



COMUNE DI SANTA MARIA A VICO

Provincia di Caserta

SERVIZI ALLA PERSONA – COMMERCIO

PUBBLICA ISTRUZIONE - PERSONALE

Piazza Roma – 81028 Santa Maria a Vico (CE)

Tel. 0823 75 95 34 - Fax 0823 75 95 17

Sito Internet : [http// www.comunesantamariaavico.it](http://www.comunesantamariaavico.it)

SCHEMA DI D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE)

obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione
(Art. 26, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. - D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106)

Oggetto: Servizio di refezione scolastica per il triennio
2023/2026.

Plesso: Scuola Primaria Rosciano

IL COMMITTENTE

()

per presa visione

IL RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

(Alfredo D'Addio)

per accettazione

IL DATORE DI LAVORO DITTA APPALTATRICE

()

Revisione n. 01 del 11/01/2023

Motivo della Revisione:
Aggiornata durata servizio

Redatto con la collaborazione di:

CERTEN S.r.l.

Via Astolella N° 61B

81028 S. Maria a Vico (CE)

Tel. 0823.759216

Fax. 0823.800601

P.IVA/CF. 03360700615

Mail. info@certensrl.it



INDICE

1.	GENERALITÀ.....	3
1.1	MODALITÀ DI ELABORAZIONE	4
1.2	CONTENUTI DEL DOCUMENTO.....	4
2.	DATI IDENTIFICATIVI COMMITTENTE	5
2.1	DATI GENERALI.....	5
2.2	SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO.....	5
3.	DATI IDENTIFICATIVI ISTITUZIONE SCOLASTICA	5
3.1	DATI GENERALI.....	5
3.2	ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DELLA SICUREZZA	5
4.	DATI IDENTIFICATIVI DITTA APPALTATRICE	6
4.1	DATI GENERALI.....	6
4.2	ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DELLA SICUREZZA	6
4.3	OGGETTO DELL'APPALTO.....	6
5.	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE DALLA DITTA ESTERNA	7
5.1	DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE ATTIVITÀ.....	7
5.2	CAPITOLATO TECNICO DI APPALTO	7
5.2.1	Descrizione del servizio	7
5.2.2	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	8
5.2.3	Veicolazione dei pasti	8
5.2.4	Distribuzione dei pasti e di minestre e dolci in occasioni particolari	9
5.2.5	Controlli.....	9
6.	INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEI LUOGHI DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE ED EMERGENZA ADOTTATE.....	10
6.1	RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	10
6.1.1	Misure di prevenzione e protezione	10
6.1.2	Vie di fuga e uscite di sicurezza.....	10
6.2	INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI	11
7.	INDIVIDUAZIONE, ANALISI E COORDINAMENTO DEI RISCHI INTERFERENTI	11
7.1	CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI	11
7.1.1	Rischi Generici.....	11
7.1.2	Rischi Specifici.....	13
7.1.3	Rischi Particolari	14
7.1.1	Rischio Covid-19.....	14
8.	ANALISI DELLE INTERFERENZE E DESCRIZIONE DEL COORDINAMENTO	14
8.1	VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ CONTEMPORANEE O SUCCESSIVE	14
8.2	MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE	15
9.	STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA	16
10.	MODALITA' DI AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO.....	16
11.	GESTIONE DELLE RIUNIONI DI COORDINAMENTO E SICUREZZA.....	16
12.	ALLEGATI.....	16
13.	DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI	17

1. GENERALITÀ

Il presente documento è stato elaborato secondo quanto previsto dalla normativa nazionale:

- **D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81**, "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

Testo coordinato con:

- **D.L. 3 giugno 2008, n. 97**, convertito con modificazioni dalla **Legge 2 agosto 2008, n. 129**;
- **D.L. 25 giugno 2008, n. 112**, convertito, con modificazioni, dalla **Legge 6 agosto 2008, n. 133**;
- **D.L. 30 dicembre 2008, n. 207**, convertito con modificazioni dalla **Legge 27 febbraio 2009, n. 14**;
- **Legge 18 giugno 2009, n. 69**;
- **Legge 7 luglio 2009, n. 88**;
- **D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106**;
- **Legge 26 febbraio 2010, n. 25**;
- **D.L. 31 maggio 2010, n. 78**;
- **Legge 13 agosto 2010 n. 136**.

Normativa per contenimento contagio Covid-19:

- Documenti del CTS costantemente aggiornati ai fini della ripresa delle attività didattiche dell'a.s. 2021/22; le istruzioni e indicazioni dell'ISS;
- Art.83 del D.L. 19 maggio 2020, n. 34, convertito in Legge 17 luglio 2020, n. 77, in materia di "Sorveglianza sanitaria eccezionale", che resta in vigore fino al 31 dicembre 2021, ai sensi dell'art. 6 del D.L. 23 luglio 2021, n. 105, stante l'avvenuta proroga dello stato di emergenza fino a tale data, ai sensi dell'art. 1 del D.L. 105/2021;
- Art. 26, comma 2 bis del decreto legge 17 marzo 2020, n. 18 convertito con modificazioni in legge 24 aprile 2020, n. 27 e successive modifiche e integrazioni, verbale di Confronto tra il Ministero dell'istruzione e le Organizzazioni sindacali del 27 novembre 2020
- Articoli 26 del decreto legge n. 18/2020, 21 bis comma 1 del decreto legge n. 104/2020 la circolare del Ministero della Salute del 4 agosto 2021 n. 0035309 avente ad oggetto le "Certificazioni di esenzione alla vaccinazione anti-COVID -19",
- D.L. 8 aprile 2020 n. 23 e in particolare l'art. 29 bis recante "Obblighi dei datori di lavoro per la tutela contro il rischio di contagio da COVID-19";
- art. 58 del D.L. 25 maggio 2021, n. 73, convertito in Legge 23 luglio 2021, n. 106, recante "Misure urgenti per la scuola";
- D.L. 6 agosto 2021, n. 111, recante Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti";
- D.P.R. del 20 marzo 2009, n. 81, recante "Norme per la riorganizzazione della rete scolastica e il razionale ed efficace utilizzo delle risorse umane della scuola, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133";
- "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2021/2022", adottato con decreto del Ministro dell'istruzione del 6 agosto 2021, n. 257;
- Circolare del Ministero della Salute del 29 aprile 2020, n. 14915;
- Circolare del Ministero della Salute del 22 maggio 2020, n. 17644;
- Circolare del Ministero della Salute del 12 aprile 2021, n. 15127;
- Circolare del Ministero della salute dell'11 agosto 2021, n. 36254 avente ad oggetto "Aggiornamento sulle misure di quarantena e di isolamento raccomandate alla luce della circolazione delle nuove varianti SARS – CoV-2 in Italia e in particolare della diffusione della variante Delta";
- Verbale del CTS n. 10 del 21 aprile 2021 e la successiva nota del Ministero Istruzione n. 698 del 6 maggio 2021;
- Protocollo d'intesa tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Dipartimento della Protezione Civile della Presidenza del Consiglio dei Ministri sottoscritto in data 15 novembre 2018
- "Protocollo condiviso di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro" del 6 aprile 2021;

- “Documento tecnico sull’ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico”, approvato dal CTS - Dipartimento della protezione civile con verbale n. 82 della seduta del 28 maggio 2020;
- Verbale n. 90 della seduta del CTS del 22 giugno 2020;
- rapporto ISS n. 26/2020 “Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico” versione del 18 maggio 2020; VISTO il Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020, recante “Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 58/2020, recante “Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell’infanzia”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 63/2020, recante “Apertura delle scuole e andamento dei casi confermati di SARS-CoV-2: la situazione in Italia”;
- “Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell’Infanzia”, approvato con decreto del ministro dell’istruzione del 3 agosto 2020, n. 80;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 11/2021, recante “Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV2”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021, recante “Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell’attuale emergenza COVID-19: ambienti /superfici”;
- Protocollo d’Intesa “Linee operative per garantire il regolare svolgimento degli Esami conclusivi di Stato 2020/2021”, sottoscritto tra il Ministero e le OO.SS. in data 21 maggio 2021;
- Verbale n. 31 della seduta del Comitato Tecnico Scientifico del 25 giugno 2021;
- Verbale n. 34 della seduta del Comitato Tecnico Scientifico del 12 luglio 2021;
- Nota del Ministero istruzione, prot. 22 luglio 2021, n. 1107 “Avvio dell’anno scolastico 2021/22”.
- Nota di accompagnamento alle indicazioni del Comitato Tecnico Scientifico del 12 luglio 2021 (verbale n. 34);
- Protocollo d’intesa per garantire l’avvio dell’anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di covid 19 (anno scolastico 2021/2022) del 14/08/2021.

Nei capitoli successivi sono riportate, ai sensi dell'art. 26 del sopra citato decreto, le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia stato possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

1.1 MODALITÀ DI ELABORAZIONE

Il datore di lavoro ha promosso - ai sensi dell'art. 26, comma 2, del D.Lgs. 81/2008 - la cooperazione ed il coordinamento con il datore di lavoro della ditta appaltatrice, elaborando, all'esito, il presente documento.

1.2 CONTENUTI DEL DOCUMENTO

Il presente documento contiene, ai sensi dell'art. 26, commi 1 e 2, del D.Lgs. 81/2008:

- una descrizione delle attività oggetto di appalto;
- le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente lavorativo, in cui è destinata ad operare la ditta esterna, e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dalla ditta committente in relazione alla propria attività;
- un'unica relazione -evidenza della cooperazione e del coordinamento tra i datori di lavoro- indicante le misure di prevenzione e protezione attuate per l'attività oggetto di appalto, da coordinarsi con le attività lavorative interne al fine di ridurre i rischi derivanti da interferenze.

2. DATI IDENTIFICATIVI COMMITTENTE

Nel presente capitolo sono riportati i dati identificativi della **committente**, ovvero le generalità e l'organigramma della sicurezza.

2.1 DATI GENERALI



Ragione sociale	Comune di Santa Maria a Vico – Provincia di Caserta
Indirizzo	Piazza Roma
CAP	81028
Città	Santa Maria a Vico (CE)
Telefono	0823 75 95 11
FAX	0823 75 95 17
Internet	http// www.comunesantamariaavico.it
Codice Fiscale	80004570612
Partita IVA	01299510618

2.2 SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Responsabile Settore 4°: Servizi alla persona - Commercio - Pubblica Istruzione - Personale: Alfredo D'ADDIO
Indirizzo: Piazza Roma – 81028 Santa Maria a Vico (CE)
Tel: 0823 759534
Fax: 0823 759517
e-mail: alfredo.daddio@comunesantamariaavico.it

3. DATI IDENTIFICATIVI ISTITUZIONE SCOLASTICA

Nel presente capitolo sono riportati i dati identificativi della **Istituzione Scolastica**, ovvero le generalità e l'organigramma della sicurezza.

3.1 DATI GENERALI

Ragione sociale:	Istituto Comprensivo Giovanni XXIII di Santa Maria A vico
Indirizzo:	Viale P. Carfora
CAP:	81028
Città:	Santa Maria A Vico (CE)
Tel./Fax:	0823 75.91.34 / 0823/80.92.32
Sito:	<i>Plesso Rosciano – Scuola Elementare</i>
Indirizzo:	<i>Via Rosciano – Santa Maria a Vico</i>

3.2 ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DELLA SICUREZZA

Datore di Lavoro (Dirigente Scolastico):	Dr.ssa Carmen Crisci
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP):	Ing. Donato Fiorillo
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS):	Prof. Clemente Affinita
Medico Competente (MC):	Dott. Virgilio Agresti
Preposti:	<i>Rita Formato, Angelina Piscitelli</i>
Addetti antincendio ed evacuazione:	<i>Fausta Ferrara, Angelina Piscitelli</i>

4. DATI IDENTIFICATIVI DITTA APPALTATRICE

Nel presente capitolo sono riportati i dati identificativi aziendali della **ditta appaltatrice**, ovvero le generalità, l'organigramma della sicurezza e l'oggetto dell'appalto.

4.1 DATI GENERALI

Logo ditta appaltatrice

Denominazione _____
 Indirizzo _____
 CAP _____
 Città _____
 Telefono _____
 FAX _____
 Internet _____
 E-mail _____
 Codice Fiscale _____
 Partita IVA _____
 Numero di Iscrizione C.C.I.A.A. _____
 Posizione INPS _____
 Posizione INAIL _____

4.2 ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DELLA SICUREZZA

	Nominativo	Recapito
Datore di Lavoro (DL)		
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)		
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)		
Medico Competente (MC)		

4.3 OGGETTO DELL'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA TRIENNIO 2023/2026 PER LE SCUOLE MATERNE STATALI, SCUOLA MATERNA COMUNALE, ELEMENTARE A TEMPO PIENO DI ROSCIANO.

**IL PRESENTE DUVRI SI RIFERISCE ALLA
 SCUOLA ELEMENTARE – PLESSO ROSCIANO**

5. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE DALLA DITTA ESTERNA

Al fine di una corretta rappresentazione delle reali condizioni di lavoro, la valutazione dei rischi da interferenze e l'indicazione delle necessarie misure di prevenzione e protezione (riportate nel capitolo "COORDINAMENTO delle INTERFERENZE") sono state precedute da un'attenta analisi circa le caratteristiche delle singole attività oggetto di appalto.

Tali attività lavorative sono state dettagliatamente descritte, nelle rispettive parti fondamentali, con un'analisi attenta delle specifiche mansioni espletate dagli addetti della ditta esterna e con l'indicazione delle eventuali attrezzature di lavoro o sostanze o preparati chimici eventualmente impiegati.

5.1 DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE ATTIVITÀ

La ditta appaltatrice è specializzata nella ristorazione collettiva e rispetta le prescrizioni della normativa igienico sanitaria, in particolare le seguenti norme: L. 283/62, D.P.R. 327/80, D.lgs. 123/93, D. lgs. 155/97 e s.m.i. ed è in possesso dei requisiti di capacità economica - finanziaria e di capacità tecnico-professionale come indicato nel disciplinare di gara.

5.2 CAPITOLATO TECNICO DI APPALTO

Il capitolato tecnico riguarda l'appalto del servizio di ristorazione scolastica, per alunni, insegnanti e personale ATA in turno di servizio, da effettuarsi utilizzando un centro cottura dell'appaltatore (in proprietà, in locazione o comunque nella sua disponibilità), la veicolazione e relativa distribuzione dei pasti, ivi preparati, presso le scuole in epigrafe per il triennio 2013/2026.

L'appalto avrà la durata di n. 3 (tre) anni, precisamente, anno scolastico 2023/2024, 2024/ 2025, 2025/2026 con inizio presumibilmente il 01.10.2023 e termine 30/06/2026. Il servizio di refezione scolastica andrà effettuato per ogni giorno di apertura delle scuole in cui sia previsto il rientro, sulla base del calendario scolastico fissato annualmente dall'Autorità competente.

5.2.1 Descrizione del servizio

L'appaltatore dovrà provvedere presso il proprio centro cottura (che potrà essere sia di proprietà sia in locazione o comunque nella sua disponibilità):

1. all'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di refezione;
2. alla preparazione e confezione dei pasti per le Scuole interessate conformemente al menù predisposto dall'ASL CE;
3. alla veicolazione dei cibi dal proprio Centro Cottura alle Scuole interessate. L'appaltatore, allo scopo, dovrà assicurare la disponibilità di almeno due mezzi di trasporto, nonché di tutto il materiale (contenitori gastronomia a loro volta inseriti in contenitori isotermitici che riportino all'esterno l'etichetta relativa al cibo contenuto) necessario per la corretta veicolazione dei cibi;
4. alla distribuzione dei pasti presso le scuole 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);
5. 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);
6. alla sanificazione, igienizzazione, lavaggio, pulizia e riassetto giornaliero del centro cottura dell'appaltatore;
7. L'appaltatore è tenuto a fornire tutto il materiale (es.: posate, piatti, bicchieri, caraffe, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura) e relativa dotazione;
8. al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, alla pulizia e riassetto giornaliero dei locali mensa situati presso le scuole;
9. 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.

Il numero presunto dei pasti, comprensivo anche di quelli per gli insegnanti e personale ATA, è di circa n. 155.925 (per il triennio in questione e per tutte le scuole oggetto d'appalto).

Gli orari di consegna e distribuzione dei pasti dovrà avvenire alle ore 12,00 e comunque non oltre le ore 13,00.

5.2.2 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione e cottura dei pasti l'appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione e le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei pasti, che dovrà tenere conto della stagionalità. I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 30 minuti.

Le lavorazioni del giorno antecedente la distribuzione, sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

5.2.3 Veicolazione dei pasti

I pasti e l'altro materiale occorrente dovranno essere trasportati presso i singoli plessi scolastici a cura e spese dell'appaltatore. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche. I pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori isotermitici, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65°C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia il Comune che l'ASL potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della scuola di destinazione e del contenuto. In particolare, i risotti andranno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura della pasta.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. I mezzi dovranno essere preferibilmente di proprietà dell'appaltatore e, in ogni caso, essere nella disponibilità dell'appaltatore ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. L'appaltatore dovrà produrre idonea documentazione al riguardo. Le consegne e la distribuzione devono essere effettuate conformemente agli orari concordati.

L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 30 minuti. Le singole scuole comunicheranno quotidianamente all'appaltatore, via telefono o via fax, entro le ore 9.30, il numero dei pasti da fornire per il pranzo, specificando eventuali diete speciali e/o dietetiche.

5.2.4 Distribuzione dei pasti e di minestre e dolci in occasioni particolari

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con il **sistema del servizio al tavolo**. Per la distribuzione delle minestre l'appaltatore dovrà servirsi di piatti di plastica fondi a perdere, di materiale idoneo, forniti a sua cura e spese, senza aggravio alcuno né per gli utenti né per il Comune.

Inoltre, in occasione delle festività natalizie, del carnevale e della Pasqua, l'appaltatore offrirà gratuitamente agli utenti un supplemento di dolce (panettone, frittelle, colomba pasquale). La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

5.2.5 Controlli

5.2.5.1 Procedure di autocontrollo

L'appaltatore è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D. Lgs. 155/97 e dal Regolamento CE n° 852/2004. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, indicate con la normativa sopraccitata, all'art. 3 del Decreto, dovranno essere assicurate le seguenti attività:

- ✓ esame di tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- ✓ individuazione di tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- ✓ individuazione, applicazione, mantenimento e aggiornamento, per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, nel periodo di vigenza contrattuale, di adeguate procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.;
- ✓ predisposizione e aggiornamento delle schede o di altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D.Lgs. 155/97;
- ✓ predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita, in conformità di quanto previsto dal Regolamento CE n° 178/2002, un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le relative informazioni;
- ✓ designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta, la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE n° 178/2002 per tutte le mense scolastiche comunali ricadenti nell'appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

5.2.5.2 Visite e verifiche da parte del Comune e dell'ASL

Il Comune potrà impartire direttive all'appaltatore in ordine allo svolgimento del servizio, riservandosi il diritto di effettuare tutti i controlli che riterrà opportuni, compreso l'applicazione del metodo H.A.C.C.P., l'incarico ad un professionista per un audit presso la struttura dell'appaltatore per la verifica dei requisiti dichiarati. E' facoltà del Comune e dell'ASL disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini, i cui esiti saranno comunicati all'appaltatore. L'appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. La vigilanza sui servizi compete al Comune e all'ASL per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

L'appaltatore, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs. 155/97. Infine, il personale del Comune e quello dell'ASL potranno accedere in qualsiasi momento sia nei centri di cottura che nei locali adibiti a sale mensa presso le singole scuole, per l'espletamento di tutti i controlli ritenuti opportuni, al fine di constatare l'osservanza delle prescrizioni stabilite dal presente capitolato e del rispetto delle norme igienico-sanitarie. In queste visite i tecnici del Comune e/o dell'ASL potranno essere accompagnati dal personale dell'appaltatore.

6. INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEI LUOGHI DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE ED EMERGENZA ADOTTATE

Al fine di ottemperare all'obbligo di cui all'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/2008, si è provveduto a fornire alla ditta esterna dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il datore di lavoro della ditta esterna, inoltre, è stato adeguatamente informato sui contenuti del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) adottato in azienda, al fine di individuare i rischi specifici dell'ambiente di lavoro in cui sono destinati ad operare i lavoratori della ditta esterna.

In particolare, l'analisi dei fattori di rischio trasmissibili ai lavoratori presenti ha consentito di effettuare una valutazione consapevole dei rischi da interferenze e quindi l'adozione delle necessarie misure di prevenzione e protezione finalizzate alla loro minimizzazione.

Il datore di lavoro della ditta committente rimane a disposizione del datore di lavoro o dei lavoratori della ditta esterna per rispondere alle ulteriori ed eventuali richieste di informazioni che reputassero necessarie preliminarmente o durante lo svolgimento delle attività appaltate.

6.1 RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

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

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

- Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
- Scivolamenti, cadute a livello, ustioni da calore;
- Possibili interferenze con personale non addetto.

6.1.1 Misure di prevenzione e protezione

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

- **Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
- **Investimento da mezzi di trasporto:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori scivolamento;
- **Cadute a livello:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale versamento 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 e/o da alunni presenti.

6.1.2 Vie di fuga e uscite di sicurezza

La ditta appaltatrice che interviene nella struttura scolastica deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Deve, inoltre, prendere visione

della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

L'impresa sarà, inoltre, informata sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

6.2 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti delle scuole (e/o alunni) ed i dipendenti dell'appaltatore; le interferenze lavorative tra i dipendenti della società appaltatrice ed i presenti all'interno dei plessi si avranno durante gli orari di preparazione e somministrazione dei pasti e negli orari di mensa, che possono variare da istituto ad istituto.

7. INDIVIDUAZIONE, ANALISI E COORDINAMENTO DEI RISCHI INTERFERENTI

Nel presente capitolo è riportato l'esito della cooperazione e del coordinamento intercorsi tra i datori di lavoro al fine di eliminare o, quantomeno, ridurre i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori - di entrambe le aziende - durante i lavori oggetto di appalto, nel rispetto dei principi di cui all'art. 26, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 81/2008.

La metodologia seguita per la valutazione dei rischi interferenti è quella di individuare i rischi specifici prodotti dal Committente correlandoli a quelli introdotti dall'attività dell'impresa affidataria (rischi specifici della prestazione appaltata).

Relativamente ai rischi introdotti dall'impresa affidataria dovranno essere considerati anche i rischi derivanti dall'eventuale utilizzo di attrezzature, sostanze e materiali.

I rischi sono analizzati in riferimento: alle norme di legge e di buona tecnica, al contesto ambientale, alla presenza contemporanea e/o successiva di diverse imprese/lavoratori autonomi.

Dall'esito della valutazione dei rischi interferenti sono promosse, attraverso il presente documento DUVRI, le misure di cooperazione e coordinamento e relativi costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo tali rischi.

Il datore di lavoro della ditta committente rimane a disposizione del datore di lavoro o dei lavoratori della ditta esterna per rispondere alle ulteriori ed eventuali richieste di informazioni che reputassero necessarie preliminarmente o durante lo svolgimento delle attività appaltate.

7.1 CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

La valutazione dei rischi consente al datore di lavoro di adottare le misure necessarie per la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori e di garantire che le misure preventive e i metodi di lavoro e di produzione, ritenuti necessari e attuati in funzione della valutazione dei rischi, migliorino il livello di protezione dei lavoratori. Pertanto le misure preventive sono ritenute necessarie e attuate in funzione della valutazione dei rischi.

Per la stesura del presente documento sono stati adottati i criteri, di seguito descritti, previsti dalle "Disposizioni normative nazionali", dalle "Norme tecniche" approvate e pubblicate da organismi internazionali o europei o nazionali di normalizzazione, dalle "Buone prassi" e "Linee guida" elaborate e raccolte dalle Regioni, dall'INAIL o da organismi paritetici.

7.1.1 Rischi Generici

La valutazione del rischio [R], necessaria per definire le priorità degli interventi di miglioramento della sicurezza aziendale, è stata effettuata tenendo conto dell'entità del danno [E] (funzione delle conseguenze sulle persone in base ad eventuali conoscenze statistiche o in base al registro degli infortuni o a previsioni ipotizzabili) e della probabilità di accadimento dello stesso [P] (funzione di valutazioni di carattere tecnico e organizzativo, quali le misu-

re di prevenzione e protezione adottate -collettive e individuali-, e funzione dell'esperienza lavorativa degli addetti e del grado di formazione, informazione e addestramento ricevuto).

La metodologia per la valutazione "semi-quantitativa" dei rischi occupazionali generalmente utilizzata è basata sul metodo "a matrice" di seguito esposto.

La Probabilità di accadimento [P] è la quantificazione (stima) della probabilità che il danno, derivante da un fattore di rischio dato, effettivamente si verifichi. Essa può assumere un valore sintetico tra 1 e 4, secondo la seguente gamma di soglie di probabilità di accadimento:

Soglia	Descrizione della probabilità di accadimento	Valore
Molto probabile	1) Sono noti episodi in cui il pericolo ha causato danno, 2) Il pericolo può trasformarsi in danno con una correlazione, 3) Il verificarsi del danno non susciterebbe sorpresa.	[P4]
Probabile	1) E' noto qualche episodio in cui il pericolo ha causato danno, 2) Il pericolo può trasformarsi in danno anche se non in modo automatico, 3) Il verificarsi del danno susciterebbe scarsa sorpresa.	[P3]
Poco probabile	1) Sono noti rari episodi già verificati, 2) Il danno può verificarsi solo in circostanze particolari, 3) Il verificarsi del danno susciterebbe sorpresa.	[P2]
Improbabile	1) Non sono noti episodi già verificati, 2) Il danno si può verificare solo per una concatenazione di eventi improbabili e tra loro indipendenti, 3) Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità.	[P1]

L'Entità del danno [E] è la quantificazione (stima) del potenziale danno derivante da un fattore di rischio dato. Essa può assumere un valore sintetico tra 1 e 4, secondo la seguente gamma di soglie di danno:

Soglia	Descrizione dell'entità del danno	Valore
Gravissimo	1) Infortunio con lesioni molto gravi irreversibili e invalidità totale o conseguenze letali, 2) Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti. Esempio: - un evento traumatico o una malattia certamente inguaribile; - la perdita di un senso; - la mutilazione di un arto; - la perdita dell'uso di un organo; - la perdita della capacità di procreare; - una grave difficoltà della parola; - la deformazione o lo sfregio permanente del viso; - l'aborto nella persona offesa; - la morte.	[E4]
Grave	1) Infortunio o inabilità temporanea con lesioni significative irreversibili o invalidità parziale. 2) Esposizione cronica con effetti irreversibili o parzialmente invalidanti. Esempio: - un evento traumatico o una malattia che mette in pericolo di vita; - un evento traumatico o una malattia che rende "inabile" per oltre 40 giorni; - un indebolimento permanente di un senso o di un organo; - l'acceleramento del parto.	[E3]
Significativo	1) Infortunio o inabilità temporanea con disturbi o lesioni significative reversibili a medio termine. 2) Esposizione cronica con effetti reversibili. Esempio: - un evento traumatico o una malattia con prognosi superiore a un giorno, ma inferiore a quaranta.	[E2]
Lieve	1) Infortunio o inabilità temporanea con effetti rapidamente reversibili. 2) Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili. Esempio: - un evento traumatico o una malattia che non comporta lesioni rilevabili a vista o strumentale,	[E1]

Soglia	Descrizione dell'entità del danno	Valore
	con esiti nulli nell'arco della giornata.	

Individuato uno specifico pericolo o fattore di rischio, il valore numerico del rischio [R] è stimato quale prodotto dell'Entità del danno [E] per la Probabilità di accadimento [P] dello stesso.

$$[R] = [P] \times [E]$$

Il Rischio [R], quindi, è la quantificazione (stima) del rischio. Esso può assumere un valore sintetico compreso tra 1 e 16, come si può evincere dalla matrice del rischio di seguito riportata.

Rischio [R]	Improbabile [P1]	Poco probabile [P2]	Probabile [P3]	Molto probabile [P4]
Danno lieve [E1]	Rischio basso [P1]X[E1]=1	Rischio basso [P2]X[E1]=2	Rischio basso [P3]X[E1]=3	Rischio medio [P4]X[E1]=4
Danno significativo [E2]	Rischio basso [P1]X[E2]=2	Rischio medio [P2]X[E2]=4	Rischio medio [P3]X[E2]=6	Rischio medio [P4]X[E2]=8
Danno grave [E3]	Rischio basso [P1]X[E3]=3	Rischio medio [P2]X[E3]=6	Rischio alto [P3]X[E3]=9	Rischio alto [P4]X[E3]=12
Danno gravissimo [E4]	Rischio medio [P1]X[E4]=4	Rischio medio [P2]X[E4]=8	Rischio alto [P3]X[E4]=12	Rischio alto [P4]X[E4]=16

I valori sintetici (numerici) del rischio [R], che vanno appunto da 1 a 16, sono ricompresi negli intervalli riportati nella seguente gamma di soglie del rischio da valutare:

Soglia	Descrizione del rischio	Valore
Alto	Rischio alto per la salute e/o la sicurezza dei lavoratori per cui si prevede l'immediata adozione e/o rielaborazione di tutte le necessarie misure preventive e protettive.	8-16
Medio	Rischio medio per la salute e/o la sicurezza dei lavoratori per cui si prevedono ulteriori misure correttive e/o migliorative da programmare nel medio periodo.	4-8
Basso	Rischio basso per la salute e/o la sicurezza dei lavoratori per cui non si prevedono ulteriori misure correttive e/o migliorative.	1-3

7.1.2 Rischi Specifici

I rischi cosiddetti "SPECIFICI" (rumore, vibrazioni, MMC, microclima, chimico, ...) sono valutati mediante algoritmi di calcolo definiti dal D. Lgs. 81/2008 secondo norme tecniche approvate e pubblicate da organismi internazionali o europei o nazionali di normalizzazione, a partire da dati di input ottenuti mediante opportuni rilievi e misurazioni in situ o in alternativa e laddove previsto, ricavati da Banche dati applicabili alle specifiche attrezzature utilizzate.

7.1.3 Rischi Particolari

Per taluni rischi (stress lavoro-correlato, lavoratrici madre e differenze tra lavoratori) sono disponibili indicazioni metodologie per la corretta valutazione degli stessi derivanti da "disposizioni normative nazionali", "norme tecniche" approvate e pubblicate da organismi internazionali o europei o nazionali di normalizzazione, "buone prassi" e "linee guida" elaborate e raccolte dalle Regioni, dall'INAIL o da organismi paritetici.

Nei paragrafi specifici sono indicati nel dettaglio i criteri adottati per la valutazione dei rischi particolari indicati dalla normativa.

7.1.1 Rischio Covid-19

Al fine di contenere il rischio di contagio e diffusione da Covid-19, sono state implementate dal SPP le misure dettagliate nei seguenti documenti:

- 00_Regole_Covid_19.
- 02_Protocollo SANIFICAZIONE
- 03_Protocollo_sicurezza_Scuole_COVID-19_IC.

8. ANALISI DELLE INTERFERENZE E DESCRIZIONE DEL COORDINAMENTO

Nei successivi paragrafi sono indicate le misure di prevenzione e protezione poste in essere dalle aziende, di comune accordo, al fine di eliminare o, ove ciò non sia stato possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze tra le attività della ditta esterna (attività esterne) - che si svolgono all'interno dei luoghi di lavoro della ditta committente - e le attività correntemente effettuate dalla ditta committente (attività interne).

8.1 VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ CONTEMPORANEE O SUCCESSIVE

Qualora si verifichino condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra scolari e insegnanti ed eventuali dipendenti del Comune di Santa Maria a Vico (CE) presenti e i dipendenti dell'appaltatore.

Lavorazione: preparazione e servizio pasti

- ✚ Possibili cause di interferenza: presenza di tecnici, fornitori e ispettori all'interno della cucina
- ✚ Rischi trasmessi all'ambiente circostante: scivolamento (pavimenti bagnati), caduta a livello, ustioni da calore, urti ed impatti
- ✚ Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti, eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.
- ✚ Valutazione del rischio residuo: presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito

Lavorazione: pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche

- ✚ Possibili cause di interferenza: transito di tecnici, fornitori ispettori docenti e/o bambini su pavimenti bagnati.
- ✚ Rischi trasmessi all'ambiente circostante: scivolamento caduta a livello
- ✚ Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: posizionare idonea segnaletica di sicurezza; compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;

Lavorazione: utilizzo di prodotti chimici

- ✚ Possibili cause di interferenza: contatto con sostanze chimiche
- ✚ Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze, utilizzare idonea segnaletica.
- ✚ Lavorazione: trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli;
- ✚ Possibili cause di interferenza presenza di tecnici, fornitori ispettori docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola;

- ✚ Rischi trasmessi all'ambiente circostante: investimento nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola;
- ✚ Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: circolare a passo d'uomo, parcheggiare i veicoli nella zona prevista.

Lavorazione: trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli

- ✚ Possibili cause di interferenza presenza di tecnici, fornitori ispettori docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola;
- ✚ Rischi trasmessi all'ambiente circostante: investimento nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola;
- ✚ Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: circolare a passo d'uomo, parcheggiare i veicoli nella zona prevista.

8.2 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, all'appaltatore/prestatore d'opera si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

- ✚ operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
- ✚ rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
- ✚ e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza;
- ✚ rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del servizio di prevenzione e protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
- ✚ rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'attività le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
- ✚ adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non siano di competenza ovvero che possano compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
- ✚ richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che vengano 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 nell'ambito dell'ambiente lavorativo della stazione appaltante.

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

9. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

La determinazione dei costi della sicurezza è valutata conformemente a quanto disposto dall'art. 26 comma 6 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Le misure specifiche di tutela previste, atte ad eliminare o a ridurre al minimo i rischi da interferenze, sono esclusivamente di tipo organizzativo; la stazione appaltante ha stabilito un importo per singolo pasto pari ad € 0,01 per un totale di € 6.992,55.

10. MODALITA' DI AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO

Il presente documento DUVRI potrà essere aggiornato/integrato/personalizzato/revisionato a seguito dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

Ogni aggiornamento diviene parte integrante del presente DUVRI.

11. GESTIONE DELLE RIUNIONI DI COORDINAMENTO E SICUREZZA

Il Datore di Lavoro dei luoghi oggetto della prestazione potrà convocare - secondo le peculiarità dei lavori, servizi e forniture - una o più "Riunioni di Coordinamento e Sicurezza" con il Datore di Lavoro della ditta appaltatrice, attraverso apposita e preventiva comunicazione.

In tale occasione, il Datore di Lavoro, in collaborazione con l'RSPP e i preposti, illustrerà il presente documento DUVRI "operativo" contenente le misure di cooperazione e coordinamento necessarie ad eliminare o, ove ciò non sia possibile, a ridurre al minimo i rischi derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. In tale sede potranno inoltre essere presentate:

- proposte di modifica e/o integrazioni al presente documento;
- proposte di successive riunioni di coordinamento e sicurezza.

Al termine di ogni incontro verrà redatto apposito "Verbale di Cooperazione e Coordinamento" (All. 1 al DUVRI) che, letto e sottoscritto da tutti i partecipanti, diverrà parte integrante del presente DUVRI.

12. ALLEGATI

All. 1 al DUVRI: Verbale di Cooperazione e Coordinamento

13. DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

L'appaltatore dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato dichiara sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 d.lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni Il committente Comune di Santa Maria a Vico (CE) e l'appaltatore, con il presente atto, dichiarano che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del d.lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni:

- a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente, anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 d.lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni L'appaltatore, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole del Comune di Santa Maria a Vico (CE):

Attesta l'avvenuta cooperazione da parte del committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto, secondo la seguente sommaria descrizione:

- a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) programmazione e registrazione degli interventi.

L'appaltatore, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole del Comune di Santa Maria a Vico (CE), attesta l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

Santa Maria a Vico (CE), lì _____

Il Responsabile del contratto di appalto _____

Il Dirigente Scolastico della Scuola Elementare - Plesso Rosciano _____

Il Legale Rappresentante della Ditta Appaltatrice _____