



DUVRI MENSA

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZA

ai sensi dell'ART. 26 COMMA 3 del D. LGS. 81/08 e successive modificazioni

TRA
COMUNE DI ALLERONA



e

.....
Via /P.za Città (Prov.)

P.I.

**OGGETTO: DUVRI relativo ai servizi in appalto per la
gestione della mensa scolastica**

da parte della Ditta con sede in

.....(.....), Via/P.za

(provvedimento di aggiudicazione n°..... del a firma del Dott.....)

Indice

1. Anagrafica dei soggetti appaltanti
2. Anagrafica dei soggetti appaltatori/sub-appaltatori
3. Descrizione delle lavorazioni da effettuare ed aree interessate
4. Individuazione dei rischi d'interferenza e misure di prevenzione e protezione adottate
5. Informazione sui rischi specifici da parte del soggetto ospitante
6. Stima del costo delle misure di sicurezza
7. Figure responsabili dell'applicazione delle misure di sicurezza
8. Modalità delle verifiche delle misure di sicurezza
9. Sottoscrizione del documento

1. Anagrafica dei soggetti appaltanti

Soggetto Appaltante:	COMUNE DI ALLERONA
Legale rappresentante	BASILI SAURO
R.S.P.P.:	CASAVECCHIA ERALDO
Medico Competente:	BARTOCCI BRUNO
R.L.S.:	CIUCHI ANTONIO

Ragione sociale:	COMUNE DI ALLERONA
Sede legale azienda:	ALLERONA (TR) PIAZZA A. LUPI
Sede unità produttiva:	ALLERONA (TR) C/O SCUOLA DELL'INFANZIA – VIA CARDUCCI N.1 ALLERONA (TR) C/O SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO VIA S.ABBONDIO N.1
Tipo di attività:	GESTIONE MENSA SCOLASTICA
Legale rappresentante	BASILI SAURO
ASL competente per territorio:	ASL TERNI
Partita I.V.A.:	00179170550

2. Anagrafica dei soggetti appaltatori

Ditta Appaltatrice	
Datore di lavoro:	
R.S.P.P. della Ditta:	
R.L.S. della Ditta:	
M.C. della Ditta:	
Addetti antincendio della Ditta:	
Addetti emergenza sanitaria della Ditta:	

Numero tot. di Addetti nella commessa	
Iscrizione Camerale (REA):	
Posizione INAIL:	
Posizione INPS:	
Codice aziendale ISTAT(ateco):	
Partita I.V.A.:	
Codice Fiscale:	
Telefono:	
Fax:	
E-mail:	

ENTE UTILIZZATORE DEI SERVIZI

Ente	ISTITUTO COMPRENSIVO ALLERONA " MUZIO CAPPELLETTI "
Datore di lavoro	DOTT.SSA ANTONELLA MEATTA
R.S.P.P.	CASAVECCHIA ERALDO
R.L.S.	BORRI EMANUELA
M.C.	DOTT. ROMOLI ANDREA

Organigramma commessa

Preposto di commessa :	
Lavoratori	
Cognome	Nome

3. Descrizione delle lavorazioni da effettuare ed aree interessate

- I lavori per i quali viene redatto il presente DUVRI interessano i locali:

Fabbricati interessati	Locali interessati
Scuola dell'infanzia Allerona (TR) via Carducci n.1	Cucina e aula mensa
Scuola primaria e secondaria di primo grado Allerona (TR) via S.Abbondio n.1	Aula mensa

- Le lavorazioni previste dal presente appalto sono così riassumibili:

N° lav.	Tipo Lavorazione	Descrizione
1	Cucina	Ricevimento delle derrate alimentari Preparazione dei pasti
2	Aula mensa	Trasporto dei pasti Sporzionamento

I pasti preparati presso la cucina all'interno della scuola dell'infanzia vengono consumati direttamente sul posto dagli allievi della scuola dell'infanzia mentre vengono trasportati presso la scuola per gli allievi della primaria e secondaria di primo grado.


- Le lavorazioni previste vengono espletate con le seguenti modalità:

N° Lav.	Completa autonomia (SI/NO)	A supporto dei dipendenti della scuola (SI/NO)
1	SI	NO
2	NO	SI



DUVRI MENSA

4. individuazione dei rischi d'interferenza e misure di prevenzione e protezione adottate

RISCHI SPECIFICI ED INTERFERENTI	AREE INTERESSATE	TIPOLOGIE RISCHI		ENTITA' DEL RISCHIO (A-M-G-MG)	MISURE DI SICUREZZA PER RISCHI INTERFERENTI	AZIENDA INCARICATA ATTUAZIONE
		SPECIFICI (X)	INTERF.(X)			
Cadute dall'alto	Non si evidenziano Rischi di tale Natura					
Cadute in profondità	Non si evidenziano Rischi di tale Natura					
Urti, schiacciamento, colpi	Cucina , mensa , corridoi	X	X	M	DURANTE IL TRASPORTO DEI CIBI COTTI DALLA CUCINA ALLA MENSA SI DOVRA' FARE IN MODO CHE GLI ADDETTI ALLA CUCINA OPERINO IN TUTTA LIBERTA' SENZA OSTACOLI NE INTERFERENZE CON GLI ALLIEVI ED IL PERSONALE DELLA SCUOLA	AFFIDATARIA SCUOLA
Tagli, abrasioni, punture	Cucina , mensa , corridoi	X		A	DURANTE IL TRASPORTO DEI CIBI COTTI DALLA CUCINA ALLA MENSA SI DOVRA' FARE IN MODO CHE GLI ADDETTI ALLA CUCINA OPERINO IN TUTTA LIBERTA' SENZA OSTACOLI NE INTERFERENZE CON GLI ALLIEVI ED IL PERSONALE DELLA SCUOLA	AFFIDATARIA SCUOLA
Scivolamenti, cadute in piano A seguito di pulizia pavimenti e zone di lavoro a seguito di sversamenti di oli , grassi , ecc.	Cucina , mensa , corridoi	X	X	M	 POSIZIONARE IDONEA SEGNALETICA DI INTERDIZIONE DELL'AREA VIETANDO L'ACCESSO AI NON ADDETTI.	
Inciampamento	Cucina , mensa , corridoi	X	X	A	DURANTE IL TRASPORTO DEI CIBI COTTI DALLA CUCINA ALLA MENSA SI DOVRA' FARE IN MODO CHE GLI ADDETTI ALLA CUCINA OPERINO IN TUTTA LIBERTA' SENZA OSTACOLI NE INTERFERENZE CON GLI ALLIEVI ED IL PERSONALE DELLA SCUOLA	AFFIDATARIA SCUOLA

RISCHI PER LA SICUREZZA

Sollev./spostamento con sforzo	Cucina , mensa , corridoi	X		A	I CARRELLI , I CONTENITORI DELLE VIVANDE E ALTRI CONTENITORI , DOVRANNO ESSERE MOVIMENTATI ESCLUSIVAMENTE DAL PERSONALE DELLA CUCINA	AFFIDATARIA
Impigliature/Agganciamenti	Cucina , mensa , corridoi	X	X	A	DURANTE IL TRASPORTO DEI CIBI COTTI DALLA CUCINA ALLA MENSA SI DOVRA' FARE IN MODO CHE GLI ADDETTI ALLA CUCINA OPERINO IN TUTTA LIBERTA' SENZA OSTACOLI NE INTERFERENZE CON GLI ALLIEVI ED IL PERSONALE DELLA SCUOLA	AFFIDATARIA SCUOLA
Investimento da mezzi	Trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli.	X		G	L'ACCESSO DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE SCOLASTICHE DEVE AVVENIRE IN ORARI DIVERSI DA QUELLI STABILITI PER L'ACCESSO E PER L'USCITA DEI BAMBINI E COMUNQUE PREVIA VERIFICA DELLA NON PRESENZA DI BAMBINI NELL'AREA ESTERNA INTERESSATA DAL PERCORSO DEI MEZZI , IN OGNI CASO LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE SCOLASTICHE DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 5 KM/H. METTERE CARTELLO.	AFFIDATARIA SCUOLA
Posture incogruue	Cucina , mensa , corridoi	X		A		AFFIDATARIA
Caduta materiali movimentati	Cucina , mensa , corridoi	X	X	A	DURANTE IL TRASPORTO DEI CIBI COTTI DALLA CUCINA ALLA MENSA SI DOVRA' FARE IN MODO CHE GLI ADDETTI ALLA CUCINA OPERINO IN TUTTA LIBERTA' SENZA OSTACOLI NE INTERFERENZE CON GLI ALLIEVI ED IL PERSONALE DELLA SCUOLA	AFFIDATARIA SCUOLA
Caduta materiali dall'alto	Cucina , dispensa	X		M	LE SUPPELETTILI DELLA CUCINA E DELLA DISPENZA SONO ANCORATE E FISSATE E SONO ADEGUATE AL FINE CHE NON CI SIANO CADUTE DI OGGETTI DALL'ALTO	AFFIDATARIA
Proiezione di materiali	Cucina	X		A	NON CI DEVONO STARE CONDIZIONI PER CUI IL PERSONALE DELLA SCUOLA E I BAMBINI ENTRINO DENTRO LA CUCINA LA QUALE DEVE ESSERE SEMPRE PRESIDATA E INACCESSIBILE	AFFIDATARIA SCUOLA
Contatto con corrente elettrica	Cucina , mensa , corridoi	X	X	G	L'IMPIANTO ELETTRICO E' A NORMA REALIZZATO E CERTIFICATO DA IMPRESA ISCRITTA ALL'ALBO DELLA CAMERA DI COMMERCIO. E' REGOLARMENTE TENUTO SOTTO MANUTENZIONE	AFFIDATARIA SCUOLA

	Incendio	Cucina , mensa , corridoi	X	X	G	<p>GLI ADDETTI ALLA CUCINA DOVRANNO GARANTIRE UN'ADEGUATA GESTIONE DELLA STESSA , DOVRANNO GARANTIRE UN ADEGUATO CONTROLLO DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA DEI FORNELLI E DOVRANNO FARE IN MODO CHE NON CI SIANO CARICHI DI INCENDIO ECCESSIVI LA PORTA TAGLIAFUOCO DELLA CUCINA DOVRA' ESSERE SEMPRE CHIUSA.</p> <p>LA DITTA AFFIDATARIA DOVRA' GARANTIRE LA PRESENZA MINIMA DI ADDETTI ANTINCENDIO FORMATI RISCHIO MEDIO SECONDO QUANTO PREVISTO DAL D.M. 10.03.1998</p> <p>SI DOVRA' ADEGUARE UNA PROCEDURA DI COORDINAMENTO IN CASO DI EMERGENZA. GLI SFIATI PER LA FUORIUSCITA ACCIDENTALE DEL GAS CHE ALIMENTA LA CUCINA NON DEVONO MAI ESSERE OSTRUITI.</p>	AFFIDATARIA SCUOLA
	Esplosione	Cucina , mensa , corridoi	X	X	G	<p>GLI ADDETTI ALLA CUCINA DOVRANNO GARANTIRE UN'ADEGUATA GESTIONE DELLA STESSA , DOVRANNO GARANTIRE UN ADEGUATO CONTROLLO DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA DEI FORNELLI E DOVRANNO FARE IN MODO CHE NON CI SIANO CARICHI DI INCENDIO ECCESSIVI</p> <p>LA DITTA AFFIDATARIA DOVRA' GARANTIRE LA PRESENZA MINIMA DI ADDETTI ANTINCENDIO FORMATI RISCHIO MEDIO SECONDO QUANTO PREVISTO DAL D.M. 10.03.1998</p> <p>SI DOVRA' ADEGUARE UNA PROCEDURA DI COORDINAMENTO IN CASO DI EMERGENZA.</p> <p>GLI SFIATI PER LA FUORIUSCITA ACCIDENTALE DEL GAS CHE ALIMENTA LA CUCINA NON DEVONO MAI ESSERE OSTRUITI.</p>	AFFIDATARIA SCUOLA
	Aggressione di animali	Cucina , mensa , corridoi	X	X	G	<p>I CANCELLI , LE PORTE DELLA SCUOLA , DOVRANNO ESSERE SEMPRE CHIUSE IN MODO DA IMPEDIRE CHE ANIMALI DI OGNI TIPO POSSANO ENTRARE ALL'INTERNO DELLA SCUOLA.</p>	AFFIDATARIA SCUOLA

RISCHI SPECIFICI ED INTERFERENTI	AREE INTERESSATE	TIPOLOGIE RISCHI		ENTITA' DEL RISCHIO (A-M-G-MG)	MISURE DI SICUREZZA PER RISCHI INTERFERENTI	AZIENDA INCARICATA ATTUAZIONE
		SPECIFICI (X)	INTERF. (X)			
Esposizione a rumore	Cucina , mensa , corridoi	X	X	A	LA SCUOLA DOVRA' GARANTIRE UN CORRETTO COMPORTAMENTO DEI BAMBINI	SCUOLA
Esposizione a vibrazioni	Rischio non presente					
Illuminazione inadeguata	Cucina , mensa , corridoi , area esterna	X	X	A	LA SCUOLA ED IL COMUNE DOVRANNO GARANTIRE UN'ADEGUATA ILLUMINAZIONE INTERNA ED ESTERNA	SCUOLA COMUNE
Radiazioni ionizzanti	Rischio non presente					
Radiazioni non ionizzanti	Rischio non presente					
Esposizione a laser	Rischio non presente					
Esposizione a colpi di freddo	Rischio non presente					
Esposizione a fonti di calore	Rischio non presente					
Aerazione inadeguata	Cucina , mensa , corridoi	X	X	A	LA SCUOLA ED IL COMUNE DOVRANNO GARANTIRE UN'ADEGUATA AREAZIONE DEI LOCALI. I GESTORI DELLA CUCINA DOVRANNO EFFETTUARE ADEGUATI ADEGUATI RICAMBI D'ARIA	SCUOLA COMUNE AFFIDATARIA
Soffocamento in amb. Confinati	Rischio non presente					
Altro:						

RISCHI FISICI

RISCHI SPECIFICI ED INTERFERENTI	AREE INTERESSATE	TIPOLOGIE RISCHI		ENTITA' DEL RISCHIO (A-M-G-MG)	MISURE DI SICUREZZA PER RISCHI INTERFERENTI	AZIENDA INCARICATA ATTUAZIONE
		SPECIFICI (X)	INTERF.(X)			
	Rischio non presente					
Inalazione polveri e fibre	Rischio non presente					
Inalazione fumi	Cucina	X		A	NON CI DEVONO STARE CONDIZIONI PER CUI IL PERSONALE DELLA SCUOLA E I BAMBINI ENTRINO DENTRO LA CUCINA LA QUALE DEVE ESSERE SEMPRE PRESIDATA E INACCESSIBILE	AFFIDATARIA SCUOLA
Contatto con liquidi pericolosi	Cucina , corridoi Mensa	X	X	G	I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEVONO ESSERE SEGREGATI IN APPOSITO LOCALE DOTATO DI ADEGUATI RICAMBI D'ARIA. NON LASCIARE MAI IN GIRO I PRODOTTI USATI PER LA PULIZIA. LE PULIZIE DENTRO LA CUCINA VENGONO EFFETTUATE DALLA DITTA AFFIDATARIA MENTRE NEI CORRIDOI E NELLA MENSA DAL PERSONALE SCOLASTICO	AFFIDATARIA SCUOLA
Spruzzi/schizzi/getti	Cucina , corridoi Mensa	X	X	G	NON CI DEVONO STARE CONDIZIONI PER CUI IL PERSONALE DELLA SCUOLA E I BAMBINI ENTRINO DENTRO LA CUCINA LA QUALE DEVE ESSERE SEMPRE PRESIDATA E INACCESSIBILE	AFFIDATARIA SCUOLA
Inalazione gas/vapori	Rischio non presente					
Altro: _____						
Rischi cancerogeni e mutageni	Rischio non presente					

RISCHI CHIMICI

RISCHI SPECIFICI ED INTERFERENTI	AREE INTERESSATE	TIPOLOGIE RISCHI		ENTITA' DEL RISCHIO (A-M-G-MG)	MISURE DI SICUREZZA PER RISCHI INTERFERENTI	AZIENDA INCARICATA ATTUAZIONE
		SPECIFICI (X)	INTERF.(X)			
Agenti biologici cl.I	Non si evidenziano Rischi					
Agenti biologici cl.II	Cucina , corridoi , mensa , aule , area cortiva	X	X	G	L'IMPRESA AFFIDATARIA , IN COORDINAMENTO CON LA SCUOLA E CON IL COMUNE , DOVRA' GARANTIRE UN'ADEGUATA AZIONE DI DISINFESTAZIONE CONTRO TOPI E RODITORI PORTATORI DI INFEZIONI .	SCUOLA COMUNE AFFIDATARIA
Agenti biologici cl.III	Non si evidenziano Rischi					
Agenti biologici cl.IV	Non si evidenziano Rischi					
Altro: _____						

RISCHI BIOLOGICI

RISCHI SPECIFICI ED INTERFERENTI	AREE INTERESSATE	TIPOLOGIE RISCHI		ENTITA' DEL	MISURE DI SICUREZZA PER RISCHI INTERFERENTI	AZIENDA INCARICATA	
		SPECIFICI (X)	INTERF.(X)				
RISCHI PSICOSOCIALI	Difficoltà adattamento mansione	Cucina , corridoi Mensa	X		A	LA DITTA AFFIDATARIA AVRA CURA DI INDIVIDUARE OPERATORI CON PROFESSIONALITA' ADEGUATA AL COMPITO	AFFIDATARIA
	Organizzazione del lavoro	Cucina , corridoi Mensa	X	X	M	IL LAVORO DOVRA' ESSERE ORGANIZZATO IN MODO CHE NON CI SIANO AZIONI CHE POSSANO CREARE RISCHI AGLI ALLIEVI ED AL PERSONALE DELLA SCUOLA E DELLA CUCINA. PERTANTO IL PRESENTE DUVRI DOVRA' ESSERE INTEGRATO DA PROTOCOLLI DI COORDINAMENTO REDATTI DALLA SCUOLA E DALL'IMPRESA AFFIDATARIA.	AFFIDATARIA SCUOLA
	Stress/Carico di lavoro	Cucina , corridoi Mensa	X	X	M	IL LAVORO DOVRA' ESSERE ORGANIZZATO IN MODO CHE NON CI SIANO AZIONI CHE POSSANO CREARE RISCHI AGLI ALLIEVI ED AL PERSONALE DELLA SCUOLA E DELLA CUCINA. PERTANTO IL PRESENTE DUVRI DOVRA' ESSERE INTEGRATO DA PROTOCOLLI DI COORDINAMENTO REDATTI DALLA SCUOLA E DALL'IMPRESA AFFIDATARIA.	AFFIDATARIA SCUOLA
	Comunicazione insufficiente	Cucina , corridoi Mensa	X	X	M	IL LAVORO DOVRA' ESSERE ORGANIZZATO IN MODO CHE NON CI SIANO AZIONI CHE POSSANO CREARE RISCHI AGLI ALLIEVI ED AL PERSONALE DELLA SCUOLA E DELLA CUCINA. PERTANTO IL PRESENTE DUVRI DOVRA' ESSERE INTEGRATO DA PROTOCOLLI DI COORDINAMENTO REDATTI DALLA SCUOLA E DALL'IMPRESA AFFIDATARIA.	AFFIDATARIA SCUOLA
Coordinamento inadeguato	Cucina , corridoi Mensa	X	X	M	IL LAVORO DOVRA' ESSERE ORGANIZZATO IN MODO CHE NON CI SIANO AZIONI CHE POSSANO CREARE RISCHI AGLI ALLIEVI ED AL PERSONALE DELLA SCUOLA E DELLA CUCINA. PERTANTO IL PRESENTE DUVRI DOVRA' ESSERE INTEGRATO DA PROTOCOLLI DI COORDINAMENTO REDATTI DALLA SCUOLA E DALL'IMPRESA AFFIDATARIA.	AFFIDATARIA SCUOLA	

<p>Segnaletica insufficiente</p>	<p>Cucina , corridoi Mensa</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>M</p>	<p>IL LAVORO DOVRA' ESSERE ORGANIZZATO IN MODO CHE NON CI SIANO AZIONI CHE POSSANO CREARE RISCHI AGLI ALLIEVI ED AL PERSONALE DELLA SCUOLA E DELLA CUCINA. PERTANTO IL PRESENTE DUVRI DOVRA' ESSERE INTEGRATO DA PROTOCOLLI DI COORDINAMENTO REDATTI DALLA SCUOLA E DALL'IMPRESA AFFIDATARIA.</p>	<p>AFFIDATARIA SCUOLA</p>
<p>Istruzioni operative insufficienti</p>	<p>Cucina , corridoi Mensa</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>M</p>	<p>IL LAVORO DOVRA' ESSERE ORGANIZZATO IN MODO CHE NON CI SIANO AZIONI CHE POSSANO CREARE RISCHI AGLI ALLIEVI ED AL PERSONALE DELLA SCUOLA E DELLA CUCINA. PERTANTO IL PRESENTE DUVRI DOVRA' ESSERE INTEGRATO DA PROTOCOLLI DI COORDINAMENTO REDATTI DALLA SCUOLA E DALL'IMPRESA AFFIDATARIA.</p>	<p>AFFIDATARIA SCUOLA</p>
<p>Altro: _____</p>						

N.B.: citare solo rischi effettivamente presenti

Legenda

Entità del rischio	
A	Accettabile
M	Modesto
G	Grave
MG	Molto grave

Ulteriori misure di prevenzione protezione per l'abbattimento dei rischi interferenti:

(da compilare assieme alla ditta affidataria)

Tipo di lavorazione (n°)	Tipo di rischio	Misure preventive e protettive	Soggetto preposto alla verifica della misura prevista



DUVRI MENSA

5. Informazioni e disposizioni sulle misure logistiche ed emergenziali da parte del soggetto ospitante

Preso atto della presenza di azioni d'interferenza da parte della Ditta/e appaltatrice/i nei siti e nei locali della Scuola dell'Infanzia e primaria e secondaria di primo grado, si ritiene che tra soggetto appaltante e soggetti appaltatori le misure di prevenzione e protezione stabilite di cui all'art. 4 sono sufficienti a garantire necessario grado di sicurezza generale delle zone interessate. Ad integrare le necessarie informazioni utili ai soggetti in appalto per la corretta frequentazione delle aree di pertinenza della Scuola dell'Infanzia, quest'ultima fornisce le necessarie informazioni sulle misure logistiche ed emergenziali affinché le lavorazioni previste si svolgano correttamente, ovvero:

Informazioni logistiche			
	A cura del soggetto Ospitante (X)	A cura del soggetto Ospite (X)	Disposizione (luogo, attrezzatura strumentazione, sostanze)
Utilizzo dei servizi igienici	X	X	
Utilizzo dei locali spogliatoio		X	
Utilizzo dei parcheggi		X	
Utilizzo dei presidi medici		X	
Utilizzo dei presidi antincendio	X	X	
Utilizzo di attrezzature	X	X	
Utilizzo di sostanze	X	X	
Utilizzo di strumenti	X	X	

Inoltre L'Istituto Comprensivo Allerona " Muzio Cappelletti " fornisce contestualmente le necessarie informazioni emergenziali che si concretizzano in:

Informazioni emergenziali	Specifiche
Fornitura piano di emergenza (SI/NO)	SI
Fornitura piano di esodo (SI/NO)	SI
Fornitura di informazioni specifiche su orari di operatività	SI
Fornitura di informazioni sulle modalità di accesso ai luoghi	SI

Si forniscono inoltre agli Appaltatori le informazioni sui rischi specifici esistenti nel luogo dove si svolgono i lavori in cui sono destinati ad operare i propri dipendenti e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività. In particolare, in aggiunta a quanto specificato precedentemente:

- L'impresa appaltatrice è tenuta ad effettuare, insieme al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Scuola, appositi sopralluoghi nei locali oggetto del servizio, al fine di prendere atto degli eventuali rischi specifici esistenti e quindi adottare le opportune precauzioni.

- L'impresa appaltatrice è tenuta ad uniformarsi alle procedure di emergenza e di pronto soccorso sanitario in vigore presso la sede ove si svolgeranno le attività contrattuali.
- In generale le attività interne all'edificio dovranno svolgersi a seguito di coordinamento tra il Responsabile del servizio, e i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione della Scuola e della ditta appaltatrice.

Ulteriori misure di prevenzione e protezione generali

La/e Ditta/e appaltatrice/i dovranno rispettare le seguenti misure di prevenzione e protezione generali:

- Il personale è tenuto ad indossare un distintivo o un contrassegno che indichi l'appartenenza all'impresa appaltatrice, nonché ad esibire un tesserino di riconoscimento con la foto e il proprio nominativo. È inoltre obbligatorio indossare i dispositivi di Protezione Individuale, ove prescritti.
- È fatto divieto al personale impiegato dall'impresa appaltatrice di ingombrare le vie di fuga, nonché di occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature.
- È fatto divieto al personale impiegato dall'impresa appaltatrice di fumare nei locali
- Il personale è tenuto ad operare rispettando e facendo rispettare tutte le vigenti norme in materia di sicurezza ed igiene del lavoro
- Il personale è tenuto ad operare senza alterare le caratteristiche di sicurezza degli impianti e delle attrezzature presenti nei luoghi di lavoro della scuola
- Il personale è tenuto a segnalare tempestivamente eventuali anomalie o situazioni di rischio che dovessero determinarsi nel corso dell'esecuzione dei lavori, fermo restando l'obbligo di adoperarsi, per quanto consentito dai mezzi disponibili e dalle proprie competenze, per la prevenzione dei rischi e la riduzione al minimo dei danni
- Il personale è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi che gli derivano dal Decreto Legislativo 81/08, per quanto attiene ai rischi specifici dell'attività, con particolare, ma non esclusivo, riferimento alle attrezzature di lavoro, ai dispositivi di protezione individuale, ove necessari ed inclusi gli obblighi di formazione ed informazione verso i propri lavoratori; i Responsabili degli Appaltatori devono disporre ed esigere che i mezzi di protezione individuale siano sempre efficienti e che vengano usati in modo corretto
- Gli Appaltatori prendono visione delle condizioni e delle prescrizioni elencate nel seguito e dichiarano di attenersi alle stesse assumendosene i relativi oneri e responsabilità.
- I contatti con il Committente per istruzioni, richieste, interventi, avverranno unicamente per tramite del Responsabile/i dell'Appaltatore, indicati nella scheda relativa o dai preposti del Responsabile
- Gli Appaltatori debbono fornire i necessari D.P.I. ai propri dipendenti
- Il Responsabile dei lavori deve presentare un elenco al Committente nel quale sono indicate le attrezzature, gli utensili, le macchine, i materiali, sostanze ecc. che intende introdurre nella struttura
- L'Appaltatore si impegna a mantenere in ordine i locali e le aree dove si svolgono le attività

- L'appaltatore farà osservare al proprio personale il divieto di accedere ad impianti, reparti e luoghi diversi da quelli in cui deve essere eseguito il lavoro
- E' fatto divieto al personale dell'Appaltatore di utilizzare qualsiasi macchina utensile, macchina manuale od elettrica, apparecchiatura, strumento di lavoro o utensile di proprietà della ditta appaltatrice salvo che non sia espressamente previsto dal contratto; nel qual caso il responsabile dell'impianto e/o i preposti consentiranno tale utilizzazione secondo procedure di lavoro in sicurezza precedentemente comunicate.
- E' fatto divieto assoluto di accedere all'area operativa da parte del personale della Scuola e la Ditta appaltatrice dovrà farsi parte diligente nel rispetto di tale divieto.
- L'Appaltatore accetta l'informativa ricevuta sui rischi specifici relativi ai luoghi di lavoro ed agli impianti ed attrezzature del Committente, interessati ai lavori in oggetto e conferma espressamente la completa osservanza degli impegni contenuti nel presente documento

5. Stima del costo delle misure di sicurezza

Misure di abbattimento dei rischi interferenziali	Quantità	Parti simili	Costi unitari	Importo euro
Segnale di avviso in polipropilene con segnale "Vietato Entrare"	4		20	80
Segnale con divieto 5 Km / h	2		10	20
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato	4		5	20
Redazione DUVRI	2		100	200
riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, etc.	2		120	240
Formazione ed informazione del personale sui rischi specifici di mansione nei plessi	2		60	120
Formazione addetti alle emergenze incendio del personale per i plessi	2		60	120
Prove di evacuazione	4		60	240
TOTALE				1.040

I costi sono relativi ai 2 plessi scuola dell'infanzia e scuola primaria e secondaria di primo grado

6. responsabili dell'applicazione delle misure di sicurezza

Legale rappresentante Comune	Basili Sauro
Dirigente scuola	Meatta Antonella
RSPP Scuola e Comune	Casavecchia Eraldo
Coordinatore Scuola	

RSPP Ditta/e in appalto	
Responsabile operativo Ditta/e in appalto	
Preposto Ditta/e in appalto	

7. Modalità delle verifiche delle misure di sicurezza

Le modalità di verifica delle misure di sicurezza del presente appalto saranno intraprese dalle figure di cui all'art. precedente secondo la seguente modalità e cadenza:

Tipo di verifica	Periodicità della verifica	Soggetto preposto alla verifica
Verifica dei luoghi	Inizio e fine commessa In itinere con cadenza semestrale e su segnalazione di una delle parti	Responsabile operativo Scuola e RSPP scuola Responsabile operativo Ditta in appalto Preposto Ditta in appalto
Verifica degli impianti	Inizio e fine commessa In itinere con cadenza semestrale e su segnalazione di una delle parti	Responsabile operativo Scuola e RSPP scuola Responsabile operativo Ditta in appalto Preposto Ditta in appalto
Verifica delle aree esterne	Inizio e fine commessa In itinere con cadenza semestrale e su segnalazione di una delle parti	Responsabile operativo Scuola e RSPP scuola Responsabile operativo Ditta in appalto Preposto Ditta in appalto
Verifica delle operatività	Inizio e fine commessa In itinere con cadenza semestrale e su segnalazione di una delle parti	Responsabile operativo Scuola e RSPP scuola Responsabile operativo Ditta in appalto Preposto Ditta in appalto

8. Sottoscrizione del documento

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza 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 sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

Il presente documento viene letto, confermato e sottoscritto dalle parti.

Soggetto appaltante	
Responsabile del procedimento	
RSPP del soggetto appaltante	

Soggetto appaltatore	
Responsabile dell'appalto	
RSPP della ditta appaltatrice	

Scuola	
Dirigente scolastico	
RSPP scuola	