

**COMUNE DI SCIOLZE**  
**Città Metropolitana di Torino**

**DUVRI**  
**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE**  
**DEI RISCHI INTEFERENZIALI**

Ai sensi del Art. 26 del D.lgs. 81/08

**REFEZIONE SCOLASTICA E**  
**DIPENDENTI COMUNALI**  
**PERIODO**  
**SETTEMBRE 2025 - AGOSTO 2028**

**COMMITENTE:**

**COMUNE DI SCIOLZE (TO)**

**Via Roma 2**

**10090 SCIOLZE (TO)**

**Tel: 0119603712**

**Cod. Fisc.: 82500570013**

**Part. Iva: 02166001617**

**SEDI OPERATIVE:**

**Centro cottura e refettorio presso la Scuola Primaria Nelson Mandela - Str. Marentino 10 - Sciolze (TO)**

**Cucina d'appoggio con refettorio presso la Scuola dell'Infanzia De Bernochi - Via Roma 9 - Sciolze (TO)**

**Servizio di trasporto pasti e materiale necessario per i dipendenti comunali presso la sede del Comune - Via Roma 2 - Sciolze (TO)**

**DITTA AGGIUDICATARIA:** .....

.....  
.....  
.....

## 1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: *“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 o d’opera e va adeguato in funzione dell’evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell’attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell’affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto”*.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, 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 imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico- professionale;
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato e integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVRI unico definitivo.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale, ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente/proprietario; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni, e per gli utenti del Centro Estivo se attivato.

**Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato e integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o a interferenze sopravvenute.**

### Sospensione dei Lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare 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: “ *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 delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso*”.

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 mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali oggetto dell'appalto;
- delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza.

Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazioni aziendali.

**Copia del presente documento deve essere conservato in azienda a cura ditta committente e della ditta esecutrice a disposizione degli organi di controllo ed è allegato al contratto d'appalto o d'opera.**

### **Documentazione da richiedere agli Appaltatori/Fornitori**

- certificazione Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato;
- autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- manuale HACCP

Disposizioni relative alla mano d'opera:

- documento unico di regolarità contributiva "DURC";
- tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro

- elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL
- certificato di idoneità sanitaria per la mansione di addetto mensa.

**Precisazioni:**

1. ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
2. per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione.

**2. ENTE COMMITTENTE/ PROPRIETARIO**

<b>Denominazione</b>	<b>COMUNE DI SCIOLZE</b>
<b>Partita IVA</b>	<b>02131660017</b>
<b>Sindaco</b>	Moncalvo Vittorio
<b>Datore di Lavoro</b>	Moncalvo Vittorio
<b>Indirizzo</b>	Via Roma 2
<b>CAP</b>	10090
<b>Città</b>	SCIOLZE (TO)
<b>Telefono</b>	011/9603712
<b>Fax</b>	/
<b>E-mail</b>	info@comunediscolze.it
<b>Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSSP)</b>	Dott.ssa COLLA Susanna
<b>Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza R.L.S.</b>	LILLO Carmela
<b>Medico Competente</b>	Dr. VILLOSIO Pierfranco Tel: 011 9603712
<b>Referenti per l'appalto o contratto d'opera o di somministrazione</b>	LAMPIANO Teresa
<b>Personale comunale preposto alla verifica/ coordinamento</b>	LAMPIANO Teresa

**3. ISTITUZIONE SCOLASTICA**

<b>Denominazione</b>	<b>Scuola Primaria /Infanzia</b>	
<b>Sedi Operative dei lavori oggetto dell'appalto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro cottura della Scuola Primaria (ubicata in Str. Marentino 10) e refettorio interno all'edificio</li> <li>• Scuola Infanzia locale refettorio (ubicato Via Roma 9)</li> </ul>	
<b>Telefono e Fax</b>	Istituto comprensivo di Castiglione T.se: 011/9600648 Centro cottura – 011/9603143 Scuole dell'Infanzia – 011/9603113 Scuola Primaria – 011/9603521	
<b>Codice fiscale</b>	.....	
<b>Datore di lavoro (dirigente scolastico)</b>	Nominativo	
	Recapito	
<b>Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza R.L.S.</b>	Nominativo	.....
	Recapito	.....

<b>Responsabile del servizio di prevenzione e protezione R.S.P.P.</b>	Nominativo	.....
	Recapito	.....
<b>Medico competente</b>	Nominativo	.....
	Recapito	.....

<b>1) Sede contratto di somministrazione</b>	Centro cottura della Scuola Primaria (ubicata in Str. Marentino 10) per la preparazione dei pasti di tutte le scuole e dipendenti comunali Tel:011/9603143
<b>Numero massimo personale presente</b>	3 (cuoca e personale di assistenza)
<b>Addetti all'evacuazione e alle misure antincendio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>Addetti al pronto soccorso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>2) Sede contratto di somministrazione</b>	Refettorio della Scuola Primaria (ubicata in Str. Marentino 10) Tel: 011/9603143
<b>Numero massimo alunni e personale presenti</b>	55
<b>Addetti all'evacuazione e alle misure antincendio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>Addetti al pronto soccorso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>3) Sede contratto di somministrazione</b>	Refettorio della Scuola Infanzia - Via Roma 9 Tel: 011/9603113
<b>Numero massimo alunni e personale presenti</b>	33
<b>Addetti all'evacuazione e alle misure antincendio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>Addetti al pronto soccorso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>Numero massimo alunni e personale presenti</b>	40
<b>4) Sede contratto di somministrazione</b>	Municipio – via Roma 2- consegna dei pasti ai dipendenti comunali e materiale necessario Tel: 011/9603712
<b>Numero massimo personale presente</b>	6
<b>Addetti all'evacuazione e alle misure antincendio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>Addetti al pronto soccorso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>

#### 4. IMPRESA APPALTATRICE

<b>Denominazione</b>	
<b>Indirizzo</b>	
<b>Telefono e Fax</b>	
<b>E-mail</b>	
<b>Partita IVA E Cod. Fisc.</b>	
<b>Numero iscrizione C.C.I.A.A.</b>	
<b>Posizione INPS</b>	
<b>Posizione INAIL</b>	

<b>Datore di lavoro</b>	<b>Nominativo</b>	
	<b>Recapito</b>	
<b>Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza R.L.S.</b>	<b>Nominativo</b>	
	<b>Recapito</b>	
<b>Responsabile del servizio di prevenzione e protezione R.S.P.P.</b>	<b>Nominativo</b>	
	<b>Recapito</b>	
<b>Medico competente</b>	<b>Nominativo</b>	
	<b>Recapito</b>	

<b>Addetti all'evacuazione e alle misure antincendio della sede dell'impresa appaltatrice</b>	
<b>Addetti al pronto soccorso della sede dell'impresa appaltatrice</b>	

#### Personale dell'Impresa

(Soggetti dell'impresa, con le specifiche mansioni, incaricato per l'assolvimento dei compiti relativi all'appalto)

<b>N°</b>	<b>Nominativo</b>	<b>Mansione</b>

## LAVORATORI AUTONOMI EVENTUALI

Matricola	Nominativo	Mansione	Lavori da eseguire

### 5. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

#### Tipo di lavoro:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione scolastica, mensa scuola primaria, infanzia e dipendenti comunali.

Gli utenti del servizio sono i minori/adulti frequentanti:

- la Scuola dell'infanzia "DE BERNOCHI";
- la Scuola primaria "NELSON MANDELA";
- i dipendenti comunali
- Il personale della associazione "Il Melograno" che fornisce assistenza durante la pausa pranzo per la scuola primaria

Il lavoro comprende anche:

- Centro cottura presso la scuola primaria, preparazione, distribuzione dei pasti e pulizia locali refettorio, cucina, bagni ecc. da parte della ditta aggiudicatrice per gli utenti della primaria e operatori;
- La preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti per la scuola dell'infanzia e pulizia locali refettorio cucina, bagni ecc. da parte della ditta aggiudicatrice;
- Preparazione e trasporto per i dipendenti Comunali;

**Durata dei lavori: 01/09/2025 – 31/08/2028**, tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì in base al calendario scolastico.

**Turni di lavoro ditta appaltatrice:** dalle ore 7.30 alle ore 17,30

Descrizione delle attività richieste: v. Capitolato Speciale d'Appalto

Esecuzione del servizio di refezione scolastica, scuola primaria, scuola infanzia e dipendenti comunali.

#### Tipologia del servizio richiesto

I pasti preparati presso il centro cottura della Scuola Primaria sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

#### Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita da:
  - alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria;
  - personale docente e non delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa)
    - Personale dipendente Comunale
2. Unitamente all'elenco dei minori iscritti al servizio di cui alla presente, all'inizio di ogni

anno scolastico l'A.C. comunicherà i nominativi del personale docente e/o degli Educatori e/o degli accompagnatori autorizzati ad usufruire del servizio di refezione scolastica. Sarà cura dell'ufficio comunale preposto comunicare eventuali variazioni durante l'anno scolastico in corso.

3. È fatto divieto assoluto alla DITTA APPALTATRICE preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'A.C. e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente documento, fatto salvo di esplicito e specifico accordo con l'A.C.

#### **Modalità di esecuzione del servizio**

1. La DITTA APPALTATRICE dovrà provvedere giornalmente alla preparazione dei pasti secondo il numero comunicato dagli uffici comunali, comprese le diete speciali.
2. I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro cottura della Scuola primaria da personale della DITTA APPALTATRICE e con derrate approvvigionate a carico della Ditta stessa.
3. In ogni refettorio/locale adibito al pasto, il personale della DITTA APPALTATRICE provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché al successivo lavaggio e rigoverno dei locali con le modalità meglio indicate nel presente documento.
4. La DITTA APPALTATRICE provvederà con propri mezzi al trasporto dei pasti presso il refettorio della scuola dell'infanzia per la refezione degli alunni e solo trasporto per i dipendenti comunali.

#### **Modalità di trasporto e consegna dei pasti**

1. I pasti devono essere consegnati presso i punti di refezione indicati in precedenza a cura e con idonei mezzi della DITTA APPALTATRICE, nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
2. L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.
3. Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali di cucina, dei relativi arredi e suppellettili, nonché degli arredi del locale refettorio impiegando un adeguato numero di addetti. La pulizia dei locali refettorio è a carico della ditta appaltatrice e comprende anche i pavimenti dei locali adibiti a refettorio. Si richiede la compilazione giornaliera di una specifica scheda di registrazione delle pulizie e disinfezioni, secondo quanto previsto dal manuale HACCP.

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

1. Il Comune di Sciolze mette a disposizione della DITTA APPALTATRICE i seguenti immobili:

Locale	Ubicazione
Centro cottura Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale Locale refettorio Scuola Primaria	Scuola Primaria Nelson Mandela, Str. Marentino 10 – Sciolze (TO)
Locale refettorio/cucina d'appoggio Servizi igienici per utenti del servizio refezione Dispensa Servizi igienici per personale	Scuola Infanzia De Bernochi Via Roma 9 – Sciolze (TO)

2. Detti locali vengono ceduti in comodato d'uso gratuito dal Comune di Sciolze alla DITTA APPALTATRICE, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile.

3. Dello stato e della condizione apparente di tutti i locali, così come per le attrezzature, verrà redatto, in contraddittorio, un apposito verbale di inizio attività.

4. Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, dovrà essere regolato a parte tra A.C. e Gestore.

5. La DITTA APPALTATRICE non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'A.C. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla DITTA APPALTATRICE.

6. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- Personale della DITTA APPALTATRICE
- Personale del Comune di Sciolze incaricato dei controlli
- Personale ASL incaricato dei controlli
- Componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza
- Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti

7. La DITTA APPALTATRICE deve assicurare, nel locale cucina, durante le ore di preparazione dei pasti, la presenza continua e costante del cuoco all'interno del medesimo.

## 5. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Di seguito sono riportate i rischi presenti nell'ambiente di lavoro dell'azienda committente correlati all'utilizzo delle strutture e degli impianti:

**Luogo di lavoro: Cucine, Refettori/locali adibiti al pasto, servizi igienici, spogliatoi.**

<b>Elenco Rischi</b>	<b>Misure di Prevenzione</b>
Elettrocuzione	Controllare gli attrezzi e gli utensili prima dell'uso. Segnalare e far riparare utensili ed apparecchi difettosi. Non sovraccaricare le prese multiple (vedere l'ampereaggio e della presa e degli apparecchi da collegare). Non staccare le spine dalla presa tirando il cavo. Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio. Non effettuare interventi di manutenzione di propria iniziativa, ma chiamare personale specializzato.
Urti, colpi, impatti, compressioni, Punture, tagli, abrasioni	Gli arredi od impianti non devono avere spigoli vivi. verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. I vetri sotto il metro di altezza nelle zone di passaggio o di soste di persone devono essere antisfondamento o provvista di idonea protezione per evitare il taglio in caso di rottura (esempio plastica autocollante trasparente per evitare le schegge di vetro.
Investimento o incidenti dovuti alla circolazione di automezzi:	Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
Scivolamenti, cadute a livello	I passaggi sono tenuti il più possibile sgombri di materiale. Particolare attenzione deve essere posta a quanto lasciato a terra dagli alunni (zaini o quanto altro).. I pavimenti sono mantenuti liberi da asperità e da cavità. I pavimenti vengono regolarmente puliti e mantenuti asciutti.
Fughe di Gas	Le attrezzature del centro cottura sono alimentate dalla energia elettrica <u>e non a gas</u>
Organi meccanici in movimento	I macchinari dati in dotazione sono provvisti di protezioni fisse o amovibili di sicurezza. Nono rimuovere le protezioni previste dal costruttore; utilizzare le attrezzature secondo le modalità previste dal manuale uso e manutenzione.
Lame dei macchinari o coltelli	Controllare gli attrezzi e gli utensili prima dell'uso. Segnalare e far riparare utensili ed apparecchi difettosi. Non lasciare mai parti taglienti che potrebbe causare ferite, lacerazioni o contusioni. Riporre sempre i coltelli al loro posto.

Superficie a temperatura elevata	Risulta vostro rischio specifico lavorare con fornelli e pietanze calde a temperatura elevata. È fatto divieto transitare in cucina al personale non addetto.
Attrezzi di Cucina	le attrezzature andranno riposte ordinatamente nei posti assegnati, pulite accuratamente e soggette a manutenzione ordinaria affinché siano sempre efficienti
Rischio Incendio/ Esplosione LIVELLO DI RISCHIO ATTUALE E RESIDUO MEDIO Rischio in conformità ai criteri di cui all' Allegato 1 del D.M. 03/09/2021	Dove vi è presenza di materiale infiammabile, è vietato fumare ed esistono cartelli di divieto; I quantitativi di sostanze infiammabili presenti sono i minimi compatibili con le lavorazioni, le sostanze sono immagazzinate in locali idonei; Sono disponibili le schede di sicurezza di tutte le sostanze infiammabili presenti; Le attrezzature antincendio (estintori, idranti) sono ubicate in modo da essere facilmente raggiungibili e da proteggere tutta l'area, sono mantenute e verificate regolarmente; La segnalazione delle vie di fuga in caso d'incendio è bene visibile; Gli impianti elettrici sono realizzati in modo da minimizzare i rischi di incendi ed esplosione. Esiste idonea cartellonistica che segnali i rischi di incendio ed esplosione.
Campi elettromagnetici	L'attività scolastica non prevede l'utilizzo o l'esposizione continuativa a fonti di emissione di campi elettromagnetici.
Atmosfere esplosive	La presenza di atmosfere esplosive come specificato all'art. 288 e all'allegato XLIX del D.lgs. 81/08 è limitato alla presenza eventuale di gas infiammabile utilizzato il riscaldamento degli ambienti.
Amianto	In tutti i locali riguardanti il presente appalto non sono presenti manufatti contenenti amianto
Rumore	Tenendo conto del livello, tipo e durata dell'esposizione al rumore, della manifesta assenza di sorgenti rumorose significative, dal confronto con situazioni analoghe e dalle fonti di letteratura, è possibile affermare che le attività previste non superano la soglia degli 80 dB(A) e di 135 dB(C) di picco. Inoltre il refettorio della scuola primaria e infanzia sono stati insonorizzati con pannelli assorbenti, a maggior tutela degli utenti

## 6. INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

### 6.1. Sovrapposizioni temporali

I locali di proprietà comunale o in uso al Comune in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle varie 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 consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti/operatori solo per la scuola infanzia), il personale dell'Associazione il Melograno convenzionata con il comune che fornisce assistenza e sorveglianza agli alunni della scuola primaria, e gli utenti del Centro Estivo se attivato (con gli assistenti agli alunni).

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (cucine, refettori/locali adibiti ai pasti, spogliatoi, servizi igienici) è presente solo il personale della ditta appaltatrice.

**Le interferenze lavorative tra i dipendenti della Società appaltatrice e i presenti all'interno dei plessi si avranno durante gli orari di mensa, che possono variare da scuola a scuola.**

#### Valutazione dei rischi da interferenza

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, dal personale dipendente Comunale, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

### Metodologia adottata

La quantificazione e relativa classificazione dei rischi deriva dalla stima dell'entità dell'esposizione e dalla gravità degli effetti; infatti, il rischio può essere visto come il prodotto della **Probabilità (P)** di accadimento per la **Gravità del Danno (D)**:

$$R = P \times D$$

Per quanto riguarda la probabilità di accadimento si definisce una scala delle Probabilità, riferendosi ad una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e la probabilità che si verifichi l'evento indesiderato, tenendo conto della frequenza e della durata delle operazioni/lavorazioni che potrebbero comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori. Di seguito è riportata la Scala delle Probabilità:

Livello	Criteri
Non Probabile	Non sono noti episodi già verificatisi. L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in concomitanza con eventi poco probabili ed indipendenti.
Possibile	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi.
Probabile	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno anche se in modo non automatico e/o diretto.
Altamente probabile	Esiste una correlazione diretta tra l'anomalia da eliminare ed il verificarsi del danno ipotizzato. Si sono già verificati danni conseguenti all'anomalia evidenziata nella struttura in esame o in altre simili ovvero in situazioni operative simili.

Per quanto concerne l'Entità dei Danni, si fa riferimento alla reversibilità o meno del danno. Di

seguito è riportata la Scala dell'Entità del Danno:

Livello	Criteri
Lieve	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea breve e rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
Modesto	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea anche lunga ma reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
Significativo	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità permanente parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
Grave	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

Combinando le due scale in una matrice si ottiene la Matrice Dei Rischi, nella quale ad ogni casella corrisponde una determinata combinazione di probabilità/entità dei danni.

Di seguito è riportata la matrice che scaturisce dalle suddette scale:

<b>Legenda Rischio</b>  Basso Accettabile Notevole Elevato	DANNO			
	Lieve (1)	Modesto (2)	Significativo (3)	Grave (4)
PROBABILITÀ				
Non Probabile (1)	1	2	3	4
Possibile (2)	2	4	6	8
Probabile (3)	3	6	9	12
Altamente probabile (4)	4	8	12	16

Classe di Rischio	Priorità di Intervento
<b>Elevato</b> ( $12 \leq R \leq 16$ )	<b>Azioni correttive Immediate</b> L'intervento previsto è da realizzare con tempestività nei tempi tecnici strettamente necessari non appena approvato il budget degli investimenti in cui andrà previsto l'onere dell'intervento stesso.
<b>Notevole</b> ( $6 \leq R \leq 9$ )	<b>Azioni correttive da programmare con urgenza</b> L'intervento previsto è da realizzare in tempi relativamente brevi anche successivamente a quelli stimati con priorità alta.

<b>Accettabile</b> ( $3 \leq R \leq 4$ )	<b>Azioni correttive da programmare a medio termine</b> Intervento da inserire in un programma di interventi a medio termine ma da realizzare anche in tempi più ristretti qualora sia possibile attuarlo unitamente ad altri interventi più urgenti.
<b>Basso</b> ( $1 \leq R \leq 2$ )	<b>Azioni migliorative da valutare in fase di programmazione</b>

## 6.2. Individuazione dei rischi Specifici di Interferenza

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti. In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra alunni, insegnanti, dipendenti dell'Associazione Il Melograno, ed eventuali dipendenti del Comune di Sciolze (TO) presenti e i dipendenti dell'impresa.

POSSIBILI PERICOLI INTERFERENZIALI	ANALISI DEL RISCHIO INTERFERENZIALI	VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZIALI	MISURE ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI
<b>Lavorazioni contemporanee presso la sede operativa con altri lavoratori, manutentori esterni o personale della scuola.</b>	Rischi da interferenza per la presenza all'interno della sede operativa di altre imprese per lavori specifici e i lavoratori stessi della committenza che effettuano delle manutenzioni o da esecuzione di attività didattiche durante l'orario di lavoro della scuola	$R = P \times D = 2 \times 1 = 2$  <b>BASSO</b>	Non è consentito interagire con le attività non di propria competenza, se non espressamente autorizzati, di volta in volta, dagli incaricati della committenza. Qualora non sia possibile dovranno essere attuate, singolarmente o cumulativamente, in base al rischio specifico dell'intervento, le seguenti misure: svolgere l'attività in orario in cui non vi è presenza di lavoratori/ pubblico nell'area interessata; perimetrare la zona in cui vengono svolte le attività oggetto del contratto ed impedire l'accesso a lavoratori/ pubblico; segnalare la propria attività tramite apposita cartellonistica

<p><b>Superfici di transito bagnati durante le pulizie dei pavimenti</b></p>	<p>Rischio di scivolamento o caduta di altre persone presenti o pubblico a causa di pavimenti resi sdruciolevoli in caso di spargimento di liquidi e/o prodotti durante l'attività di pulizia o sanificazione.</p>	<p><b>R = P x D = 2 x 2 = 4</b></p> <p><b>ACCETTABILE</b></p>	<p>Segnalazione delle zone d'intervento con idonea segnaletica di sicurezza "attenzione pavimenti bagnati" con la loro perimetrazione per evitare la percorrenza a altre persone presenti. In caso di spargimento accidentale di sostanze sul pavimento si provvederà a delimitare l'area al fine di evitare il transito di lavoratori e/o clienti e ad asciugare il pavimento manualmente.</p>
<p>Contatto con sostanze Chimiche</p>	<p>Rischi da contatto con sostanze irritanti e potenzialmente allergizzanti (detergenti, disinfettanti, disincrostanti, acidi e basi forti usati in diluizioni errate)</p>	<p><b>R = P x D = 1 x 1 = 1</b></p> <p><b>BASSO</b></p>	<p>Saranno utilizzati prodotti di qualità, non tossici, non nocivi, diluiti correttamente al fine di evitare problemi di irritazione o reazioni allergiche ad eventuali altre persone presenti</p>
	<p>Rischi da formazione di polvere</p>		<p>Vengono forniti ai dipendenti le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati che devono astenersi a quanto sopra indicato. Non si dovrà usare prodotti privi di etichettatura. Durante la manipolazione dei prodotti chimici è fatto divieto di fumare, bere o mangiare. Nello svolgimento delle attività di pulizia verrà predisposto quanto necessario per evitare la produzione di polveri o di altre sostanze che potrebbero contaminare l'ambiente o arrecare danno alle persone eventualmente presenti, eseguendo le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica</p>

<b>ilizzo di attrezzature elettriche in genere</b>	Rischio elettrocuzione.	<b>R = P x D = 1 x 3 = 3</b>  <b>ACCETTABILE</b>	Tutte le spine risultano a norma CEI e in buono stato di conservazione. È vietato l'uso di prolunghe ed allacciamenti di fortuna
<b>Materiali e attrezzature a terra</b>	Rischio di inciampo o caduta.	<b>R = P x D = 2 x 1 = 2</b>  <b>BASSO</b>	E' vietato abbandonare qualunque attrezzo o macchinario delle pulizie (cestelli, spazzettone, lavasciuga, ecc) in luoghi di lavoro o di passaggio. Tutti gli attrezzi e macchinari devono essere riposti nei loro appositi locali. Attrezzature e materiali dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni
<b>Mezzi di trasporto durante il trasporto e carico / scarico merci</b>	Investimento di persone o incidenti	<b>R = P x D = 1 x 3 = 3</b>  <b>ACCETTABILE</b>	È necessario porre particolare attenzione al fine di evitare investimenti ed altre problematiche. Gli automezzi dell'impresa dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi
<b>somministrazioni dei pasti con attrezzature/ vassoi/ carrelli o contenitori cibi</b>	Urti, colpi, impatti, compressioni, Punture, tagli, abrasioni	<b>R = P x D = 2 x 2 = 4</b>  <b>ACCETTABILE</b>	È necessario porre particolare attenzione al fine di evitare urti o taglie ed altre problematiche alle persone presenti (alunni, docenti, operatori di assistenza, manutentori ecc..), durante la movimentazione delle Vs. attrezzature/ carrelli o contenitori cibi.

<b>somministrazioni dei pasti caldi</b>	ustione per contatto accidentale con contenitori e cibo caldi	$R = P \times D = 1 \times 2 = 2$  <b>BASSO</b>	È necessario porre particolare attenzione al fine di evitare contatti ed altre problematiche alle persone presenti (alunni, docenti, operatori di assistenza, manutentori ecc.), durante la movimentazione delle Vs. attrezzature/ carrelli o contenitori cibi..
<b>Locali cucina con presenza di sostanze o materiali infiammabili.</b>	Rischio Incendio	$R = P \times D = 2 \times 2 = 4$  <b>ACCETTABILE</b>	Sono presenti sistema di allarme a comando manuale in luogo presidiato e le dotazioni antincendio sono regolarmente mantenute e verificate. Esiste, inoltre, una chiara cartellonistica al fine di individuare le vie e le uscite di emergenza e gli estintori. Nei plessi sono designati i lavoratori incaricati di attuare le misure di pronto soccorso, prevenzione incendi, lotta antincendio, esodo e gestione delle emergenze con i relativi piani di emergenza.

## 7. PROCEDURA ORGANIZZATIVE E MISURE DI PREVENZIONE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

- operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
- rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
- è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
- è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
- rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
- rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
- adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
  - a. osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
  - b. osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
  - c. utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
  - d. non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
  - e. segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
- richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuovi lavoratori.

**Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.**

## **INGRESSO PEDONALE**

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

## **INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI**

È 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 utenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

## **IMPIANTI**

Sono presenti impianti elettrici, gas, riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

## **GESTIONE EMERGENZE**

Per ogni struttura ed edificio contemplati nel documento, esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso.

È attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. È presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo.

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 e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. È vietato fumare,
2. È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale,
3. le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate,
4. È necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:
  - o Normale attività
  - o Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione
5. in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola e il comune;
6. nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
  - o sono stati individuati i percorsi di esodo come nelle planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro,
  - o gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati,

## **SMALTIMENTO RIFIUTI**

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, conferendoli nell'apposita area per il deposito temporaneo, con contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

## **BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI**

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono 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 devono 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 per il personale extra, i quali dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza prima che l'area non sia nuovamente sicura.

## **UTENZE**

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, cucine e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

## **ATTREZZATURE E ARREDI**

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente.

È consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali 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.

Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e 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.

### **8. PROCEDURA PER L'EMERGENZA**

<b>Possibili pericoli</b>	<b>Misure di prevenzione</b>	<b>comportamento di sicurezza</b>
<b>INCENDIO</b>	I locali dispongono di mezzi opportuni per fronteggiare un incendio. I luoghi di lavoro risultano provvisti di uscite di sicurezza opportunamente segnalate.	Se notate una situazione di emergenza avvisate le autorità competenti. In caso di emergenza utilizzare le vie di fuga segnalate, per raggiungere i luoghi sicuri.

<b>PRONTO SOCCORSO</b>	Attivare un comportamento di sicurezza	Qualora Vi trovaste nelle necessità di richiedere un intervento di primo soccorso avvisare le autorità competenti
------------------------	--	---

## **Emergenza INCENDIO ED EVACUAZIONE**

Misure di Prevenzione e Protezione:

In sede di sopralluogo congiunto, se necessario, verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti, le vie di fuga da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è **115** Vigili del Fuoco.

Comportamento di sicurezza.

- In caso di piccolo incendio cercare di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandosi con una uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non si riesca a spegnere l'incendio si dovrà:
  - Dare l'allarme e fare allontanare le persone o i veicoli presenti nel tratto di strada seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo **mantenendo la calma**.
  - **Avvertire i Vigili del Fuoco - 115**
  - Attendere l'arrivo dei pompieri, spiegare l'evento;

## **PRONTO SOCCORSO**

Misure di Prevenzione e Protezione:

La ditta Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Comportamento di sicurezza:

- Qualora vi sia la necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenire solo qualora se ne abbia la possibilità e se si è in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzare i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- A fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso.

## **9. RESPONSABILITA'**

Questo documento, che costituisce parte integrante del contratto, deve essere sottoscritto contestualmente alla stipula del sopramenzionato contratto.

**In ottemperanza all'art. 26 del D.lgs. 81/08 Il Committente “non risponde dei rischi specifici propri delle attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi”.**

## 10. COSTI PER LA SICUREZZA

Di seguito sono riportati i costi della sicurezza riferiti ai rischi specifici *derivanti dalle interferenze delle lavorazioni* durante l'appalto/subappalto, forniture o servizi:

Il costo complessivo della sicurezza inteso come stima dei costi derivanti dall'adozione di procedure esecutive particolari e dall'impiego di apprestamenti ed attrezzature atti a garantire il rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori è di € 576,05. **IL PREZZO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA D'APPALTO È COMPRENSIVO DI TALI COSTI CHE NON SONO SOGGETTI A RIBASSO.**

Per quanto sopra detto, il costo stimato per gli oneri per la sicurezza riferiti ai rischi specifici *derivanti dalle interferenze delle lavorazioni* vale € 0,01 oltre IVA per ogni pasto preparato ed effettivamente somministrato agli alunni.

La messa a disposizione delle attrezzature e impianti di utilizzo comune è compresa fra gli oneri a carico dell'impresa appaltatrice.

### VERBALE DI CONSEGNA

*Il presente documento è stato redatto ai sensi degli articoli 26, comma 3, 5 D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.*

Tutto ciò sopra descritto è stato consegnato alla ditta appaltatrice, con richiesta di illustrarlo ai propri lavoratori.

SCIOLZE lì .....

### Ditta committente Comune di SCIOLZE

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro		
Responsabile del contratto d'appalto		
RSPP		
RLS		

### Istituzione Scolastica

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro (Dirigente scolastico)		
RSPP		
RLS		

### PER ACCETTAZIONE

### Ditta appaltatrice

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro		
RSPP		
RLS		

<b>COMUNE DI SCIOLZE</b>	<b>Allegato DUVRI</b>	<b>Servizio Prevenzione e Protezione</b>
<b>DICHIARAZIONE DI RICEVUTA INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEL LAVORATORE INVIATO DALLA IMPRESA ESECUTRICE DEL LAVORO PRESSO IL COMUNE DI SCIOLZE</b>		
Il Sottoscritto		
Inviato dalla Ditta		
Per eseguire lavori di: PREPARAZIONE PASTI - SOMMINISTRAZIONE PASTI E PULIZIA		
<hr/>		
presso le cucine e i refettori/locali adibiti ai pasti,		
DICHIARA		
di essere stato informato e formato sui rischi specifici esistenti presso il/i Reparto/i:		
<hr/>		
Nonché delle misure e cautele disposte dal Committente e/o concordate con il mio Datore di lavoro.		
L'informazione e la formazione sono state condotte secondo le modalità di cui agli artt. 36 e 37 del Dlgs 81/08 nel rispetto di quanto prescritto dal Decreto 16/01/97.		

Il Lavoratore

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

## VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In data \_\_\_\_\_, antecedente l'inizio del servizio d'appalto, è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione presieduta da: \_\_\_\_\_ dell'Amministrazione Comunale di **SCIOLZE (TO)**, a cui hanno partecipato:

A) per la società \_\_\_\_\_, i Sigg.ri

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

B) per il Comune di **SCIOLZE**, i Sigg.ri

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nella realizzazione delle opere oggetto dell'appalto

---

### **Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici.**

Nell'odierna riunione la COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

- 1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- 2) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

- 1) presa visione della zona dove verranno effettuati i lavori, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto si concorda di realizzare le opere secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.

2) .....

3) .....

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione. ....

.....