

COMUNE DI URI



Servizio: "Affidamento del servizio di mensa scolastica"

DUVRI RICOGNITIVO

Documento unico di Valutazione dei Rischi da interferenze

(art.26, comma3-ter, D. Lgs 81/08 e D.lgs. 05/agosto/2009 n.106)

Informazioni sui rischi specifici luogo di lavoro

(art.26, comma1 lett. b, D. Lgs 81/08 e D.lgs. 05/agosto/2009 n.106)

Misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze

(art.26, comma 3, D. Lgs 81/08 e D.lgs. 05/agosto/2009 n.106)

Data: 07/08/2022

Dati generali d'appalto:

Oggetto del Servizio:
"Affidamento del servizio mensa scolastica – anno scolastico 2022/2023 del Comune di Uri"
Azienda Committente:
Comune di Uri
Datore di Lavoro Committente:
Sindaco pro-tempore
Indirizzo presso cui si svolgerà il servizio:
Scuola dell'infanzia e primaria statale

Aggiornamento documentazione

Revisione	Motivazione	Data
Rev. 00	Emissione D.U.V.R.I. ricognitivo	Agosto 2017
Rev. 01	Emissione D.U.V.R.I. ricognitivo	Novembre 2020
Rev. 02	Emissione D.U.V.R.I. ricognitivo	Agosto 2022

Premessa e funzionamento DUVRI

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici 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.

Il comma 3 dello stesso D.lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Successivamente con l'emanazione del D.lgs., 106/2009 correttivo ed integrativo dello stesso D.lgs. 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, **il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto**. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. Indicando infine che l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) come detto ricognitivo è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.lgs. n° 81/2008 e comma 3 Ter del D.lgs. 106/2009 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di mensa presso la scuola dell'infanzia e del nido comunale sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

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 della struttura scolastica compresi gli alunni ed eventuali ospiti, eventuale personale del Committente (Operai, tecnici, ecc. del Comune di Uri il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio la sala mensa, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

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 mensa che avverranno comunque in diverso modo ma all'interno degli edifici scolastici e del nido comunale.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa che presterà il servizio. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo di 15 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda l'attività che l'Impresa svolgerà presso la cucina e la sala mensa ubicata nell'edificio che ospita la scuola dell'infanzia ed il nido comunale, la pulizia e il rigoverno dei locali, sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale e alunni della struttura scolastica e dei Datori di lavoro.

Successivamente, il Datore di Lavoro presso il quale deve essere eseguito il contratto, e quindi il Dirigente Scolastico/Datore di Lavoro prima dell'inizio dell'esecuzione, integrerà il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

Il presente Documento ha lo scopo di:

Fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

Promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, il personale scolastico e gli alunni, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo all'individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.

Ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Sarà necessario che alla Ditta appaltatrice aggiudicataria, al fine della predisposizione del D.U.V.R.I. definitivo siano richieste le seguenti informazioni utili, nello specifico:

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentanti per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori impiegati nelle attività previste in appalto (nominativo, mansione e qualsiasi altra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati.)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da utilizzare.
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da utilizzare.
- la descrizione dei rischi specifici relativi all'attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli
- ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso
- Protocollo adottato dalla Ditta per la gestione e contrasto al Covid – 19;
- Piano HACCP che tenga conto delle misure adottate a contrasto del Covid – 19 corredato di Piano di sanificazione ed igienizzazione.

L'azienda appaltatrice sarà adeguatamente coordinata ed informata dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima ed eventualmente durante l'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale presiederanno il datore di lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza della

struttura scolastica, il datore di lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda appaltatrice, eventuali lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le aziende ed i lavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.lgs. n. 81 09/04/2008).

Durante l'esecuzione delle attività, ed in generale del servizio mensa l'azienda appaltatrice ed i lavori autonomi avranno l'obbligo di attuare le misure di sicurezza previste e di informare preventivamente ed in tempi utili ad adottare le necessarie misure di cooperazione e coordinamento, **il datore di lavoro committente ed il Datore di Lavoro della struttura Scolastica e del nido comunale**, qualora sopraggiungessero esigenze di qualsiasi natura tali da rendere necessarie modifiche al presente documento ed alle misure di cooperazione e coordinamento già in atto.

Non dovranno, per nessun motivo, essere eseguite attività da parte di aziende appaltatrici e lavoratori autonomi non segnalate ed autorizzate dal datore di lavoro committente o per le quali il datore di lavoro non dispone di tutte le informazioni utili alla cooperazione e coordinamento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del D.lgs. n. 81 09/04/2008, che sancisce il principio della cooperazione e del coordinamento per le aziende committenti e per le aziende ed i lavoratori autonomi appaltatori.

L'azienda appaltatrice dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito alle misure e procedure di prevenzione e protezione discusse durante le riunioni di coordinamento e presenti nei documenti di sicurezza.

Anagrafica Azienda Committente

Committente	Comune di Uri
Sede Legale	Via sassari, 95 – Uri
Tel. – Fax	Tel. 0794187050- fax 0794187077
Datore di lavoro	Sindaco pro-tempore
Resp. Del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	Ing. Giuseppe Pacelli
Medico del lavoro	Dott.ssa Sonia Maddaloni
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)	Non ancora eletto
Preposto	Referenti definiti nell'ambito dell'organizzazione della sede

Anagrafica Azienda dove devono eseguirsi i lavori oggetto dell'appalto

Azienda	Istituto Comprensivo "Grazia Deledda" di Usini
Sede Legale	Via San Giorgio, 1 – Usini
Sede dove sarà eseguito il servizio	Uri
Tel. - Fax	Tel. 079380209 Fax 079382005
Datore di Lavoro	Dr. Luciano Sanna
Resp. Del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	Da Allegare
Medico del Lavoro	Da Allegare
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)	Da Allegare

Anagrafica Azienda aggiudicataria dell'appalto

Azienda	
Sede legale	
Tel.	
Datore di Lavoro	
Resp. del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	

Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento “dinamico” per cui la valutazione dei rischi da interferenze deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendessero necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.



Elenco Aziende, Lavoratori Autonomi Appaltatori e soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nei luoghi di svolgimento delle attività oggetto di appalto

- Ditta appaltatrice del servizio mensa ;
- Dirigente, Direttore dei servizi generali e Amministrativi, Assistenti amministrativi, collaboratori scolastici, docenti dell'Istituto Comprensivo di Usini nello specifico personale e alunni scuola dell'infanzia e primaria Statale;
- Personale dipendente del Comune di Uri .
- Lavoratori autonomi o dipendenti di Aziende di manutenzione che operano all'interno delle strutture scolastiche e nei locali destinati a refettori.

MACCHINE – ATTREZZATURE – SOSTANZE E PRODOTTI

1a MACCHINE – ATTREZZATURE

TIPO	MARCA/MODELLO	LIBRETTO ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE	MARCATURA CE



1b SOSTANZE E PRODOTTI

TIPOLOGIA	MARCA/FORNITORE	PRESENZA SCHEDA DI SICUREZZA	FRASI R-S

Tutti i servizi saranno effettuati con attrezzature e mezzi idonei in possesso della ditta appaltatrice e della Ditta appaltante (dovranno essere dettagliatamente elencate e specificate nel Documento Definitivo).

Tutte le macchine e attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice devono essere conformi alle norme in vigore.

Soggetti di riferimento per la gestione delle emergenze

Committente/Impresa appaltatrice/Struttura scolastica	Addetti al primo soccorso
Comune di Uri	
Ditta Appaltatrice	
Istituto Comprensivo di Usini – Sede Scuola dell'infanzia di Uri	
Istituto Comprensivo di Usini – Sede Scuola dell'infanzia di Uri	

Committente/Impresa appaltatrice/Struttura scolastica	Addetti al primo soccorso
Comune di Uri	
Ditta Appaltatrice	
Istituto Comprensivo di Usini – Sede Scuola dell'infanzia di Uri	
Istituto Comprensivo di Usini – Sede Scuola dell'infanzia di Uri	

Numeri telefonici utili

POLIZIA	113
CARABINIERI	112
AMBULAZIA-PRONTO SOCCORSO	118
POLIZIA MUNICIPALE	079/4187061-062
VIGILI DEL FUOCO	115
COMUNE DI URI	079/4187050
PRONTO SOCCORSO	0792061621

FARMACIA	079419201
ENERGIA ELETTRICA (E-DISTRIBUZIONE)	803.500

CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ E SERVIZI

Attività e servizi	Data di inizio o periodicità	Data fine	Azienda/Lavoratori autonomi/altri soggetti
Fornitura di tutti i generi alimentari necessari;	Anno scolastico 2022/2023	Anno scolastico 2022/2023	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Preparazione giornaliera dei pasti completi;	Anno scolastico 2022/2023	Anno scolastico 2022/2023	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione;	Anno scolastico 2022/2023	Anno scolastico 2022/2023	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali (centri di cottura, ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie;	Anno scolastico 2022/2023	Anno scolastico 2022/2023	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Detersione e disinfettazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che nei refettori.	Anno scolastico 2022/2023	Anno scolastico 2022/2023	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Detersione e disinfettazione settimanale della cappa aspirante e degli strumenti d'uso.	Settimanale		Ditta appaltatrice del servizio mensa
Detersione e disinfettazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti.	Mensile		Ditta appaltatrice del servizio mensa
Sanificazione ed igienizzazione come da indicazioni normative per il contrasto al Covid - 19			Ditta appaltatrice del servizio mensa
Consegna dei rifiuti secondo le norme municipali	Anno scolastico 2022/2023	Anno scolastico 2022/2023	Ditta appaltatrice del servizio mensa

CRITERI ADOTTATI PER L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI CONSEQUENTI ALLE INTERFERENZE E LA DEFINIZIONE DELLE RELATIVE MISURE PER L'ELIMINAZIONE

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce un'operazione che deve portare a definire la presenza di pericoli, che possono comportare un reale rischio di esposizione per quanto attiene la sicurezza e la salute del personale addetto.

A tal proposito saranno esaminate:

- le modalità operative seguite nell'esecuzione delle attività (esempio manuale, automatica, strumentale) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto);
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione, previste per lo svolgimento delle lavorazioni.

Si sottolinea il concetto secondo cui vanno individuati i rischi che derivano non tanto dalle intrinseche potenzialità di rischio delle sorgenti (macchine, impianti ecc.) quanto i potenziali rischi residui che permangono tenuto conto delle modalità operative seguite, delle caratteristiche dell'esposizione, delle protezioni collettive e misure di sicurezza esistenti (schermatura, segregazione, protezioni intrinseche, ventilazione, isolamento acustico, segnaletica di sicurezza o di pericolo) nonché dagli ulteriori interventi di protezione.

In conclusione si vuole individuare ogni rischio di esposizione per il quale le modalità operative non ne consentano una gestione controllata: rischi residui.

Pertanto la valutazione dei rischi viene effettuata in modo totalmente mirato alla natura dei lavori che verranno svolti, ma limitatamente agli aspetti relativi alla gestione delle possibili interferenze lasciando ai datori di lavoro del personale impegnato i compiti di valutare i rischi specifici delle attività delle aziende.

OBBIETTIVO DELLA VALUTAZIONE

Obiettivo della presente valutazione è realizzare uno strumento in grado di permettere al Datore di Lavoro Committente nello specifico il Comune di Uri, al Datore di lavoro della struttura scolastica e del nido comunale, al Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice del servizio mensa e degli eventuali lavoratori autonomi e dipendenti di eventuali ditte di manutenzione che si trovassero ad intervenire nei locali dove avviene il servizio mensa di individuare i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute del lavoratore, ospiti ecc., di pianificarne l'attuazione, il miglioramento ed il controllo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza.

In tale contesto si potranno confermare le misure di prevenzione già in atto o decidere di modificarle, per migliorarle in relazione alle innovazioni di carattere tecnico od organizzativo sopravvenute in materia di sicurezza.

Tali misure di prevenzione comprendono:

- Prevenzione dei rischi professionali;
- Informazione dei lavoratori;
- Formazione professionale dei lavoratori.

Pertanto, nei casi in cui non risulti possibile eliminare i rischi, essi dovranno essere diminuiti nella misura del possibile e si dovranno tenere sotto controllo i rischi residui.

In una fase successiva, nell'ambito del programma di revisione della valutazione, tali rischi residui saranno nuovamente valutati e si prenderà in considerazione la possibilità di eliminarli o ridurli ulteriormente alla luce dei progressi sopravvenuti in materia di sicurezza.

In questo ambito, al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi fissati, la valutazione dei rischi si configura, quindi, come un'attività continua, non fine a se stessa, ma permanente nel tempo.

ELENCO DEI FATTORI DI RISCHIO

Nel seguito si elencano i fattori di rischio che sono stati presi in considerazione per la valutazione dei rischi conseguenti alle interferenze e per la definizione delle misure relative alla loro eliminazione o riduzione.

2a Rischi per la Salute	
<i>Agenti chimici</i>	Rischi di esposizione connessi con l'impiego di sostanze chimiche, tossiche o nocive in relazione a: 1. ingestione; 2. contatto cutaneo; 3. inalazione per presenza di inquinanti aerodispersi sotto forma di: • polveri; • fumi; • nebbie; • gas; • o vapori.
<i>Agenti Fisici</i> <i>Rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano</i>	Rumore: presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo e di funzionamento con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro Vibrazioni: presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta Microclima: carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene alla temperatura:



	• Umidità relativa; • Ventilazione; • Calore radiante; • Condizionamento. Illuminazione: carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della lavorazione fine, finissima, ecc.) • Posizionamento; • Illuminotecnica; • Postura; • Microclima.
<i>Agenti biologici</i>	Emissione involontaria (impianto di condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.) Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)

2b Rischi trasversali	
<i>Organizzazione del lavoro</i>	• Processi di Lavoro usuranti: lavori in continuo, sistemi di turni. • Pianificazione degli aspetti attinenti alla sicurezza e la salute: programmi di controllo e Manutenzione degli impianti, comprese le attrezzature di sicurezza Procedure adeguate a far fronte a incidenti e a situazioni di emergenza • Movimentazione manuale dei carichi
<i>Fattori Psicologici</i>	• Intensità, monotonia, solitudine, ripetitività del lavoro Carenze di contributo al processo decisionale e situazioni di conflittualità • Complessità delle mansioni e carenza di controllo • Reattività anomala a condizioni di emergenza
<i>Fattori Ergonomici</i>	• Fattori Ergonomici • Sistemi di sicurezza e affidabilità delle informazioni • Conoscenze e capacità del personale • Norme di comportamento • Soddisfacente comunicazione e istruzioni corrette in condizioni variabili

INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI ESPOSTI

Per "Soggetto Esposto" si intende qualsiasi persona presente nell'area di pertinenza di un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L'individuazione dei soggetti esposti, è valutata considerando:

- l'interazione tra i lavoratori ed i rischi in modo diretto o indiretto;
- gruppi omogenei di lavoratori esposti agli stessi rischi;
- lavoratori, o gruppi di lavoratori, esposti a rischi maggiori, in quanto:
 1. portatori di handicap;
 2. molto giovani o anziani;
 3. donne incinte o madri in allattamento;
 4. neoassunti in fase di formazione;
 5. affetti da malattie particolari;
 6. addetti ai servizi di manutenzione;

Per l'identificazione di tutti i soggetti esposti nell'area e nei locali interessati dal servizio mensa, occorrerà fare riferimento al seguente elenco:

- lavoratori addetti a servizi ausiliari del Comune di Uri (manutenzione, ecc.);
- lavoratori impiegati negli uffici dell'Istituto Comprensivo di Usini, dei docenti e collaboratori scolastici;
- alunni dell'Istituto Comprensivo e nello specifico il personale ed alunni della scuola dell'infanzia di Uri e del nido comunale;
- Operatori della ditta appaltatrice del servizio mensa;
- lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della struttura scolastica, nei locali di refezione;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- genitori visitatori ed ospiti della struttura scolastica;
- lavoratori esposti a rischi maggiori.
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto

Di seguito si indicano i costi che verranno sostenuti per la sicurezza relativamente alle interferenze e alle caratteristiche dei lavori e dei servizi forniti.

I costi sostenuti per eliminare le interferenze e migliorare i livelli di sicurezza ed igiene del lavoro consistono in:

- fornitura di adeguati dispositivi di protezione individuale;
- attività di formazione del personale;
- procedura per la gestione delle emergenze (primo soccorso, incendio, ecc....);
- attività di formazione degli addetti alla gestione delle emergenze;
- attività di formazione degli addetti alla gestione del pronto soccorso;
- rischi connessi all'esposizione a sostanze pericolose;

- predisposizione di adeguati mezzi da utilizzare in caso di emergenza;
- misure per eliminare o, dove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

COSTI SOSTENUTI PER LA SICUREZZA

Di seguito si riporta il quadro dei costi analitici delle misure per eliminare o, ove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze:

Attività	Misure per eliminare o ove ciò non è possibile. Ridurre al minimo il rischio	U.M.	Quantità	Costo unitario (€/cad)	Costo Totale
Servizio mensa presso la scuola	Cartellonistica – “ Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare".	Cad.	1	46.47	46.47
	Cartellonistica Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - pavimento Bagnato	Cad.	3	15.00	45.00
	Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature - kit da 5 mt.	Cad.	1	5.00	5.00
	Segnaletica di pericolo nei pressi delle aree di accesso o di lavorazione indicante "Divieto di accesso"	Cad.	1	46.47	46.47
	Formazione ed informazione del personale specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenze (riunione di cooperazione e coordinamento) **	Cad.	10	200.00	200.00
	Riunione di coordinamento	Cad.	1	80.00	80.00
	Sopralluogo preliminare congiunto	Ora	2	38.01	76.02

TOTALE DEI COSTI (€) 498.96

La stima dei costi dovrà necessariamente essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che dovessero rendersi necessarie nel

corso dell'esecuzione delle attività previste ed in particolar modo quelle che si dovessero evidenziare nella riunione di Cooperazione e Coordinamento nella stesura del D.U.V.R.I. definitivo.

*Prezziario ufficiale di riferimento della regione autonoma della Sardegna assessorato dei lavori pubblici - L.R. n° 5 del 07/08/2007

**I costi relativi alle attività di formazione sono stati calcolati in funzione del costo unitario di formazione per ora di formazione (60,00 €) e dell'impiego del personale addetto in maniera non produttiva.

ANALISI DEI FATTORI DI RISCHIO CORRELATI ALLE INTERFERENZE ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE PER ELIMINARE O, OVE CIÒ NON È POSSIBILE, RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE

INTERFERENZA N.1	
Data di inizio	Anno scolastico 2022/2023
Data di fine	Anno scolastico 2022/2023
Durata interferenza (giorni)	Intero periodo oggetto dell'appalto

Fase Lavorativa	Azienda/Lavoratore autonomo
Il servizio prevede le seguenti attività e forniture: 1. Fornitura di tutti i generi alimentari necessari; Preparazione giornaliera dei pasti completi; 2. Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione; 3. Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali (centri di cottura, ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie; 4. Sanificazione ambientale. Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che nei refettori. Detersione e disinfestazione settimanale della cappa aspirante e degli strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti. 5. Consegna dei rifiuti secondo le norme municipali 6. Attività d'ufficio, didattiche, in generale di tutte le attività di funzionamento e gestione delle strutture scolastiche statali	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Servizi, lavorazioni, manutenzioni forniture eseguite presso gli edifici oggetto d'intervento	Lavoratori impiegati nell'Istituto Comprensivo di Usini - sede scuola dell'infanzia e primaria; Docenti, e collaboratori scolastici dell'Istituto Comprensivo di Usini - sede scuola dell'infanzia e primaria; alunni dell'Istituto di Usini - sede scuola dell'infanzia e primaria; eventuali apprendisti, tirocinanti; genitori visitatori ed ospiti della struttura scolastica; Operai Comune di Uri

Interferenza dovuta a utilizzo contemporaneo di:	Aree di lavoro (locali cucine e mensa)	Si
	Vie di accesso, piazzali e parcheggi	si
Compatibilità delle Attività interferenti		Le attività sono compatibili adottando le misure di prevenzione e protezione previste dai documenti approvati.

MISURE PER ELIMINARE O, OVE CIÒ NON È POSSIBILE, RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE

UTILIZZO DI LOCALI, MEZZI E ATTREZZATURE	Alla Ditta aggiudicataria saranno concessi in uso i locali situati presso la scuole dell'infanzia e nido comunale, gli stessi possono essere utilizzati solo per questo scopo, saranno concessi inoltre in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'uso di tale materiale, attrezzatura e impianti deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato. Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare. L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; Non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione; Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i preposti dell'istituto Comprensivo e del Comune di Uri . L'erogazione/interruzione sarà eseguita successivamente all'accertamento che la stessa non generi condizioni di pericolo e/o danni per disservizio. Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole 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; L'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti; E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
---	--



	E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto; E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nel cortile del plesso scolastico, L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti o per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli alunni da scuola e comunque previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi; Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica; Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non danno interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione; Il personale scolastico a cui compete eventualmente la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali sporzionamento.
UTILIZZO DI APPRESTAMENTI DI SICUREZZA	I preposti del Comune di Uri, dell'Istituto Comprensivo di Usini e del nido comunale addetti alla supervisione e controllo insieme ai lavoratori della ditta appaltatrice dovranno effettuare sopralluoghi preliminari per individuare la posizione degli estintori e degli altri presidi antincendio più vicini all'area di lavoro. I preposti del Comune di Usini e del nido comunale, dell'Istituto Comprensivo di Usini addetti alla supervisione ed al controllo, in caso di contemporanea presenza di altre ditte/lavoratori autonomi dovranno far osservare alla ditta appaltatrice la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le altre ditte avranno cura di predisporre. Evitare di manomettere o modificare gli apprestamenti di sicurezza e qualsiasi altro dispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.
UTILIZZO DI PRODOTTI, MATERIALI ECC.	Non depositare materiali, oggetti, derrate alimentari o altro sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza. Sarà cura dell'Istituto Comprensivo di Usini accertarsi che l'impiego di prodotti chimici (es. prodotti usati durante le pulizie) avvenga secondo specifiche modalità operative indicate sulle Schede di Sicurezza e/o Schede Tecniche che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del personale addetto Qualora dipendenti dell'Istituto Comprensivo di Usini e o della ditta appaltatrice avvertissero segni di fastidio o problematiche legate



	allo svolgimento dei lavori che prevedono l'utilizzo di prodotti chimici, il Datore di Lavoro Committente e quindi il Comune di Uri dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il RSPP (ed eventualmente il medico competente) al fine di fermare le attività o di valutare al più presto la sospensione delle attività lavorative. Nel caso in cui nelle aree oggetto dell'attività del servizio mensa vengano espletati dal Comune di Uri o da altre ditte appaltatrici interventi ordinari e straordinari di manutenzione che prevedano lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli / barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro. Tuttavia sarà compito della ditta appaltatrice che effettuerà i suddetti interventi mettere in atto tutti i sistemi di prevenzione e protezione al fine di ridurre al minimo la produzione di polveri, ciò in relazione alla tutela della salute dei propri dipendenti e dei lavoratori e di tutti i soggetti che operano a vario titolo presso le aree in cui saranno svolte le attività oggetto del presente appalto.
UTILIZZO DI AREE DI LAVORO	Le aree in cui saranno espletate le attività del servizio di mensa in oggetto dell'appalto dovranno essere interdette assolutamente a personale estraneo alla ditta appaltatrice e verranno adeguatamente segnalate così come i percorsi necessari per raggiungerle, in modo particolare i locali destinati a cucina. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta. Prima dell'affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice dovranno essere consegnati, oltre al presente documento e alle procedure di emergenza, con indicazione dei percorsi di transito e di esodo per le emergenze. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombrati da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei. L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale dell'Istituto Comprensivo di Usini al fine di scongiurare infortuni, anche di terzi, Sia l'Istituto Comprensivo di Usini che l'Impresa Appaltatrice devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento. In occasione di altre attività affidate ad altre imprese sia l'impresa appaltatrice che la Stazione Appaltante che l'Istituto Comprensivo hanno l'obbligo della reciproca comunicazione e della organizzazione della riunione di cooperazione e coordinamento.



UTILIZZO DI VIE DI ACCESSO, PIAZZALI, PARCHEGGI	La ditta appaltatrice potrà accedere presso i luoghi di svolgimento del servizio oggetto di appalto soltanto con automezzi autorizzati rispettando il Codice della Strada. Qualora la visibilità non sia sufficiente e/o la manovra del mezzo risulti difficoltosa, è necessario che un moviere, opportunamente addestrato e con abbigliamento ad alta visibilità, coordini le operazioni. Le strade e gli spazi destinati al transito dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenuti in buono stato e privi di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo. L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito. Non depositare materiali sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.
UTILIZZO DI AREE DI STOCCAGGIO	L'eventuale trasporto dei materiali e attrezzature all'interno dei locali dovrà essere effettuato a mano. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta. Le aree adibite allo scarico delle merci, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi.
DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	Verbale di Formazione (obbligo di informazione ai lavoratori per le attività specifiche) Verbale Riunione di Coordinamento Verbal di Ispezione Procedure di emergenza Documenti di Valutazione dei Rischi dell'azienda appaltatrice e dell'Istituto Comprensivo di Usini Lay-out descrittivi ambienti di lavoro

MISURE INTEGRATIVE PER L'ELIMINAZIONE O RIDUZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE

A seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni a tutela della sicurezza:

- osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D.lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'azienda appaltatrice deve 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. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;
- i lavoratori delle ditte appaltatrici devono essere distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando tute da lavoro o camici riportanti indicazione relative all'univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- divieto di fumare durante le attività lavorative;
- divieto di portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Datore di Lavoro Committente;
- le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- è necessario coordinare la propria attività con il Responsabile dei lavori per definire le norme comportamentali in caso di emergenza e evacuazione;
- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- percorsi di esodo sono individuati segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i presidi antincendio sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata ;
- i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze e pronto soccorso devono essere comunicati al Responsabile dei lavori ad eventuali altre aziende presenti al fine di progettare e coordinare tali lavori;
- la cassetta pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 è presente e segnalata da apposita cartellonistica

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Comune di Uri stazione appaltante informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

Misure di prevenzione e protezione

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

- Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
- Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
- Caduta di materiale dall'alto;
- Investimenti;
- Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi all'interno del complesso scolastico;
- Scivolamenti, cadute a livello;
- Possibili interferenze con personale non addetto.

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. INCENDIO/ESPLOSIONE: non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.
3. CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi e degli scaffali delle dispense. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali dei depositi delle dispense ed adeguarle, ove necessario.
4. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
5. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: 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.

6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza dell'edificio scolastico, 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.

7. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

Individuazione delle fasi interferenti e valutazione dei rischi

Nella tabella sottostante dovranno essere evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti dell'Istituto Comprensivo di Usini e del nido comunale ed i dipendenti dell'Impresa:

Fasce orarie ogni 30min	Presenza dipendenti istituto	Presenza dipendenti impresa

Matrice del rischio

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

A ALTO	M MEDIO	B BASSO
--------	---------	---------

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Valutazione delle attività contemporanee o successive

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 il personale del Comune di Uri, quelli dell'Istituto Comprensivo di Usini compresi gli alunni ed eventuali genitori o ospiti e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

LAVORAZIONE	POSSIBILE CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONE ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHI RESIDUO
Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento delle porzioni	Nessuna			
Trasporto delle derrate alimentari e dei pasti dal centro e per il centro di cottura agli edifici scolastici	Presenza di docenti, alunni, genitori, ospiti e/o dipendenti del Comune di Uri e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti, investimento	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia presenza docenti, alunni, genitori, ospiti e/o dipendenti del Comune di Uri in prossimità delle aree di transito e sosta	M
Scodellamento e somministrazione pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione	M



			pasti.	
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Indicazioni generali:

Sarà cura dell'azienda appaltatrice organizzare il servizio di emergenza ed occuparsi della formazione del personale addetto.

Il Titolare dell'azienda appaltatrice dovrà assicurarsi che tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro siano informati dei nominativi degli addetti e delle procedure di emergenza; dovrà inoltre esporre in posizione visibile le procedure da adottarsi unitamente ai numeri telefonici dei soccorsi esterni.

Nelle aree di lavoro dovrà essere affissa adeguata segnaletica di sicurezza per l'individuazione delle vie d'esodo.

Assistenza sanitaria e pronto soccorso

Posizionamento dei presidi di pronto soccorso

L'ubicazione dei presidi di pronto soccorso è indicata nel lay-out dei luoghi di lavoro, affissi e ben visibili.

Procedure di Pronto Soccorso

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

- Proteggere se stesso evitando di diventare una seconda vittima, allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Verificare che non sussistano condizioni di ulteriore pericolo per la vittima; rimuovere la causa del pericolo e/o mettere in sicurezza la vittima.

2. AVVERTIRE

A Avvertire immediatamente il "118" fornendo all'operatore i seguenti dati:

- descrizione sintetica dell'infortunio/malore;
- ubicazione del luogo di lavoro e modalità di raggiungimento;
- Nel caso in cui il soccorso venga effettuato con ambulanza ed il luogo di lavoro fosse difficilmente individuabile, accordarsi con l'operatore del "118" per l'attesa del mezzo di soccorso presso un luogo di facile raggiungimento;
- un lavoratore, dal luogo di attesa, si incaricherà di condurre l'ambulanza presso il luogo dell'infortunio;
- Nel caso in cui il soccorso venga effettuato tramite elicottero comunicare la posizione di un'area idonea all'atterraggio e prossima al luogo di lavoro; agevolare l'individuabilità dell'area da parte del mezzo di soccorso con la presenza di un lavoratore che segnali la zona di atterraggio.

3. SOCCORRERE

- Indossare presidi sanitari mono-uso al fine di limitare il rischio infettivo durante il soccorso (guanti in lattice, mascherine, visiere paraschizzi);
- Rassicurare la vittima qualora fosse cosciente con eventualmente la collaborazione di altri soggetti;
- non spostare la persona dal luogo dell'incidente a meno di un pericolo di vita imminente;
- Prestare alla vittima le prime cure in attesa del mezzo di soccorso.

4. PROFILASSI

Dopo aver prestato soccorso:

- Procedere alla pulizia del proprio corpo;
- Eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.

Dotazioni per il pronto soccorso (aziende o unità produttive di gruppo A e B - DM 388/2003)

La cassetta di pronto soccorso dovrà essere costantemente integrata e completa nella sua dotazione al fine di garantire il corretto stato d'uso; il contenuto minimo della cassetta di pronto soccorso è il seguente:

- guanti sterili monouso (5 paia);
- visiera para schizzi;
- flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro;
- flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0,9%) da 500 ml;
- compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole;
- compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole;
- teli sterili monouso;
- pinzette da medicazione sterili monouso;
- confezione di rete elastica di misura primaria;
- confezione di cotone idrofilo;
- confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso;
- rotoli di cerotto alto cm 2,5;
- un paio di forbici;
- lacci emostatici;
- ghiaccio pronto uso (due confezioni);
- sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari;
- termometro;
- apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

PREVENZIONE INCENDI

Valutazione del rischio di incendio ai sensi del D.M. 10.03.1998

Classificazione del livello di rischio incendio	BASSO	Si intendono a rischio di incendio basso i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze a basso tasso di infiammabilità e le condizioni locali e di esercizio offrono scarse possibilità di sviluppo di principi di incendio ed in cui, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata.
---	--------------	--

A) Misure preventive

- fornire ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio;
- ridurre la probabilità di insorgenza di incendio;
- predisporre e mantenere sempre sgombre e agibili le vie e le uscite d'emergenza;
- predisporre procedure e mezzi per una rapida segnalazione ed estinzione dell'incendio;
- delimitare/segnalare, vietare di fumare e predisporre adeguati strumenti di estinzione nei luoghi ove sussiste il pericolo di incendio/esplosione;
- mantenere in efficienza, tramite ispezioni periodiche, l'impianto elettrico, di messa a terra e contro le scariche atmosferiche;
- qualora vengano eseguite lavorazioni con l'uso di attrezzature che possano innescare incendi/esplosioni e/o con preparati pericolosi, assicurarsi di:
- non eseguire lavorazioni limitrofe che possano aumentare le probabilità di innesco di incendio/esplosione;
- non coinvolgere personale non addetto alla specifica lavorazione.
- le lavorazioni su reti tecnologiche trasportanti il gas necessario per il funzionamento delle cucine devono essere eseguite da personale specializzato.

B) Procedure in caso di incendio o esplosione

Nell'eventualità si verificasse un incendio/esplosione eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

- Allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Togliere tensione elettrica manovrando sul quadro principale;
- Allontanare, senza mettere a repentaglio l'incolumità delle persone, mezzi/attrezzature e materiali che potrebbero alimentare l'incendio/esplosione;

- Tentare di circoscrivere ed estinguere l'incendio tramite un addetto munito di estintore, posizionato a circa 3 m dall'incendio, con direzione del getto alla base delle fiamme.

2. AVVERTIRE

Avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco al numero telefonico "115".

3. SOCCORRERE

Qualora ci fossero persone coinvolte nell'incendio sottrarle

C) EVACUAZIONE

Nel lay-out dell'area di lavoro sono indicate le vie di esodo e le uscite di sicurezza.

Per ciascuna zona di lavoro è stata prevista una idonea via di fuga sicura e chiaramente segnalata.

È necessario mantenere pulite ed in ordine le zone di lavoro per evitare intralci in caso di evacuazione.

Per ogni fase di lavoro verranno coordinate le aziende presenti (nel caso in cui siano presenti più aziende) e durante le riunioni di coordinamento verranno resi noti i nominati degli addetti all'evacuazione e coordinate fra le aziende le attività di evacuazione. Ogni azienda avrà l'onere di formare ed informare i propri lavoratori in merito alle corrette procedure di sicurezza.

Per le fasi di lavori durante le quali opera un'unica azienda, sarà compito dell'azienda stessa organizzare la squadra di evacuazione dopo aver adeguatamente informato e formato i lavoratori e gli addetti all'evacuazione sulle procedure di sicurezza.

ESTRATTO DI PIANO DI EMERGENZA PRESENTE NELLE STRUTTURE SCOLASTICHE

NORME DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA

Segnalare l'incendio azionando i pulsanti di allarme antincendio presenti.



Durante l'evacuazione seguire le vie di esodo richiamate nella planimetria antincendio e opportunamente segnalate dai cartelli di salvataggio e dalle luci di emergenza	
Dopo aver raggiunto l'esterno dell'edificio rimanere presso il punto di raccolta più vicino	
Non usare acqua per spegnere incendi su apparecchiature elettriche e/o elettroniche in tensione	
Vietato fumare	
Vietato usare fiamme libere	

Per le fasi di lavori durante le quali opera un'unica azienda, sarà compito dell'azienda stessa organizzare la squadra di evacuazione dopo aver adeguatamente informato e formato i lavoratori e gli addetti all'evacuazione sulle procedure di sicurezza

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) ricognitivo:

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

AZIENDA APPALTANTE (Committente) e AZIENDA DOVE SARANNO ESEGUITI I LAVORI

FIGURE	NOMINATIVO	FIRMA
Datore di Lavoro Comune di Uri		
Datore di Lavoro Istituto Comprensivo di Usini		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Comune di Uri		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Istituto Comprensivo di Usini		
Resp.Serv.Prev.Protezione		

AZIENDA APPALTATRICE

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante ciascuna azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

FIGURE	NOMINATIVO	FIRMA
Datore di Lavoro Azienda appaltatrice		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Azienda appaltatrice		
Resp.Serv.Prev.Protezione		

Uri, il _____