORCA

12) Scuola dell'Infanzia Plesso Torca, Via Gesine a Torca 25/A - n. 02 sezioni (A-B), effettuano refezione tutti i giorni;

13) Scuola Primaria Plesso Torca, Via Gesine a Torca 25/A - n. 04 classi, una classe effettua refezione solo il mercoledì

DITTA APPALTATRICE DEI LAVORI

Ragione sociale:	
Datore di Lavoro:	
Sede legale:	
Tel.:	
Email.:	
Partita IVA:	
Posizione CCIAA:	
Posizione INAIL:	
Posizione INPS:	
RSPP:	
Medico Competente:	

Comune di Massa Lubrense

Largo Vescovado, 2, 80061 Massa Lubrense NA

Codice Fiscale: 00637560632 - Partita IVA: 01245791213

protocollo.massalubrense@pec.it

RLS:	
------	--

LAVORATORI DELLA DITTA ESTERNA CON MANSIONI E RUOLI AI FINI DELLA GESTIONE EMERGENZE E SICUREZZA

Cognome	Nome

REGOLE GENERALI

Modalità di implementazione e controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi

Il presente documento, che contiene le misure di prevenzione e protezione adottate al fine di eliminare i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dai dipendenti comunali e quelle svolte dai lavoratori delle ditte esterne, dovrà essere condiviso dagli **RSPP** e sottoscritto dai **datori di lavoro** in sede di riunione congiunta. In tale sede, questi ultimi si impegneranno a trasmettere i contenuti del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ai lavoratori.

Gestione delle attività lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna lavorazione, da parte della ditta appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma del presente DUVRI.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività, in oggetto, il personale della ditta esterna dovrà essere munito di apposita **tessera di riconoscimento corredata di fotografia**,

contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art. 26 comma 8 del D.Lgs. 81/2008).

OBBLIGHI DELLA DITTA ESECUTRICE

La ditta appaltatrice dei lavori dovrà consegnare la seguente **documentazione**, prima dell'inizio dei lavori:

- + Copia comunicazione all'INPS e al Ministero del Lavoro di avvenuta assunzione dei dipendenti;
- + Iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto (Allegato XVII del D.Lgs. n°81 del 9 aprile 2008 e smi);
- + Documento unico di regolarità contributiva (DURC) di cui al Decreto Ministeriale del 24 ottobre 2007 (Allegato XVII del D.Lgs. n°81 del 9 aprile 2008 e smi);
- + Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n°81 del 9 aprile 2008 e smi;
- + Piano operativo della sicurezza, ovvero estratto del proprio DVR da cui si evincano i rischi valutati per i lavoratori incaricati;
- + Schede di consegna ai lavoratori dei DPI (Titolo III capo II del D.Lgs. 81/08 e smi);
- + Documentazione di avvenuta informazione, formazione e addestramento dei lavoratori;
- + Nomina e accettazione del RSPP della società;
- + Verbale di nomina e relativa accettazione del RLS della società con copia attestato di partecipazione al corso;
- + Verbale di nomina dell'addetto o degli addetti Antincendio con copia attestato di partecipazione al corso;
- + Verbale di nomina dell'addetto o degli addetti al Primo Soccorso con copia attestato di partecipazione al corso;
- + Nomina e accettazione del medico competente della ditta e titoli abilitanti;
- + Certificati di idoneità alla specifica mansione

- + Attestati di formazione per addetti alla manipolazione generi alimentari secondo reg. CEE 852/Dichiarazione di conformità, libretto uso e manutenzione e documentazione;
- + prendere visione ed accettare il presente DUVRI,
- + adottare idonei provvedimenti per evitare che eventuali rischi introdotti dalla propria attività coinvolgano dipendenti comunali o avventori esterni.

OBBLIGHI DEI LAVORATORI DELLA DITTA ESECUTRICE

Il personale della Ditta Esecutrice:

- + deve indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI),
- + deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento secondo le modalità prescritte - art. 18 lettera u) nonché dall'art. 6 comma 1 e 2 della Legge 3 agosto 2007 n. 123,
- + non deve fumare nelle aree di lavoro;
- + prima dell'inizio dei lavori deve attuare tutte le misure di sicurezza previste dal presente documento nonché quelle riportate nel proprio Documento di Valutazione dei Rischi e/o nel proprio **Piano Operativo di Sicurezza**,

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Per ciascuna fase, sulla base delle informazioni raccolte durante gli incontri e i sopralluoghi sono stati analizzati i rischi da interferenze e sono state individuate le relative misure di prevenzione e protezione.

Rischi

- + Movimentazione manuale dei carichi;
- + Richi connessi alla manipolazione oggetti caldi quali pentole e/o teglie;
- + Rischio sull'uso di attrezzature manuali da cucina
- + Rischio connesso al microclima caldo severo:
- + Rischio elettrocuzione
- + Rischio connesso alle posture rette e prolungate
- + Rischio chimico connesso alla fase di sanificazione
- + Rischio biologico

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Il presente piano contiene l'individuazione, l'analisi, la valutazione dei rischi da interferenza e le conseguenti prescrizioni atte ad eliminare o quantomeno ridurre i rischi per la sicurezza e la tutela della salute dei presenti originati dall'esecuzione contemporanea delle attività del Gestore dei locali e delle Ditte appaltatrici.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra il personale facente capo a diversi datori di lavoro. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.

La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture.

In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create all'amministrazione.




La valutazione dei rischi vera e propria comporta un confronto tra la fonte di pericolo che è stata individuata ed il gruppo di soggetti a rischio ad essa relativi.

Lo strumento proposto intende anzitutto rispondere alle esigenze della fase identificazione dei possibili rischi in conseguenza della quale gli stessi vengono valutati e sottoposti a misure correttive. La fase di identificazione dei rischi prevede di individuare le fonti potenziali di pericolo per la sicurezza e la salute dei lavoratori.



Allo scopo, si è utilizzato il sottostante prospetto contenente l'elenco dei fattori di rischio per la sicurezza e per la salute dei lavoratori.

Fattori di rischio per la sicurezza e la salute

Rischi per la sicurezza :

-  Strutture- rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di lavoro
-  Impianti elettrici- rischi da carenza di sicurezza elettrica
-  Incendio e/o esplosioni-

Rischi fisici e chimici per la salute

-  Agenti chimici- rischi connessi con l'impiego di sostanze chimiche , tossiche o Nocive
-  Agenti fisici- rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano

Agenti biologici

La fase conseguente all'individuazione dei rischi comporta l'analisi e la valutazione dei rischi stessi; in tal senso si prevede il confronto tra la fonte potenziale di pericolo ed i soggetti esposti; nello specifico si procede ad una stima di ciascuna situazione esposta al rischio da interferenza al fine di individuare il sistema di prevenzione più adatto.

Tipologia dei rischi interferenti considerati

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

- 1. rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti a diversi datori di lavoro;*
- 2. rischi immessi nel luogo di lavoro dalle attività svolte dalle varie "aziende" presenti;*
- 3. rischi esistenti nel luogo di lavoro del Gestore dei locali, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici delle proprie attività;*
- 4. rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate) esplicitamente richieste dal Committente.*

RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE

Nel presente paragrafo vengono riassunti i rischi derivanti dalla presenza contemporanea di più imprese e le misure di prevenzione e protezione adottate.

Poiché per una corretta descrizione dei tempi e dei metodi di lavoro è importante conoscere la reale organizzazione delle ditte partecipanti sarà necessario che i Datori di lavoro delle varie ditte presenti concordino, prima dell'inizio delle attività, le fasi di lavoro ed i tempi, analizzando gli eventuali rischi derivanti dalla contemporaneità degli interventi e dalle modalità di esecuzione, consentendo, in tal modo, l'aggiornamento del presente DUVRI.

Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente senza prescrizioni ulteriori a quelle dettate dai rispettivi Datori di lavoro e da essi indicate nei relativi DVR aziendali.

Il Committente, il Gestore dei locali e l'aggiudicatario dovranno porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito.

Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni attività, all'interno dei sottoparagrafi successivi e sono qui di seguito sinteticamente riassunte:

- *evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche mansioni;*
- *qualora in corso d'opera si presentino occasioni di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente in maniera che si concordino le ulteriori misure di prevenzione e protezione necessarie.*

Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:

- attività amministrativa;
- presenza di utenti;
- somministrazione pasti
- attività didattica ed educativa
- pulizia locali.

Misure di prevenzione e protezione dei rischi interferenziali

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo:

- ☐ **al trasporto dei pasti dal Centro di Cottura ai vari plessi;**
- ☐ **alla preparazione delle sale per la consumazione del pasto da parte degli alunni, alla distribuzione dei pasti ed al successivo riordino e sanificazione degli spazi.**

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dei due Appaltatori e del personale scolastico.

a) È consentito l'ingresso dei veicoli dell'impresa appaltatrice del servizio mensa nel cortile/ aree esterne adiacenti gli edifici scolastici:

- ☐ **L'accesso dei mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'ingresso e l'uscita dei bambini da scuola e, comunque, previa verifica della non presenza di bambini nelle aree esterne interessate al percorso dei mezzi;**
- ☐ **Dovranno essere eseguite con cautela le fasi di apertura/chiusura dei cancelli d'accesso all'area; tali operazioni dovranno avvenire sotto il controllo visivo (fino a**

completa chiusura) atto a verificare l'assenza di persone nelle aree di manovra e ad impedire l'ingresso nelle aree scolastiche di persone non autorizzate;

☐ La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;

b) Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione di quanto necessario all'assolvimento del servizio mensa (derrate alimentari, prodotti per l'igiene, ecc.) fino ai locali messi a disposizione dell'appaltatore di tale servizio, dovranno essere concordate con il referente delle Scuole: sequenze di lavoro, modalità di comportamento e del momentaneo accatastamento di quanto movimentato;

c) E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione delle derrate alimentari o altro;

d) Al personale dell'Appaltatore del servizio mensa è fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate alla propria attività se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;

e) Per quanto riguarda il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sale mensa delle scuole dovranno essere seguite le presenti prescrizioni:

☐ prima di intraprendere le operazione di trasporto dei pasti all'interno dell'edificio scolastico dovranno essere concordate con il referente della Scuola: le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento, i percorsi protetti, gli orari favorevoli, ecc.;

☐ il trasporto dei pasti da parte dei dipendenti dell'Appaltatore del servizio mensa sarà comunque effettuato sotto il controllo di un referente dell'utilizzatore dei locali che impedirà interferenze con le altre attività concomitanti;

f) Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzo di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento;

g) Il personale scolastico ed educativo nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non deve recare interferenze con le attività degli operatori della ditta Appaltatrice del servizio mensa addetti allo sporzionamento e alla somministrazione dei pasti.

15.2) Gestione dell'emergenza—procedure di emergenza ed evacuazione nel caso di rischio di incendio.

Gli stabili che ospitano i Plessi scolastici sopra indicati sono provvisti di idonee vie di fuga, sicure, sgombre da ostacoli, segnalate. Esse sono utilizzabili dai lavoratori anche

per il passaggio in condizioni normali ma devono essere mantenute in condizioni di efficienza per l'emergenza.

Per tutti i lavoratori deve essere realizzato un programma di informazione per l'evacuazione e la lotta antincendio.

Devono essere previste procedure di evacuazione che riguardino "tutti" i presenti nelle strutture. Queste devono includere l'attivazione del sistema di emergenza e l'evacuazione di tutte le persone presenti nell'edificio dalla loro area di lavoro all'esterno o ad un luogo sicuro.

E' necessario che il Gestore dei locali coinvolga nelle prove di evacuazione tutti i presenti nell'edificio.

Per maggiori informazioni in merito si rimanda alle procedure di emergenza predisposte dal Gestore dei locali

Misure di prevenzione e protezione generali

Rispetto delle procedure contenute nel presente DUVRI e nel DVR e POS della ditta esecutrice.

Fasi interferenti

Valutare le interferenze con il personale della stazione appaltante;

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Gli **oneri della sicurezza** in un appalto **NON sono oggetto di ribasso** e devono essere **quantificati dalla Stazione Appaltante** nel capitolato, tenendo conto dei rischi **interferenziali** derivanti dall'esecuzione del servizio all'interno delle strutture scolastiche occupate da studenti, docenti e personale ATA.

Non vanno computati i costi della sicurezza aziendale propri dell'impresa (DPI, formazione, visite mediche, ecc.) — che restano a carico dell'operatore economico e non sono oggetto di stima, pertanto alla luce di quanto detto, si rimette di seguito un computo degli oneri della sicurezza:

Voce di costo	Descrizione	Unità di misura	costo	quantità	totale
Procedure di		ore uomo	70	8	560

coordinamento	redazione/aggiornamento DUVRI, riunioni con Dirigenti / RSPP istituto	× h			
Segnaletica	cartellonistica permanente o temporanea in cucine, vie transito carrelli, accessi riservati	€/cad	25	20	500
Dispositivi collettivi	paracolpi carrelli, protezioni aree di sbarco derrate,	€/cad	180	8	1440
	tappetini antisdrucchiolo	€/cad	80	12	960
	Delimitazioni zona carico/scarico (coni, catene, cavalletti)	A corpo	1000	1	1000
Sistemi anticaduta / anticollisione	per movimentazione pasti in corridoi scolastici	A corpo	600	1	600
Procedure e piani emergenza	coordinamento con Piano di Emergenza scolastico	h.	70	2	140
Addestramento interferenziale	formazione specifica su utilizzo spazi scolastici, rapporto con minori	h.	70	4	280
Misure igieniche	detergenti certificati, DPI integrativi per operatori a contatto con ambiente scolastico, sanificazioni ulteriori, barriere, mascherature	A corpo	1000	1	1000
		<i>totale</i>	6480,00		

CONCLUSIONI

Il committente dichiara e la ditta appaltatrice dei lavori conferma e sottoscrive di avere:

- tutte le **informazioni tecniche** relative allo stato dei luoghi sede dei lavori e dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente dove dovranno operare e sulle misure di sicurezza e di emergenza ivi adottate.

Il presente DUVRI è letto, confermato e sottoscritto dai seguenti responsabili:

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro	Ing. Luigi Gargiulo	
Resp. Serv. Prev. Protezione	Ing. Savarese Antonio	

Ditta appaltatrice dei lavori		
Datore di lavoro		
Resp. Serv. Prev. Protezione		