

COMUNE DI FRASSO TELESINO

(PROVINCIA DI BENEVENTO)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(D.U.V.R.I.)

(Art. 26 D. Lgs. 81/2008)

Con l'introduzione del Testo Unico (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito alla sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione delle lavorazioni stesse.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi. L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08, al comma 2, spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) 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.

Per adempiere a tali prescrizioni, il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenza che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, e costituisce parte integrante sia del Capitolato speciale d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia della Relazione sulla valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicatari in conformità al citato D.Lgs..

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa

Aggiudicataria.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art 26 comma 3 e 3-ter del D.Lgs 81/ 2008 al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori o servizi in appalto, attraverso l'elaborazione di un unico documento che indichi le misure da adottare per eliminare i rischi da interferenze e di fornire all'impresa che risulterà aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa Aggiudicataria che effettuerà il servizio di ristorazione scolastica.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica presso i Plessi scolastici.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

Il DUVRI costituisce parte integrante del Capitolato speciale d'appalto nonché del successivo contratto da stipularsi in forma pubblica amministrativa dopo l'aggiudicazione definitiva, per la gestione del servizio di refezione scolastica e viene messo a disposizione dei partecipanti alla gara ai fini della predisposizione dell'appalto. Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale dell'impresa aggiudicataria esecutrice e del datore di lavoro che operano presso gli stessi siti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta obbligatoriamente l'impresa aggiudicataria che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa del settore vigente. Infine, il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza sociale è da considerarsi dinamico nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato 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. In tal caso il documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate. In sede di stipula del contratto d'appalto sarà possibile integrare il presente documento con le indicazioni provenienti dall'aggiudicatario.

In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamenti ai costi della sicurezza.

DATI GENERALI DEL COMUNE:

COMUNE DI FRASSO TELESINO	
Via	SAN ROCCO N.1
Cap	82030
Comune	FRASSO TELESINO
Prov.	Benevento
Tel	0824/973024
Pec	utc@pec.comune.frassotelesino.bn.it

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Le attività oggetto dell'appalto riguardano il servizio di preparazione e distribuzione di pasti caldi giornalieri per gli alunni delle Scuole: Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado per l' anno scolastico 2018/2019 presso la sede ubicata in Corso Amedeo Calandra. Il servizio dovrà essere espletato dalla ditta con propria autonoma organizzazione e con personale proprio qualificato.

Il servizio gestione mensa scolastica è per le scuole materne statali , come da capitolato speciale d' Appalto.

Coordinamento delle Fasi Lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno degli immobili scolastici da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del Responsabile di Sede incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al Responsabile del contratto ed al Referente di sede, le eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico amministrativa, da eseguirsi da parte del Responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del Responsabile di Sede.

Descrizione Lavorazione

E' oggetto del Servizio la gestione del servizio mensa scolastica, comprensivo del Servizio di provvista e cottura vivande, trasporto pasti per gli alunni per le scuole statali del territorio come capitolato speciale d'appalto.

Interferenze

Onde limitare al massimo le interferenze, le operazioni, ove possibile, dovranno essere svolte attraverso ingresso e varco dedicato ed in assenza di alunni e personale scolastico.

LE ATTIVITÀ DELL'APPALTO

La Ditta dovrà provvedere, in via indicativa e non esaustiva, presso i locali di proprietà comunale adibiti a cucina: 1. all'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di refezione; 2. alla preparazione e distribuzione dei pasti per le Scuole di cui all'art. 1 conformemente al menù predisposto dall'ASL BN; 3. alla distribuzione dei pasti presso la scuola con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio, in particolare, nella distribuzione, è obbligatorio non superare mai il rapporto massimo di 1/50 (considerando nel computo delle 50 unità sia gli alunni che gli insegnanti); 4. alla fornitura delle tovagliette e dei tovaglioli di carta a doppio velo, bicchieri, piatti, posate, cucchiari e delle attrezzature sussidiarie per il condimento (olio extravergine d'oliva, aceto di vino o di mele, sale e limone); 5. alla sanificazione, igienizzazione, lavaggio, pulizia e riassetto giornaliero del centro cottura dell'appaltatore; 6. a fornire tutto il materiale (es.: posate, piatti, bicchieri, caraffe, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura) e relativa dotazione; 7. al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, alla pulizia e riassetto giornaliero dei locali mensa situati presso le scuole; 8. alla raccolta e smaltimento dei rifiuti, che dovranno avvenire a cura e spese dell'appaltatore, nel rispetto delle modalità di differenziazione dei rifiuti istituite dall'Ente. La ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti presso la Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado negli orari concordati con il Dirigente Scolastico.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui la ditta affidataria dovrà operare, sono i seguenti:

1. rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;
2. rischio di scivolamenti e cadute a livello durante le attività di riassetto e di pulizia;
3. rischio di scivolamenti durante l'attività di trasferimento/distribuzione pasti a causa di materiale accidentalmente caduto sul pavimento;
4. possibili interferenze con personale non addetto;
5. rischio di impatti tra autoveicoli e/o di investimenti di pedoni durante le attività che vengono svolte all'esterno del locale refettorio e che prevedono transito, manovra e sosta di automezzi;

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, la ditta affidataria deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione: Utilizzo attrezzature da cucina: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la somministrazione dei pasti; 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 presone presenti.

Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario. Scivolamento, cadute a livello: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione. 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, dal personale non docente e/o dagli alunni presenti.

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, alla ditta affidataria del servizio si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

- J divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Frasso Telesino da parte di ditte all'uopo incaricate;
- J divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Frasso Telesino, non direttamente connessi al servizio;
- J divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- J divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- J divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta affidataria;
- J divieto sia per il personale del Comune, per quello scolastico e per quello della ditta affidataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- J divieto sia per il personale del Comune, per quello scolastico e per quello dell'affidataria di compiere qualsiasi operazione su macchine/impianti in funzione;
- J divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- J obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- J obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- J obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza;
- J divieto di collegamento alle ciabatte e dalle prese "volanti" in genere;
- J divieto di fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili;

La ditta affidataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- J attenersi a tutte le norme – generali e speciali – esistenti in materia di prevenzione degli infortuni e d’igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- J osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l’incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- J impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul servizio da svolgere, sulle modalità d’uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché in formato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l’esecuzione del servizio affidato;
- J richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell’ambiente lavorativo della stazione

Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il lavoro (es. solventi, alcool, ecc....), specificando la natura, il tipo e la quantità. È fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all’interno dell’edificio sede della scuola primaria. Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenzia.

ANALISI DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Fermo restando che l’impresa dovrà agire nel rispetto della normativa che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione sulle mense scolastiche e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare, la ditta, comunque prima dell’inizio del lavoro, ha l’obbligo di redigere il proprio piano di sicurezza; Considerato che possibili interferenze possono verificarsi con personale non addetto per cui occorre porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all’altro delle strutture, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi) utilizzati dalle insegnanti e alunni presenti, di seguito si indicano i costi per eliminare e, ove non fosse possibile, ridurre i rischi derivanti dalle interferenze e alle caratteristiche dei servizi forniti.

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

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

Il Committente, il Gestore dei locali e le aziende aggiudicatrici dovranno porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito.

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

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

Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:

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

Misure di prevenzione e protezione dei rischi interferenziali

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

- ✓ al trasporto dei pasti dal Centro di Cottura alle sezioni della Scuola dell'infanzia nei vari plessi;
- ✓ alla preparazione delle aule per la consumazione del pasto da parte dei bambini della scuola dell'infanzia, alla distribuzione dei pasti ed al successivo riordino delle aule.

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

a) È consentito l'ingresso dei veicoli dell'impresa appaltatrice del servizio mensa nel cortile degli edifici scolastici:

- ✓ L'accesso dei mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'ingresso e l'uscita dei bambini da scuola e, comunque, previa verifica della non presenza di bambini nelle aree esterne interessate al percorso dei mezzi;
- ✓ Dovranno essere eseguite con cautela le fasi di apertura/chiusura dei cancelli d'accesso all'area; tali operazioni dovranno avvenire sotto il controllo visivo (fino a completa chiusura) atto a verificare l'assenza di persone nelle aree di manovra e ad impedire l'ingresso nelle aree scolastiche di persone non autorizzate;
- ✓ La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;

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

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

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

e) Per quanto riguarda il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle aule quale mensa della scuola dell'infanzia dovranno essere seguite le presenti prescrizioni:

- ✓ prima di intraprendere le operazioni di trasporto dei pasti all'interno dell'edificio scolastico dovranno essere concordate con il referente della Scuola dell'Infanzia: le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento, i percorsi protetti, gli orari favorevoli, ecc.;
- ✓ il trasporto dei pasti da parte dei dipendenti dell'Appaltatore del servizio mensa sarà comunque effettuato sotto il controllo di un referente dell'utilizzatore dei locali (Scuola dell'Infanzia) che impedirà interferenze con le altre attività concomitanti;

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

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

Gestione dell'emergenza – procedure di emergenza ed evacuazione nel caso di rischio di incendio.

Gli stabili che ospitano i Plessi scolastici sopra indicati sono provvisti di idonee vie di fuga, sicure, sgombre da ostacoli, segnalate. Esse sono utilizzabili dai lavoratori anche per il passaggio in condizioni normali ma devono essere mantenute in condizioni di efficienza per l'emergenza.

Le vie di fuga sono adeguatamente illuminate anche in caso di guasto dell'impianto di illuminazione artificiale mediante un impianto di emergenza.

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

Devono essere previste procedure di evacuazione che riguardino "tutti" i presenti nelle strutture.

Queste devono includere l'attivazione del sistema di emergenza e l'evacuazione di tutte le persone presenti nell'edificio dalla loro area di lavoro all'esterno o ad un luogo sicuro.

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

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

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO FUMARE NEI LOCALI DELLE SCUOLE.

Formazione del personale

Ai fini della gestione in sicurezza del complesso è indispensabile che i Datori di lavoro abbiano attuato nei confronti dei loro lavoratori quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e dalle altre leggi e regolamenti vigenti in materia di informazione, formazione, addestramento ed istruzione al fine della prevenzione dei rischi lavorativi.

Assistenza sanitaria e primo soccorso

Dovrà essere predisposta a cura delle Ditte aggiudicatrici, nei locali messi a loro disposizione, in luogo accessibile ed adeguatamente segnalato con cartello, idonea cassetta di pronto soccorso o pacchetto di medicazione.

Dispositivi di protezione individuale

Per la gestione di eventuali rischi da interferenza non si ritiene siano necessari ulteriori dispositivi di protezione individuale (DPI) oltre a quelli già normalmente forniti dai Datori di lavoro delle aziende operanti nella struttura Scuola.

Valutazione delle attività contemporanea:

DESCRIZIONE POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA RICHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE PRECAUZIONE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' NTERFERENTI	DESCRIZIONE POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA RICHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE PRECAUZIONE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' NTERFERENTI	DESCRIZIONE POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA RICHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE PRECAUZIONE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' NTERFERENTI	DESCRIZIONE POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA RICHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE PRECAUZIONE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' NTERFERENTI
SERVIZIO PASTI	Presenza di docenti e non, 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 non e/o alunni in prossimità delle aree di transito e in quelle di distribuzione pasti
PULIZIA PAVIMENTI E ZONE DI LAVORO	Transito docenti e non, e/o alunni su pavimenti bagnati	Scivolamento, caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti.
	Utilizzo prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica.

Quantificazione dei costi per la Sicurezza:

CARTELLI DI AVVERTIMENTO "PERICOLO SCIVOLAMENTO PAVIMENTO BAGNATO"	QUANTITÀ	IMPORTO UNITARIO	IMPORTO TOTALE
CARTELLO DI AVVERTIMENTO "PERICOLO SCIVOLAMENTO PAVIMENTO BAGNATO"	6	€ 15,00	90,00
CASSETTA PRONTO SOCCORSO - PACCHETTO DI PRIMA MEDICAZIONE	2	€250,00	€500,00
GUANTI DI PROTEZIONE - MASCHERINE - CUFFIE	60	€ 5,00	€300,00
ALTRI SEGNALI DI PERICOLO PER LA SEGNALAZIONE DEI MEZZI PER LA CONSEGNA DEL CIBO ALL'ESTERNO DEL LOCALE REFETTORIO	4	€20,00	€80,00

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel presente DUVRI.

Essendo stati quantificati gli oneri di sicurezza per prevenire rischi da interferenza in euro **970,00** in presenza di un numero massimo previsto di pasti stimato in **22.845** per l'anno scolastico 2018/2019, ivi compresi docenti e personale ATA.

Il Responsabile del Settore Edilizia Privata- Urbanistica - Patrimonio
F.TO Arch. Formichella Valentino Antonio