



**Comune di Subiaco
Città metropolitana di Roma**

D.U.V.R.I.

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi da
Interferenze**

Art. 26 D.Lgs n. 81/2008

**Obblighi connessi ai contratti di appalto relativi ai
servizi affidati dal Comune di Subiaco a imprese
esterne e ne costituisce parte integrante**

1. Premessa

La Legge 3 Agosto 2007 n. 123 rubricata "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia", ha previsto l'obbligo, per il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori all'interno della propria azienda a imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, di redigere il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze).

Tale documento, allegato ai contratti di appalto o di opera, deve contenere tutti i rischi da interferenze tra i lavori delle diverse imprese che operano all'interno dell'azienda.

Nello specifico secondo l'art. 26 del D.Lgs. 81/08 (Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro), il datore di lavoro committente:

- a) verifica, l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. La verifica è eseguita attraverso:
 - 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- b) fornisce agli stessi soggetti 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.

Nell'ambito dei lavori di appalto i datori di lavoro (committente e appaltatori), ivi compresi i subappaltatori:

- 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.

Spetta al datore di lavoro committente promuovere la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

2. Procedura per la redazione del DUVRI.

Il Comune di Subiaco, nell'affidare i lavori ad un'impresa provvede a valutare l'esistenza dei rischi da interferenze.

Nell'ipotesi di assenza dei rischi da interferenze non è necessario redigere il DUVRI, ne si devono stimare i costi per la sicurezza. Resta comunque l'obbligo di assolvere a quanto stabilito dall'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08 fornendo alle imprese dettagliate informazioni sui rischi specifici degli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate nelle varie scuole.

Secondo l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza nei seguenti casi:

- i) mera fornitura senza installazione (salvo i casi in cui attività come la consegna di materiali e prodotti generino interferenze ad esempio se collocate in prossimità delle vie di esodo o delle uscite di emergenza)
- ii) servizi per i quali non è prevista la loro esecuzione all'interno dei localiscolastici;
- iii) servizi di natura intellettuale (insegnanti esterni, consulenti, ecc.).

Nell'ipotesi invece in cui il Comune di Subiaco valutati la presenza di rischi da interferenze è necessario:

- 1) individuare i rischi da interferenze e le relative misure atte ad eliminarli o quantomeno ridurli;
- 2) stimare i costi della sicurezza relativamente alle interferenze.
- 3) inviare alle ditte in gara copia del DUVRI (contenente tutti i rischi da interferenze e non solo quelli oggetto del singolo appalto) con l'indicazione dei costi della sicurezza connessi allo specifico appalto.

Le imprese, valutato il DUVRI, nelle loro offerte dovranno indicare i costi relativi alla sicurezza (anche aggiuntivi rispetto a quelli indicati) e le eventuali misure integrative.

La ditta aggiudicataria, dovrà sottoscrivere il DUVRI per accettazione.

Il Comune di Subiaco deve inoltre verificare i requisiti tecnico professionali della ditta aggiudicataria, anche attraverso l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato, richiedendo all'impresa aggiudicataria la presentazione del certificato di iscrizione ovvero, in subordine, idonea autocertificazione.

Tra le imprese interessate dai lavori occorre infine, prima di iniziare l'attività, promuovere la riunione di coordinamento, ed in tale sede, verificare la necessità di eventuali integrazioni/modifiche del DUVRI. In tal caso i costi della sicurezza dovranno essere adeguati.

3. Informazioni generali

COMUNE DI SUBIACO

Istituzione	Comune di Subiaco
Indirizzo	Piazza Sant'Andrea, 1 – 00028 Subiaco (RM)
Telefono	Centralino 0774 81610 Fax 0774 822370
e-mail	info@comunesubiaco.com
Legale rappresentante	Dr. Francesco Pelliccia
Responsabile del S.P.P.	Geom. Raffaele Micozzi
Medico Competente	Dott.ssa Manuela Santostefano
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Arch. Elisa Pelliccia

L'attività interferente si svolge secondo il seguente orario:

SCUOLE DELL'INFANZIA	GIORNI DI SERVIZIO
Plesso di Piazza Roma	dal lunedì al venerdì
Plesso Oliveto Piano	dal lunedì al venerdì

SCUOLE PRIMARIE	GIORNI DI SERVIZIO
Plesso di Piazza Roma	dal lunedì al venerdì
Plesso Oliveto Piano	dal lunedì al venerdì
Plesso Piazzale delle Arti	dal lunedì al venerdì

DATI CONTRATTUALI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

DURATA	ANNI 2 (SETTEMBRE 2021 / GIUGNO 2023)
IMPORTO A BASE D'ASTA	€ 4,50 PER PASTO
PASTI GIORNALIERI	N. 430
GIORNI ALL'ANNO	N. 170
IMPORTO COMPLESSIVO APPALTO	€ 657.900,00
IMPORTO ONERI SICUREZZA	€ 0,053 PER PASTO

APPALTO: Servizi mensa scolastica con cucina (Plesso scolastico Piazza Roma e Oliveto Piano)

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così organizzata:

- Arrivo materie prime alimentari: le materie prime vengono portate direttamente nell'ingresso presente nell'area di preparazione pasti, della Scuola, con i mezzi di trasporto adeguati.
- Stoccaggio materie prime nella dispensa;
- Realizzazione pasti, presso la cucina;
- Porzionatura pasti, che avviene presso i locali refettorio;
- Pulizie refettorio tra un turno e l'altro;
- Pulizie finali, pulizie del refettorio e del locale cucina a fine lavorazioni.

APPALTO: Servizi mensa scolastica senza cucina (Plesso scolastico Piazzale delle Arti)

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così organizzata:

- Approvvigionamento pasti da servire presso il locale di carico della scuola con cucina dell'Oliveto Piano;
- Trasporto delle derrate alimentari tramite adeguato mezzo di trasporto;
- Approvvigionamento pasti, serviti, presso la sala del refettorio della scuola, con operatori della ditta appaltatrice che si occupano di tale attività;
- Porzionatura pasti, che avviene presso il locale refettorio;
- Pulizie finali, pulizie del refettorio a fine lavorazioni.

4. Misure di prevenzione e protezione adottate nella scuola.

Di seguito, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08, vengono elencate le principali misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola.

Le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui l'impresa andrà a svolgere la propria attività, si riportano in allegato al presente documento.

Fattori di rischio	Misure di prevenzione e protezione adottate dalle scuole
Attrezzature di lavoro	Acquisto di attrezzature a norma; Prima dell'uso delle macchine e delle attrezzature di proprietà della scuola (televisori, videoregistratori, apparecchiature elettriche, ecc.), vengono effettuati controlli a vista da parte del personale scolastico, atti a verificare in particolare l'integrità e il grado di protezione; Richiesta all'amministrazione proprietaria degli immobili, per le attrezzature di sua proprietà, di tutta la documentazione ritenuta necessaria.
Movimentazione manuale dei carichi	Formazione/informazione di tutto il personale relativamente al peso ad alle altre caratteristiche del carico movimentato, ai rischi lavorativi ed alle modalità di corretta esecuzione dell'attività; Movimentazione di bambini/ragazzi disabili mediante l'uso di ausili adeguati e in presenza di due addetti.
Lavoro al videoterminale	Organizzazione del lavoro in modo da evitare un utilizzo del videoterminale in maniera sistematica ed abituale, oltre le venti ore nell'arco della settimana lavorativa Redazione da parte del personale amministrativo, con periodicità almeno semestrale, di una scheda da cui risulti chiaramente il tempo di utilizzo dell'attrezzatura. Pausa di quindici minuti ogni centoventi minuti di applicazione continuativa al videoterminale. Uso di arredi ergonomici.
Rumore	Non essendo presenti nella scuola macchine o attrezzature rumorose (non vengono superati i valori inferiori di azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a rumore.
Vibrazioni	Non essendo presenti specifiche sorgenti che producono vibrazioni, (non vengono superati i valori inferiori d'azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a vibrazioni.
Campi elettromagnetici	Con riferimento in particolare alle macchine e attrezzature utilizzate nella scuola, non essendo superati i valori d'azione, possono essere esclusi rischi di esposizione a campi elettromagnetici.
Radiazioni ottiche artificiali	Con riferimento alle apparecchiature utilizzate nella scuola, e alla loro bassa emissione di radiazioni ottiche, (non vengono superati i valori inferiori d'azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a radiazioni ottiche artificiali.
Rischio chimico	Il rischio chimico è legato quasi esclusivamente all'utilizzo di prodotti per la pulizia, e all'uso di sostanze nelle attività didattiche e di esercitazione limitatamente ai soli laboratori scientifici. Di seguito vengono riportate le principali misure preventive e protettive (salvo quanto indicato dal produttore e fornitore della sostanza chimica): reperire le schede di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, aggiornandole periodicamente e informando il personale interessato.


Fattori di rischio	Misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola
	<p>Prima di acquistare un nuovo prodotto, accertare attraverso la lettura della scheda di sicurezza, le caratteristiche di pericolosità, preferendo a parità di prestazione, quelli che risultino meno pericolosi;</p> <p>immagazzinare i prodotti chimici in armadi chiusi con bacini di contenimento;</p> <p>non detenere all'interno dell'edificio scolastico più di 20 litri di liquidi infiammabili; non sostituire i contenitori originali;</p> <p>eliminare periodicamente i prodotti non più in uso;</p> <p>non mescolare tra loro prodotti non compatibili (per esempio candeggina e acido muriatico)</p> <p><u>Laboratori</u></p> <p>L'insegnante, prima di iniziare un esperimento provvederà ad individuare i pericoli presenti, le eventuali misure di prevenzione e protezione, comprese quelle di emergenza, e i DPI necessari.</p> <p>L'uso di prodotti tossici o volatili deve avvenire esclusivamente sotto cappa di aspirazione.</p> <p>In presenza di polveri devono essere utilizzati idonei sistemi di aspirazione.</p> <p>I laboratori ove è previsto l'uso di sostanze chimiche devono essere dotati di cassette di primo soccorso e flaconcini lava occhi.</p> <p>Presenza di adeguata segnaletica ove vengono manipolati e/o conservati prodotti chimici e obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.</p>
Agenti cancerogeni e mutageni	Non vengono utilizzate nella scuola, sostanze e/o preparati classificati come agenti cancerogeni.
Agenti biologici	<p>Idonea ventilazione e adeguati ricambi d'aria.</p> <p>Adeguata pulizia degli ambienti.</p> <p>Controllo costante degli ambienti esterni (cortili, parchi giochi interni) al fine di evitare la presenza di vetri, oggetti contundenti, taglienti o acuminati che possono essere veicolo di spore tetaniche.</p> <p>Utilizzo di guanti monouso (in lattice o in vinile) e di grembiuli in materiale idrorepellente al momento dell'assistenza igienica e di primo soccorso;</p> <p>Pulizia e disinfezione dei bagni con l'uso di guanti in gomma e camici.</p>
Agenti biologici da Covid 19	<p>Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono responsabili della corretta applicazione delle buone pratiche igieniche e delle procedure di pulizia e disinfezione, come previsto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare.</p> <p>Le modalità di servizio, con erogazione del pasto nel refettorio, saranno le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sanificazione preliminare dei tavoli con prodotto dedicato - apparecchiatura dei tavoli - identificazione dei posti per utenti sottoposti a regime dietetico - ingresso di alunni e insegnanti nel refettorio per il consumo del pasto (previa igienizzazione delle mani) - porzionatura da carrello termico - sbarazzo e rimozione rifiuti - sanificazione finale

<p>Agenti biologici da Covid 19</p>	<p>L'acqua, in presenza di punto acqua limitrofo, potrà essere somministrata in caraffa; le confezioni da 0,5 lt PET dovranno essere utilizzate esclusivamente in mancanza di punto acqua limitrofo.</p> <p>Il manuale di autocontrollo dovrà essere implementato per ogni singolo servizio in base alle esigenze di ogni realtà attraverso specifica sezione.</p> <p>Nel dettaglio si elencano le modalità di servizio ipotizzate per priorità operativa con la volontà di superare le criticità legate alla fase pandemica in corso.</p> <p>Consumo del pasto in refettorio</p>
<p><i>modalità di servizio</i></p>	<p>refettorio</p>
<p><i>materiale utilizzato</i></p>	<p>ceramica, acciaio</p>
<p><i>modalità distributiva</i></p>	<p>carrello termico</p>
<p><i>Sanificazione</i></p>	<p>Prima dell'inizio della distribuzione, alla fine di ogni turno prima dell'inizio del turno successivo e alla fine del servizio</p>
<p><i>modalità di lavaggio</i></p>	<p>lavastoviglie</p>
<p><i>tipologia alimenti</i></p>	<p>Menù</p>
<p>Rischio psicologico e da stress – lavoro correlato</p>	<p>Si specifica che l'utilizzo della ceramica per i piatti garantisce con maggiore sicurezza il mantenimento delle temperature degli alimenti e migliora la presentazione degli stessi all'utenza.</p> <p>Si precisa che l'utilizzo di stoviglie a perdere per il consumo del pasto in refettorio non trova nessuna giustificazione igienico sanitaria. L'utilizzo di stoviglie monouso sarà consentito esclusivamente per ovviare a problematiche logistiche o individuali specifiche, dando sempre la preferenza all'utilizzo di materiale riciclabile.</p> <p>Si precisa che, laddove il servizio sarà erogato all'interno dei refettori come usualmente effettuato, il mantenimento della distanza sociale verrà garantito attraverso la suddivisione degli utenti in turni con rimodulazione specifica degli spazi e sanificazione dei tavoli di refezione al fine di garantire la maggiore sicurezza possibile.</p> <p>L'accesso al refettorio sarà regolato dai singoli istituti scolastici.</p> <p>Le diete speciali verranno sempre garantite grazie alle procedure previste dal manuale di autocontrollo.</p> <p>Per gli operatori addetti al servizio di somministrazione sarà obbligatorio l'utilizzo della mascherina e dovrà sempre essere garantita la disponibilità di gel idroalcolico, DPI e specifici detergenti per l'igienizzazione delle mani e la disinfezione delle superfici.</p> <p>Gli incarichi sono affidati compatibilmente con le capacità e le risorse del lavoratore e consentono la possibilità di recupero dopo l'esecuzione di compiti particolarmente impegnativi sul piano fisico o mentale;</p> <p>I ruoli e le responsabilità di lavoro sono definiti con chiarezza;</p> <p>Non vengono assegnati un numero elevato di casi difficili agli insegnanti di sostegno</p>

Fattori di rischio	Misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola
Disposizioni in materia antincendio	<p>Richiesta periodica (cadenza almeno annuale) all'ente proprietario dell'immobile di controlli sull'efficacia e l'idoneità dei sistemi e attrezzature antincendio in particolare: estintori: controllo semestrale e revisione estintori a polvere ogni 36 mesi secondo la norma UNI 9994;</p> <p>rete idrica antincendio (controllo semestrale secondo la norma UNI 10779 e EN 671-3) illuminazione di emergenza (controllo semestrale secondo la Giuda CEI 64-52) porte REI (controllo semestrale secondo il D.M. 10/03/1998)</p> <p>Designazione all'inizio di ogni anno del personale addetto alla compilazione del registro dei controlli periodici (antincendio) e in particolare al controllo quotidiano: della praticabilità delle vie di uscita, quali passaggi, corridoi, scale; di:</p> <p>tutte le porte sulle vie di uscita,</p> <p>della segnaletica direzionale e delle uscite</p> <p>Designazione del personale incaricato di porgere aiuto a portatori di handicap durante le emergenze</p> <p>Periodico richiamo ai lavoratori, compresi gli studenti, delle procedure per l'esodo dei locali in caso di emergenza e dei nominativi dei Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione e degli addetti alla gestione dell'emergenza.</p> <p>Realizzazione di almeno due esercitazioni antincendio all'anno.</p> <p>Organizzazione delle attività scolastiche in modo da collocare gli alunni non deambulanti in ambienti al piano terra, facilmente raggiungibili dall'esterno.</p>

Dispositivi di Protezione Individuale

Dispositivi di protezione individuale	<p>L'uso dei DPI è previsto (salvo quanto indicato nelle schede di sicurezza o in situazioni particolari che vanno studiate caso per caso) nei seguenti casi:</p> <p>Guanti monouso per il personale (docenti, insegnanti di sostegno, ecc.) nella somministrazione del cibo.</p> <p>Guanti monouso per il personale nelle operazioni di medicazioni di ferite in presenza di sangue.</p> <p>Guanti in lattice durante l'uso di prodotti per la pulizia. Qualora vengano utilizzate sostanze tossico-nocive per inalazione è obbligatorio l'uso di mascherine. In caso di uso di sostanze corrosive vanno utilizzate visiere o occhiali antinfortunistici.</p> <p>Mascherine, occhiali antinfortunistici e guanti per docenti e allievi che facciano uso in laboratorio (fotografia, educazione tecnica, ecc.) di sostanze chimiche.</p> <p>Mascherine e guanti monouso per lavori in ambienti particolarmente polverosi o che producono polveri (carteggiature di legno, vernice, tinteggiature, ecc.).</p> <p>Guanti anticalore e pinze a branchie lunghe nelle attività di laboratori che prevedano l'uso di forni.</p> <p>Guanti usa e getta per le operazioni di rimozione della carta inceppata dalla fotocopiatrice.</p> <p>Guanti antitaglio durante le operazioni che comportino il rischio di improvvisa rottura di vetri o contatto con parti taglienti</p>
---------------------------------------	--

<p>Dispositivi di protezione</p> 	<p>Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS Cov- 2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.</p> <p>I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.</p> <p>Le mascherine chirurgiche, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonee anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti potenzialmente infetti del virus SARS-CoV-2 tramite <i>droplets</i>. L'uso delle mascherine chirurgiche deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori.</p> <p>Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle <i>droplets</i> respiratorie, consentono all'Operatore del settore alimentare di meglio ottemperare all'impegno normativo di diffondere prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.</p> <p>Per un corretto utilizzo della mascherina chirurgica è necessario:</p> <ul style="list-style-type: none">● lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;● coprire bene la bocca, il naso e il mento;● dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani. <p>Si rammenta che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento fisico e igiene delle mani e per il loro smaltimento si ricordano le raccomandazioni del Rapporto ISS N° 26 Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico versione 18/05/20.</p>
--	--

FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione, oltre che delle malattie trasmesse da alimenti, anche della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti.

L'adesione scrupolosa a tali pratiche unita alle regole per il distanziamento e l'igiene respiratoria vanno rafforzate mediante idonee attività di formazione/training.

5. Gestione delle emergenze e pronto soccorso.

L'impresa, al fine di garantire in caso di incendio la sicurezza delle persone presenti nella scuola, prima di iniziare l'attività, deve prendere visione:

- delle planimetrie affisse nei corridoi dell'Istituto, e relative vie di esodo dove sono presenti;
- delle norme comportamentali;
- dell'ubicazione dei quadri elettrici di zona prossimi all'area di intervento;
- dell'ubicazione, se necessario, degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche e del gas;
- dell'ubicazione dei pulsanti di allarme e del tipo di segnale;
- dell'elenco dei nominativi delle squadre antincendio e primo soccorso della scuola.

Le imprese devono inoltre comunicare tempestivamente al referente della scuola, eventuali modifiche temporanee che si rendessero necessarie per l'esecuzione dei lavori in appalto.

5.1 Norme comportamentali generali

E' compito di tutti:

segnalare prontamente ad un addetto della squadra di emergenza della scuola qualsiasi situazione pericolosa, la presenza di anomalie e la mancanza di attrezzature antincendio;

mantenere sempre liberi i percorsi di esodo;

non fumare;

non utilizzare apparecchi elettrici (stufette) o a gas per il riscaldamento se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

non manomettere estintori o altri tipi di presidi antincendio;

tenere sempre a mente i percorsi di esodo da utilizzare in caso di emergenza;

non lasciare macchinari e attrezzature incustodite.

In caso di emergenza è necessario:

mantenere la calma;

interrompere ogni tipo di attività;

seguire le disposizioni impartite dagli addetti della squadra antincendio;

non prendere iniziative personali;

segnalare agli addetti all'emergenza la presenza di persone in difficoltà;

non tornare indietro, se non per motivi di estrema necessità e sotto l'autorizzazione del Responsabile dell'emergenza;

raggiungere il punto di raccolta.

5.2 Sistema di allarme

Allo scopo di rendere rapide le comunicazioni interne alla scuola in occasione di eventuali emergenze che prevedano l'evacuazione dell'edificio è previsto l'utilizzo della campanella o, ove presente, dell'impianto di allarme.

Il sistema consentirà di avvisare tutte le persone interessate effettuando in tal modo l'evacuazione con rapidità, eliminando inutili perdite di tempo.

Per le emergenze dove non necessita l'evacuazione di tutto il complesso ma solo di zone ristrette in prossimità del pericolo, verrà utilizzato l'allarme a voce.

Le modalità di evacuazione sono decise dal Coordinatore delle emergenze (es. evacuazione di un solo piano o parte di edificio, evacuazione a fasi successive piano 2, piano 1, ecc).

Il segnale di evacuazione diramato normalmente dal Coordinatore delle emergenze può essere diffuso in casi di pericolo grave e imminente, da un qualsiasi componente della squadra di emergenza o dal personale scolastico presente.

5.2.1 Cessato allarme

Rappresenta la fine dello stato di emergenza.

Viene diramato a voce dal Coordinatore delle emergenze quando le condizioni di sicurezza all'interno della scuola sono state ripristinate.

Il ritorno al posto di lavoro può avvenire solo se esplicitamente autorizzati.

5.3 Procedure di emergenza

Chiunque rinvenga un pericolo deve:

allontanare le persone (allievi, personale scolastico, lavoratori di imprese, ecc.) che si trovano in prossimità del pericolo dandone allarme a voce, o con sistema porta a porta.

adoperandosi in collaborazione con il personale di piano alla sua eliminazione comunicando al termine il "CESSATO ALLARME" (è assolutamente vietato prendere iniziative di alcun genere che possano compromettere la propria e l'altrui incolumità);

comunicare, qualora non si sia in grado di affrontare il pericolo, tramite personale di piano, a voce, lo stato di allarme a tutti i componenti la squadra di emergenza ed eventualmente, in caso di pericolo grave, a tutti i presenti, azionando l'allarme;

raggiungere il punto di raccolta esterno stabilito

Ricevutane comunicazione o udito l'allarme acustico ogni lavoratore deve:

interrompere le attività.

mettere in sicurezza le attrezzature o apparecchiature utilizzate; accertare col responsabile della evacuazione di ciascun piano, che le vie di fuga siano sgombre, seguendo le indicazioni dello stesso nel caso si debbano trovare delle vie alternative

raggiungere il punto di raccolta.

5.4 Procedura di gestione infortunio o emergenza sanitaria

In caso di infortunio di un lavoratore è necessario:

- avvisare il Coordinatore dell'emergenza e l'addetto al primo soccorso della scuola;
- soccorrere il lavoratore utilizzando presidi e attrezzature rese disponibili e per le quali si è addestrati;
- mettere in sicurezza macchinari e attrezzature in uso;
- avvisare in accordo con l'addetto al primo soccorso della scuola gli enti esterni se necessario e attendere l'arrivo dei soccorsi.

6. Rischi da interferenze e costi della sicurezza.

A mero titolo esemplificativo, l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ha suggerito di considerare interferenti i rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Per l'analisi del rischio si sono utilizzati 6 livelli di rischio:

1	Trascurabile	Non sono richieste azioni di mitigazione per i rischi identificati
2	Lieve	Sono da valutare azioni di mitigazione in fase di programmazione. Non si ravvisano interventi urgenti.
3	Modesto	Mantenere sotto controllo i rischi valutando ipotesi di interventi mitigativi nel medio/lungo periodo.
4	Moderato	Monitorare costantemente i rischi valutando la necessità di interventi mitigativi immediati o nel breve periodo.
5	Alto	Intervenire con urgenza per individuare ed attuare gli interventi di prevenzione e protezione che riducano il rischio ad una criticità inferiore.
6	Molto alto	Intervenire immediatamente per eliminare/ridurre il pericolo e comunque ridurre il rischio ad una criticità inferiore.

I rischi da interferenze sono stati divisi in due tipologie: rischi generali e rischi specifici.

6.1 Rischi generali da interferenze

I rischi generali sono rischi presenti in tutte le attività connesse all'esecuzione di appalti all'interno dell'edificio scolastico. Sono dunque rischi che prescindono dalla specificità dei lavori ma che rivestono carattere di generalità. Riguardano in particolare le operazioni di trasporto, smaltimento rifiuti e gestione emergenza.

Le imprese nelle loro valutazioni (integrazione del DUVRI con eventuali misure aggiuntive) dovranno tener conto non solo dei rischi da interferenze riportate nella sezione a loro riservata ma anche di quelli generali.

6.2 Rischi specifici da interferenze

Riguardano l'attività oggetto dello specifico appalto e interessano solo l'impresa che dovrà provvedere alla loro esecuzione.

6.3 Stima dei costi della sicurezza

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

Al comma 6 dello stesso articolo si dispone che: "Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture".

Nelle seguenti tabelle vengono riportati i costi relativi alla sicurezza per ogni pericolo - rischio individuato negli ambienti di lavoro.

Stima dei costi della sicurezza per i rischi interferenziali

Num.	Descrizione	Un. Mis.	Quantità	Prezzo	Importo
1	Riunioni di coordinamento	n.	2	€ 300,00	€ 600,00
2	Formazione personale	A corpo	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
3	Cartelli segnaletica	n.	50	€ 10,00	€ 500,00
4	Sanificazioni	A corpo	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
5	Dispositivi di protezione individuali	A corpo	1	€ 680,00	€ 680,00
	TOTALE COMPLESSIVO				€ 7.780,00
	INCIDENZA PAR OGNI PASTO				€ 0.053

7. Rischi generali da interferenze.

7.1 Disposizioni generali per la sicurezza dei lavori di appalto

Di seguito vengono elencate le disposizioni generali a cui le imprese appaltatrici dovranno attenersi:

Prima di accedere alle aree di sovrapposizione interferenziale, occorre concordare con il referente della scuola le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare attraverso il verbale di riunione le misure di prevenzione e protezione concordate.

Tutto il personale dell'impresa deve esporre per tutto il tempo di permanenza nella scuola la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro (ai sensi dell'art.6 - L.123/07).

E' fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, dispositivi emergenza, ecc.)

E' vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle di propria competenza, salvo informare preventivamente il datore di lavoro della scuola;

Non si devono ingombrare le vie di fuga con attrezzature e materiali vari. In particolare è rigorosamente vietato depositare anche solo momentaneamente in prossimità delle uscite di emergenza qualsiasi oggetto, mezzo o materiale.

Non si devono lasciare nelle aree di lavoro attrezzature incustodite che possono costituire fonte di pericolo se non dopo averle messe in sicurezza.

Non si devono spostare, occultare o togliere i presidi e la segnaletica di sicurezza, se non in caso di assoluta necessità e solo dopo avere sentito il referente della scuola.

Qualora si renda necessario l'uso di fiamme libere o di attività che presentino rischio incendio, l'impresa informa preventivamente il referente della scuola al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o riduzione del rischio.

E' severamente vietato fumare in tutti i locali della scuola.

L'impresa ha l'obbligo di ridurre l'eventuale emissione dei rumori nei limiti compatibili con l'attività scolastica. Così come deve essere ridotto al minimo l'emissione di vapori, avendo cura di utilizzare idonee attrezzature e barriere (porte cappe di aspirazione) al fine di evitare la presenza negli ambienti scolastici.

L'impresa dovrà utilizzare, per l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, esclusivamente macchine o attrezzature conformi alle vigenti Norme di Legge e di buona tecnica.

Se il tipo di rischi propri dell'attività dell'impresa prevede un contenuto diverso della cassetta di primo soccorso presente nella scuola, l'impresa è obbligata a integrare la cassetta con i presidi sanitari ritenuti necessari.

Rischi generali da interferenze				SCHEDA 1	
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DAPARTE DELL'IMPRESAAPPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
1	Affidamento di lavori a imprese esterne Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, esposizione ad agenti fisici.	Contatto "rischioso" tra il personale della scuola e quello della ditta appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano nella scuola con contratti d'opera differenti.	Moderato	Le imprese devono attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nel presente DUVRI e a quelle indicate nel relativo verbale di cooperazione e coordinamento. Non si potrà iniziare alcuna attività in regime di appalto o subappalto, se non a seguito di avvenuta approvazione del DUVRI e sottoscrizione dell'apposito Verbale di Cooperazione e Coordinamento.	Il Datore di lavoro del Comune di Subiaco e il Dirigente scolastico promuovono la cooperazione e il coordinamento effettuando prima dell'inizio dei lavori la riunione di coordinamento. Nel corso dell'incontro il Datore di lavoro del Comune di Subiaco provvederà a informare le imprese sulle misure adottate per eliminare i rischi da interferenze. L'attività delle varie imprese e quella scolastica dovrà essere organizzata in modo tale da non generare (per quanto possibile) sovrapposizioni né tra le imprese (es. lavori in orari diversi), né tra imprese e personale scolastico (in aree separate).
2	Transito, manovra e sosta di automezzi nelle aree esterne. Conseguenze: Impatti tra autoveicoli, investimenti di pedoni.	Presenza nelle aree interessate alla circolazione di altri veicoli e di pedoni (personale scolastico, allievi e personale dell'impresa appaltatrice).	Moderato	Le imprese devono concordare preventivamente con la scuola, le modalità di accesso e i percorsi interni da utilizzare. Nelle aree esterne, durante la manovra o transito con automezzi è obbligatorio procedere lentamente. In particolare nelle operazioni di retromarcia, in assenza di segnalatore acustico è opportuno segnalare la manovra con il clacson. Parcheggiare il veicolo in modo che sia ridotto al minimo l'ingombro della via di transito. In caso di scarsa visibilità accertarsi che l'area sia libera da pedoni anche facendosi aiutare da persona a terra. Prima delle operazioni di carico/scarico assicurarsi che il veicolo sia a motore spento e con freno a mano inserito. E' vietato effettuare le operazioni di scarico e carico in	Il personale della scuola è tenuto a rispettare i divieti e la segnaletica presente.

Rischi generali da interferenze				SCHEDA 1	
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DAPARTE DELL'IMPRESAAPPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
				<p>prossimità delle uscite dell'edificio scolastico, durante l'ingresso e l'uscita degli allievi. Qualora le suddette operazioni siano già stata iniziate devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del personale scolastico preposto al controllo delle uscite.</p> <p>E' assolutamente vietato stazionare, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite di emergenza o ostruire le stesse con qualsiasi materiale o mezzo.</p>	
3	<p>Circolazione dei pedoni all'esterno della scuola.</p> <p>Conseguenze: investimenti, urti</p>	<p>Presenza di veicoli in fase di manovra o circolazione.</p> <p>Movimentazione di carichi con mezzi meccanici o manuale</p>	Moderato	<p>Non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra.</p> <p>Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'esterno della scuola in apposita area riservata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento.</p> <p>Qualora siano impilate scatole o pallets l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da non comportare rischi di rovesciamento o caduta.</p>	<p>Il personale scolastico vigila ed è tenuto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. - non transitare o sostare in prossimità di materiali depositati.
4	<p>Accesso alle aree oggetto di lavorazioni.</p> <p>Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, rischio elettrico, esposizione ad agenti fisici.</p>	<p>Presenza di personale scolastico e allievi nelle aree oggetto dei lavori di appalto.</p>	Moderato	<p>L'impresa, laddove le lavorazioni oggetto di appalto lo richiedano, provvede a delimitare/confinare le aree di lavoro e a porre specifica segnaletica informando il referente della scuola fornendogli informazioni sui rischi introdotti (es. rischio elettrico, sostanze pericolose, ecc.).</p> <p>Far rispettare una distanza congrua al personale della scuola durante lo scodellamento dei pasti in particolar modo quelli liquidi (minestre, minestrone ecc.), versando il pasto prima che l'alunno si sieda a tavola.</p>	<p>Il personale scolastico è tenuto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rispettare le delimitazioni e la segnaletica collocata dall'impresa. - non utilizzare le attrezzature di proprietà dell'impresa. - rispettare una distanza congrua durante lo scodellamento dei pasti in particolar modo quelli liquidi (minestre, minestrone ecc.)

Rischi generali da interferenze				SCHEDA 1	
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DALL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
5	Smaltimento rifiuti Conseguenze: tagli, abrasioni	Presenza di materiale di rifiuto sul luogo di lavoro	Moderato	E' obbligo dell'impresa provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti delle lavorazioni e forniture di materiali (es. imballaggi, scarti alimentari ecc.). Terminate le operazioni il luogo va lasciato pulito e in ordine. Lo smaltimento di residui deve avvenire secondo la normativa vigente.	Il personale scolastico è tenuto a: - rispettare le delimitazioni e la segnaletica collocata dall'impresa.
6	Emergenza Conseguenze: ustioni, intossicazioni, asfissia	Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Prima di iniziare l'attività ciascun lavoratore dell'impresa che opera nella scuola deve prendere visione delle planimetrie esposte nei corridoi ed individuare in modo chiaro i percorsi di emergenza, le vie di uscita ed i presidi antincendio. Deve inoltre conoscere le procedure di emergenza ed il segnale di allarme (evacuazione). Durante un'emergenza i lavoratori dell'impresa si dovranno attenere alle disposizioni impartite dagli addetti della scuola incaricati alla gestione dell'emergenza. Qualora presenti partecipano alle prove di evacuazione.	Il Dirigente scolastico mette a disposizione delle imprese il piano di emergenza, le istruzioni per l'evacuazione e l'indicazione degli addetti alla squadra di emergenza.
7	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo e rimozione presidi antincendio.	Moderato	Non ingombrare le vie di esodo e i corridoi ma lasciarli sempre liberi in modo da garantire il deflusso delle persone in caso di evacuazione. Non spostare o occultare i mezzi di estinzione e la segnaletica di emergenza che devono sempre essere facilmente raggiungibili e visibili. Qualora per motivi inderogabili sia necessario rendere impraticabili temporaneamente delle vie o uscite di emergenza, informare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione della scuola affinché siano trovati percorsi alternativi e data comunicazione a tutti gli occupanti la scuola delle nuove disposizioni. Solo	Il Servizio di Prevenzione e Protezione provvede, su richiesta dell'impresa, qualora ricorrano condizioni inderogabili che rendano necessaria la chiusura di una uscita di emergenza o di una via di esodo, ad individuare i percorsi di esodo alternativi e ad informare, sulle nuove procedure, tutti gli occupanti la scuola.

Rischi generali da interferenze				SCHEDA 1	
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DAPARTE DELL'IMPRESAAPPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
				<p>successivamente e con il consenso scritto del Dirigente scolastico si può provvedere a interdire la via di esodo o uscita di emergenza. Tale condizione deve comunque essere protratta per il minor tempo possibile.</p> <p>E' onere dell'impresa porre apposita cartellonistica provvisoria indicante i percorsi di esodo alternativi.</p> <p>I lavoratori dell'impresa, in presenza di situazioni di pericolo, devono immediatamente darne comunicazione agli addetti alla squadra di emergenza della scuola.</p>	
8	<p>Emergenza</p> <p>Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia</p>	<p>Mancanza di informazioni su eventuali persone presenti nella scuola</p>		<p>I lavoratori dell'impresa informano il personale scolastico posto all'ingresso al momento dell'ingresso e dell'uscita, ogni qual volta che operano all'interno della scuola, della propria presenza e del piano/zona di lavoro.</p>	
9	<p>Emergenza</p> <p>Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia</p>	<p>Assenza impianto di illuminazione emergenza;</p>		<p>Laddove lo svolgimento delle attività di appalto avvengano fuori dell'orario di lavoro, l'Impresa Appaltatrice dovrà fornire il proprio personale di mezzi telefonici, verificando precedentemente che tali mezzi di comunicazione funzionino correttamente (captazione del segnale)</p> <p>Nel caso invece di svolgimento dell'attività in locali privi di illuminazione d'emergenza o non funzionante, l'Impresa Appaltatrice, dovrà fornire il proprio personale di idonea lampada di illuminazione d'emergenza portatile.</p>	

SERVIZIO DI MENSA CON CUCINA	SCHEDA 2
------------------------------	----------

REFERENTE SCUOLA	
------------------	--

IMPRESA ESECUTRICE	
SEDE LEGALE	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE DEL S.P.P.	

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	Trasporto della merce con mezzi propri e scarico del materiale.
2	Trasporto del materiale fino al locale cucina. Preparazione dei pasti.
3	Pulizia dei piani dei tavoli, apparecchiatura, distribuzione dei pasti.
4	Sparecchiamento, rassettamento dei locali adibiti a refettorio.

AREE DI LAVORO INTERESSATE

<input checked="" type="checkbox"/>	Cucine	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Refettori	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, e piani di formazione del personale.

Servizio di mensa con cucina - Rischi specifici da interferenze				SCHEDA 2
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
1	Rischio per uso attrezzature/impianti Conseguenze: elettrocuzioni, ustioni; incendio; esplosioni.	Rischi legati alla presenza di impianti (elettrico, gas)	Moderato	Richiedere al comune con cadenza almeno annuale di effettuare la manutenzione periodica delle attrezzature e impianti e le verifiche previste dalla normativa (anche impianto di terra). In particolare effettuare (una volta ogni 6 mesi) la verifica degli interruttori differenziali (presenti nel quadro elettrico del locale cucina) premendo il tasto di prova. Prendere visione della localizzazione della chiavi di arresto del gas (cucina), dell'acqua e della fornitura elettrica e delle modalità di chiusura delle stesse. Chiudere la chiave di intercettazione del gas al termine dell'attività di preparazione dei cibi.
2	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. Partecipare alle prove di evacuazione. In presenza di un pericolo grave e immediato (es. incendio) all'interno del locale cucina segnalare immediatamente l'emergenza al personale della scuola e abbandonare il locale seguendo le vie di esodo, dopo aver messo (se la cosa non rappresenta un pericolo per la propria incolumità) in sicurezza le apparecchiature e impianti presenti. In caso di evacuazione generale (segnale di allarme): <ul style="list-style-type: none"> - mettere in sicurezza tutte le attrezzature e impianti (es. spegnere i fornelli della cucina e le apparecchiature elettriche in funzione); - liberare i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'accesso alla cucina; - abbandonare il locale seguendo le vie di esodo; - raggiungere il punto di raccolta dove un incaricato della ditta effettuerà l'appello; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali.

Servizio di mensa con cucina - Rischi specifici da interferenze				SCHEDA 2
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
3	<p>Pavimento umido;</p> <p>Presenza di sostanze chimiche, di parti taglienti o superfici calde</p> <p>Conseguenze: scivolamenti, inciampamenti, urti, tagli, esposizione ad agenti chimici e fisici.</p>	<p>Rischi di caduta per inciampo</p> <p>pavimento bagnato, scivolamento.</p> <p>Contatto con prodotti chimici o sostanze.</p> <p>Contatto con parti taglienti.</p> <p>Contatto con parti a temperatura elevata.</p>	Moderato	<p>MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p> <p>Durante la distribuzione dei pasti può capitare che questi cadano accidentalmente a terra.</p> <p>Non transitare su aree rese umide a causa del lavaggio delle stesse per la rimozione del materiale caduto.</p> <p>Qualora si renda necessario depositare temporaneamente (lontano delle uscite di emergenza) del materiale nei locali ad uso della scuola, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento.</p> <p>Qualora vengano preparati cibi o bevande a temperatura elevata (es. caffè) adottate tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con le superfici calde o sostanze (es. versamenti di liquidi).</p> <p>Non lasciare mai incustoditi oggetti con parti taglienti (es. lame di coltelli), prodotti chimici (anche i contenitori vuoti), o altri tipi di attrezzature.</p> <p>Qualora le pulizie vengano effettuate dall'impresa con propri materiali è obbligatorio reperire le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate e detenerle nel luogo di lavoro. E' fatto divieto travasare sostanze o prodotti in contenitori non correttamente etichettati.</p>
4	<p>Presenza di germi oltre i limiti consentiti</p> <p>Conseguenze: Esposizione a batteri, virus, miceti</p>	<p>Rischi biologici Dovuti alla presenza di agenti patogeni, funghi, ecc..</p>	Modesto	<p>MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA</p> <p>Effettuare la pulizia e il lavaggio dell'area. Segnalare la presenza di superfici bagnate mediante adeguata cartellonistica (prima e dopo la pulizia e il lavaggio dell'intera superficie dei locali adibiti a refettorio deve essere effettuata lontano dalla distribuzione dei pasti).</p>

SERVIZIO DI MENSA (SENZA L'USO DELLA CUCINA)	SCHEDA 3
--	----------

REFERENTE SCUOLA	
------------------	--

IMPRESA ESECUTRICE	
SEDE LEGALE	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE DEL S.P.P.	

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	Trasporto dei pasti con mezzi propri e scarico del materiale.
2	Trasporto del materiale fino al locale di sporzionamento.
3	Pulizia dei piani dei tavoli, apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione dei pasti.
4	Sparecchiamento, rassettamento dei locali adibiti a mensa.

AREE DI LAVORO INTERESSATE

X	Refettorio		

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, e piani di formazione del personale.

Servizio di mensa (senza l'uso della cucina) - Rischi specifici da interferenze				SCHEDA 3
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
1	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. Partecipare alle prove di evacuazione. In caso di evacuazione generale (segnale di allarme): - liberare i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'esodo; - abbandonare i locali seguendo le vie di esodo; - raggiungere il punto di raccolta dove un incaricato della ditta effettuerà l'appello; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali.
2	Pavimento umido; Presenza di sostanze chimiche, di parti taglienti o superfici calde Conseguenze: scivolamenti, inciampamenti, urti, tagli, esposizione ad agenti chimici e fisici.	Rischi di caduta per inciampo, pavimento bagnato, scivolamento Contatto con prodotti chimici o sostanze Contatto con parti taglienti Contatto con parti a temperatura elevata	Moderato	Effettuare la pulizia e il lavaggio dell'area. Segnalare la presenza di superfici bagnate mediante adeguata cartellonistica (prima e dopo la superficie bagnata). La pulizia e il lavaggio dell'intera superficie dei locali adibiti a mensa deve essere effettuata lontano dalla distribuzione dei pasti.

Servizio di mensa (senza l'uso della cucina) - Rischi specifici da interferenze					SCHEDA 3
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DALL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
3	Presenza di germi oltre i limiti consentiti Conseguenze: Esposizione a batteri, virus, miceti	Rischi biologici Dovuti alla presenza di agenti patogeni, funghi, ecc..	Modesto	sicurezza relative alle sostanze utilizzate. E' fatto divieto trasvasare sostanze o prodotti in contenitori non correttamente etichettati. Durante l'attività utilizzare la normale prassi igienica personale.	

8. Approvazione del documento.

SERVIZIO MENSA CON L'USO DELLA CUCINA	RISCHI DA INTERFERENZE SCHEDE 1 E 2
PER PRESA VISIONE E ACCETTAZIONE	
IL DATORE DI LAVORO DEL COMUNE DI SUBIACO _____	
IL DIRIGENTE SCOLASTICO PIAZZA ROMA _____	
IL DIRIGENTE SCOLASTICO OLIVETO PIANO _____	
L'IMPRESA: _____	

SERVIZIO MENSA SENZA L'USO DELLA CUCINA	RISCHI DA INTERFERENZE SCHEDE 1 E 3
PER PRESA VISIONE E ACCETTAZIONE	
IL DATORE DI LAVORO DEL COMUNE DI SUBIACO _____	
IL DIRIGENTE SCOLASTICO PIAZZALE DELLE ARTI _____	
L'IMPRESA: _____	