

Unione dei Comuni del Villanova



Comune di
Romana



Comune di
Villanova
Monteleone



Comune di
Monteleone Rocca
Doria



Comune di
Padria



Comune di
Mara

Servizio:

“SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO
DA OTTOBRE 2018 A GIUGNO 2019 “

Committente

Unione dei Comuni di Villanova



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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

D.U.V.R.I. Ricognitivo

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO

(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs 81/08 e D.Lgs. 05 agosto 2009 n. 106)

MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE

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

Data : Agosto 2018

DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENTI

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

D.U.V.R.I. Ricognitivo

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO
DA OTTOBRE 2018 A GIUGNO 2019

DATI GENERALI APPALTO

Oggetto del servizio:
“per l’affidamento del servizio mensa scolastica e pasti a domicilio – da Ottobre 2018 a Giugno 2019”.
Azienda Committente
Unione dei Comuni del Villanova
Datore di Lavoro Committente
Sindaco pro – tempore
Indirizzo presso cui si svolgerà il servizio
Scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di Villanova Monteleone
Micronido comunale di Villanova Monteleone
Domicilio di anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monteleone
Micronido comunale di Romana
Domicilio di anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Romana.
Scuola dell’infanzia di Romana
Micronido comunale di Padria
Domicilio di anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Padria.
Scuola dell’infanzia di Mara
Dipendenti del Comune di Padria
Centro di cottura di Villanova Monteleone
Centro di cottura di Romana
Centro di cottura di Padria

REV.	Motivazione	Data
00	Emissione D.U.V.R.I. ricognitivo	Agosto 2017
01	Emissione D.U.V.R.I. ricognitivo	Agosto 2018
02		
03		
04		

PREMESSA

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

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

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

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) come detto ricognitivo è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e comma 3 Ter del D.lgs. 106/2009 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di mensa scolastica e pasti a domicilio da Ottobre 2018 a Giugno 2019, da eseguirsi presso la scuola primaria e a servizio della stessa scuola e di quella dell'infanzia e secondaria di 1 ° grado di Villanova Monteleone, del micronido comunale di Villanova Monteleone, Romana e Padria, al domicilio di anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monteleone, Padria e Romana e della scuola dell'infanzia di Romana e Mara ed ai dipendenti del Comune di Padria, nonché ai tre centri di cottura di Villanova Monteleone, Romana e Padria sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della struttura scolastica compresi gli alunni ed eventuali ospiti, eventuale personale del Committente (Operai, tecnici, ecc. del Comune di Villanova Monteleone, Romana e Padria ed il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio la sala mensa, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti. Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di mensa che avverranno comunque in diverso modo ma all'interno degli edifici scolastici.

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

Per quanto riguarda l'attività che l'Impresa svolgerà presso la cucina e le sale mensa ubicate negli edifici scolastici, la pulizia e il rigovernamento dei locali, sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale e alunni della struttura scolastica e dei Datori di lavoro.

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

In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire

significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

Il presente Documento ha lo scopo di:

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

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

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

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

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentanti per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori impiegati nelle attività previste in appalto (nominativo, mansioni e qualsiasi altra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati.)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da utilizzare.
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da utilizzare.
- la descrizione dei rischi specifici relativi all'attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso

L'azienda appaltatrice sarà adeguatamente coordinata ed informata dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima ed eventualmente durante l'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale presiederanno il datore di lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza della struttura scolastica, il datore di lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda appaltatrice, eventuali lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le aziende ed i lavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008).

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

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

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

Anagrafica Azienda Committente

Committente	Unione dei Comuni del Villanova
Sede legale	Via Roma 50 – c/o Comune di Romana
Tel. – Fax	Tel. 079 925013 - fax 079 925241
Datore di Lavoro	Presidente pro – tempore
Resp. Del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	
Preposto	

Anagrafica Azienda dove devono eseguirsi i lavori oggetto dell'appalto

Azienda	Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone
Sede legale	Via Montessori, 1 – Villanova Monteleone
Sede dove sarà eseguito il servizio	Scuola dell'infanzia di Villanova Monteleone e Romana, primaria e secondaria di primo grado di Villanova Monteleone.
Tel. - Fax	079/960040
Datore di Lavoro	
Resp. del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	

**Anagrafica Azienda dove devono eseguirsi i lavori
oggetto dell'appalto**

Azienda	Istituto Comprensivo di Pozzomaggiore
Sede legale	Via San Pietro, 37
Sede dove sarà eseguito il servizio	Scuola dell'Infanzia di Mara
Tel. - Fax	079 801093
Datore di Lavoro	
Resp. del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	

**Anagrafica Azienda dove devono eseguirsi i lavori
oggetto dell'appalto**

Azienda	Micronido Comunale
Sede legale	Villanova Monteleone
Sede dove sarà eseguito il servizio	Villanova Monteleone
Tel. - Fax	
Datore di Lavoro	
Resp. del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	

**Anagrafica Azienda dove devono eseguirsi i lavori
oggetto dell'appalto**

Azienda	Micronido Comunale
Sede legale	Romana
Sede dove sarà eseguito il servizio	Romana
Tel. - Fax	
Datore di Lavoro	
Resp. del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	

**Anagrafica Azienda dove devono eseguirsi i lavori
oggetto dell'appalto**

Azienda	Micronido Comunale
Sede legale	Padria
Sede dove sarà eseguito il servizio	Padria
Tel. - Fax	
Datore di Lavoro	
Resp. del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	

Elaborato dallo

Anagrafica Azienda dove devono eseguirsi i lavori oggetto dell'appalto

Azienda	Scuola dell'Infanzia
Sede legale	Romana
Sede dove sarà eseguito il servizio	Romana
Tel. - Fax	
Datore di Lavoro	
Resp. del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)	
Medico del Lavoro	
Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	

Anagrafica Azienda aggiudicataria dell'appalto

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

Aggiornamento del DUVRI

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

Dati relativi all'attività in appalto

Committente	Unione dei Comuni del Villanova
Stazione Appaltante	Unione dei Comuni del Villanova – Provincia di Sassari – Via Roma 50 – 07010 – Romana
Finanziamento	Fondi Regionali e Comunali

Descrizione delle attività affidate in appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa pevede:

CENTRO COTTURA DI VILLANOVA MONTELEONE:

Per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado (solo gli alunni residenti a Romana, Putifigari e Monteleone Rocca Doria e il personale autorizzato della Scuola) di Villanova Monteleone: la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Villanova Monteleone; il conseguente ritiro e lavaggio della posateria, delle stoviglie e delle attrezzature di cucina; la pulizia dei sopraccitati locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);

Per i bambini del Micronido comunale di Villanova Monteleone e gli anziani e i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Villanova Monteleone: la preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monoporzione ermetici (tipo usa e getta) dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Villanova Monteleone e la distribuzione con consegna a domicilio degli stessi; il trasporto dovrà avvenire con appositi contenitori termici, su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;

CENTRO COTTURA DI ROMANA:

Per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana: la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Romana; il conseguente ritiro e lavaggio della posateria, delle stoviglie e delle attrezzature di cucina; la pulizia dei sopraccitati locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);

Per i bambini del Micronido comunale di Romana e i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Romana: la preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monoporzione ermetici (tipo usa e getta) dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Romana e la distribuzione con consegna a domicilio degli stessi; il trasporto dovrà avvenire con appositi contenitori termici, su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;

CENTRO COTTURA DI PADRIA:

Per i bambini e gli educatori del Micronido comunale di Padria: la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Padria; il conseguente ritiro e lavaggio della posateria, delle stoviglie e delle attrezzature di cucina; la pulizia dei sopraccitati locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);

Per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Padria, i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Padria e i dipendenti comunali di Padria: la preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monoporzione ermetici (tipo usa e getta) dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Padria e la distribuzione con consegna a domicilio degli stessi; il trasporto dovrà avvenire con appositi contenitori termici, su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;

L'approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e quant'altro dato in uso all'appaltatore;

L'adeguata assistenza durante i pasti a favore degli alunni, in particolare della Scuola dell'Infanzia e dei primi due anni della Scuola Primaria, per quanto può ragionevolmente costituire ostacolo al regolare consumo dei pasti; L'uso delle stoviglie e delle attrezzature consegnate all'appaltatore, nonché l'eventuale reintegro di quanto mancante;	
Luogo di svolgimento del servizio oggetto d'appalto	
Scuola dell'infanzia e secondaria di 1 ° grado di Villanova Monteleone, del micronido comunale di Villanova Monteleone, Romana e Padria, al domicilio di anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monteleone, Padria e Romana e della scuola dell'infanzia di Romana e Mara ed ai dipendenti del Comune di Padria, nonché ai tre centri di cottura di Villanova Monteleone, Romana e Padria	
Data inizio servizio	Ottobre 2018
Data fine lavori	Giugno 2019
Importo complessivo del Contratto presumibilmente	€ 201.660,00, più l'IVA dovuta per legge
Costi per la Sicurezza	Euro 202,94

Elaborato dallo Studio Tecnico Geom. Peppino Masia pinomasia@hotmail.com

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

- Ditta appaltatrice del servizio di mensa ;
- Dirigente, Direttore dei servizi generali e Amministrativi, Assistenti amministrativi, collaboratori scolastici, docenti dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monte Leone e di Pozzomaggiore;
- Personale dipendente del Comune di Villanova Monte Leone, Comune di Romana, Comune di Padria e Comune di Mara .
- Personale dipendente del micronido comunale di Villanova Monte Leone, di Romana e Padria;
- Lavoratori autonomi o dipendenti di Aziende di manutenzione che operano all'interno delle strutture scolastiche e nei locali destinati a refettori.

MACCHINE – ATTREZZATURE – SOSTANZE E PRODOTTI

MACCHINE – ATTREZZATURE

TIPO	MARCA/MODELLO	LIBRETTO ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE	MARCHIO CE

SOSTANZE - PRODOTTI

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

Tutti i servizi saranno effettuati con attrezzature e mezzi idonei in possesso della ditta appaltatrice e della Ditta appaltante (dovranno essere dettagliatamente elencate e specificate nel Documento Definitivo).
Tutte le macchine e attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice devono essere conformi alle norme in vigore.

Soggetti di riferimento per la gestione delle emergenze

Committente / Impresa Appaltatrice/Struttura Scolastica	Addetti al Primo Soccorso
Comune di Villanova Monteleone	
Comune di Romana	
Comune di Padria	
Comune di Mara	
Ditta Appaltatrice	
Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone – sede scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Villanova Monteleone, scuola dell’infanzia di Romana.	
Micronido comunale di Villanova Monteleone	
Micronido comunale di Padria	
Micronido comunale di Mara	
Istituto Comprensivo di Pozzomaggiore – sede scuola dell’infanzia di Mara	

Elaborato dallo S

Committente / Impresa Appaltatrice/Struttura Scolastica	Addetti alla gestione delle emergenze antincendio
Comune di Villanova Monteleone	
Comune di Romana	
Comune di Padria	
Comune di Mara	
Ditta Appaltatrice	
Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone – sede scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Villanova Monteleone, scuola dell’infanzia di Romana.	
Micronido comunale di Villanova Monteleone	
Micronido comunale di Padria	
Micronido comunale di Mara	
Istituto Comprensivo di Pozzomaggiore – sede scuola dell’infanzia di Mara	

Elaborato dallo Studio

Numeri telefonici utili

Polizia	113
Carabinieri	112
Ambulanza – Pronto Soccorso	118
Polizia Municipale	
Vigile del Fuoco	115
Comune di Villanova Monteleone	
Comune di Romana	
Comune di Padria	
Comune di Mara	
Ospedali	
Farmacia	
Energia Elettrica	

Elaborato dallo Studio Tecnico Geom. Peppino Masia pinomasia@hotmail.com

Cronoprogramma delle attività e servizi

Attività e servizi	Data Inizio o periodicità	Data Fine	Azienda/Lavoratore Autonomo/altri soggetti
1) Fornitura di tutti i generi alimentari necessari;	Ottobre 2018	Giugno 2019	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Preparazione giornaliera dei pasti completi;	Ottobre 2018	Giugno 2019	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione;	Ottobre 2018	Giugno 2019	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali (centri di cottura, ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie;	Ottobre 2018	Giugno 2019	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che nei refettori.	Ottobre 2018	Giugno 2019	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Detersione e disinfezione settimanale della cappa aspirante e degli strumenti	Settimanale		Ditta appaltatrice del servizio mensa

d'uso.			
Deterzione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti.	Mensile		Ditta appaltatrice del servizio mensa
Consegna dei rifiuti secondo le norme municipali	Ottobre 2018	Giugno 2019	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Trasporto e consegna dei pasti presso le sedi e punti indicati	Ottobre 2017	Giugno 2018	Ditta appaltatrice del servizio mensa

Elaborato dallo Studio Tecnico Geom. Peppino Masia pinomasia@hotmail.com

Criteria adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione

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

A tal proposito saranno esaminate:

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

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

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

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

Obiettivo della valutazione

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

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

Tali misure di prevenzione comprendono:

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

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

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

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

Elenco dei fattori di rischio

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

Rischi per la Sicurezza	
Strutture <i>Rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di Lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Altezza dell'Ambiente • Superficie dell'Ambiente • Volume dell'Ambiente • Illuminazione (normale e in emergenza) • Pavimenti (lisci o sconnessi) • Pareti (semplici o attrezzate: scaffalatura, apparecchiatura) • Viabilità interna, esterna; movimentazione manuale dei carichi • Solai (stabilità) • Uscite (in numero sufficiente in funzione del personale) • Porte (in numero sufficiente in funzione del personale) •
Impianti Elettrici <i>Rischi da carenza di sicurezza elettrica</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Idoneità del progetto - Idoneità d'uso - Impianti a sicurezza intrinseca in atmosfere a rischio di incendio o di esplosione - Impianti speciali a carattere di ridondanza
Incendio-Esplosioni <i>Rischi da incendio e/o esplosione</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza di armadi di conservazione (caratteristiche strutturali e di areazione) - Presenza di depositi di materiali infiammabili (caratteristiche strutturali e di ricambi d'aria) - Carenza di sistemi antincendio - Carenza di segnaletica di sicurezza

Rischi per la Salute	
Agenti Chimici	Rischi di esposizione connessi con l'impiego di sostanze chimiche, tossiche o nocive in relazione a: <ol style="list-style-type: none"> 1. ingestione; 2. contatto cutaneo; 3. inalazione per presenza di inquinanti aerodispersi sotto forma di: <ul style="list-style-type: none"> o polveri; o fumi; o nebbie; o gas; o vapori.

<p>Agenti Fisici <i>Rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano</i></p>	<p>Rumore: presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo e di funzionamento con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro</p> <p>Vibrazioni: presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta</p> <p>Microclima: carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene alla temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umidità relativa; • Ventilazione; • Calore radiante; • Condizionamento. <p>Illuminazione: carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della lavorazione fine, finissima, ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posizionamento; • Illuminotecnica; • Postura; • Microclima.
<p>Agenti Biologici</p>	<p>Emissione involontaria (impianto di condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.)</p> <p>Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)</p>

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

Individuazione dei Soggetti Esposti

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

L’individuazione dei soggetti esposti, è valutata considerando:

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

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

- lavoratori addetti a servizi ausiliari del Comune di Villanova Monteleone, Comune di Romana, Comune di Padria e Comune di Mara (manutenzione, ecc.);
- lavoratori impiegati negli uffici dell’Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Comprensivo di Pozzomaggiore dei docenti e collaboratori scolastici;
- alunni dell’Istituto Comprensivo dell’Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Comprensivo di Pozzomaggiore:
- Alunni e personale del micronido comunale di Villanova Monteleone, di Romana e Padria;
- Anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monteleone, Romana e Padria,
- Operatori della ditta appaltatrici del servizio mensa;
- lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all’interno dei locali della struttura scolastica, nei locali di refezione;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- genitori visitatori ed ospiti della struttura scolastica;
- lavoratori esposti a rischi maggiori.
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell’ambito dell’attività oggetto d’appalto

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

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

- fornitura di adeguati dispositivi di protezione individuale;
- attività di formazione del personale;
- procedura per la gestione delle emergenze (primo soccorso, incendio, ecc...);
- attività di formazione degli addetti alla gestione delle emergenze;
- attività di formazione degli addetti alla gestione del pronto soccorso;
- rischi connessi all’esposizione a sostanze pericolose;
- predisposizione di adeguati mezzi da utilizzare in caso di emergenza;
- misure per eliminare o, dove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Costi sostenuti per la sicurezza

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

ATTIVITA'	MISURE PER ELIMINARE O, OVE CIO' NON E' POSSIBILE, RIDURRE AL MINIMO RISCHIO	U.M.	QUANTITA'	COSTO UNITARIO *	COSTO TOTALE
Servizio mensa presso la scuola	Cartellonistica – “ Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare".	Cad.	1	46,47	46,47
	Cartellonistica Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - pavimento Bagnato	Cad.	3	15,00	45,00
	Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature - kit da 5 mt.	Cad.	1	5,00	5,00
	Segnaletica di pericolo nei pressi delle aree di accesso o di lavorazione indicante "Divieto di accesso"	Cad.	1	46,47	46,47
	Formazione ed informazione del personale specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenze (riunione di cooperazione e coordinamento) **	Ore	1	60,00	60,00

TOTALE COSTI [€] 202,94

La stima dei costi dovrà necessariamente essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste ed in particolar modo quelle che si dovessero evidenziare nella riunione di Cooperazione e Coordinamento nella stesura del D.U.V.R.I. definitivo.

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

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

Analisi dei fattori di rischio correlati alle interferenze ed individuazione delle Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze

INTERFERENZA n.1	
Data Inizio	Ottobre 2018
Data Fine	Giugno 2019
Durata interferenza (giorni)	Intero periodo oggetto dell'appalto

Fase Lavorativa	Azienda/Lavoratore autonomo
<p>Il servizio prevede le seguenti attività e forniture:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fornitura di tutti i generi alimentari necessari; 2) Preparazione giornaliera dei pasti completi; 3) Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione; 4) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali (centri di cottura, ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie; 6) Sanificazione ambientale. Detersione e disinfettazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che nei refettori. Detersione e disinfettazione settimanale della cappa aspirante e degli strumenti d'uso. Detersione e disinfettazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti. 7) Consegna dei rifiuti secondo le norme municipali 8) Trasporto e consegna dei pasti. <p>Attività d'ufficio, didattiche, in generale di tutte le attività di funzionamento e gestione delle strutture scolastiche statali</p>	<p>Ditta appaltatrice del servizio mensa</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavoratori impiegati nell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteone - sede scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° Grado di Villanova Monteone, Scuola dell'Infanzia di Romana; - lavoratori impiegati nell'Istituto Comprensivo di Pozzomaggiore - sede scuola dell'infanzia di Mara. - Docenti, e collaboratori scolastici dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteone - sede scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° Grado, Scuola dell'Infanzia di Romana; - Docenti, e collaboratori scolastici dell'Istituto

	<p>Comprensivo di Pozzomaggiore - sede scuola dell'infanzia di Mara.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alunni e personale del micronido comunale di Villanova Monte Leone, Romana e Padria; - Anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monte Leone, Romana e Padria, - alunni dell'Istituto di Villanova Monte Leone - sede scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° Grado di Villanova Monte Leone, dell'infanzia di Romana; - alunni dell'Istituto di Pozzomaggiore - sede scuola dell'infanzia di Mara; - eventuali apprendisti, tirocinanti; - genitori visitatori ed ospiti delle strutture scolastiche;
Servizi, lavorazioni, manutenzioni forniture eseguite presso gli edifici oggetto d'intervento	<ul style="list-style-type: none"> - Operai Comune di Villanova Monte Leone - Operai Comune di Romana - Operai Comune di Padria - Operai Comune di Mara

Interferenza dovuta a utilizzo contemporaneo di:	Aree di lavoro (locali cucine e mensa)	SI
	Vie di accesso, piazzali e parcheggi	SI

Compatibilità delle Attività Interferenti	Le attività sono compatibili adottando le misure di prevenzione e protezione previste dai documenti approvati.
--	--

Elaborato dallo Studio Tecnico Geometra Peppino Masia

Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze

UTILIZZO DI LOCALI, MEZZI E ATTREZZATURE

Alla Ditta aggiudicataria saranno concessi in uso i locali situati presso la scuola primaria di Villanova Monteleone, di Romana e di Padria gli stessi possono essere utilizzati solo per questo scopo, saranno concessi inoltre in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'uso di tale materiale, attrezzatura e impianti deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.

Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare.

L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte;

non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;

Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i preposti degli istituti Comprensivi di Villanova Monteleone e Pozzomaggiore e dei Comune di Villanova Monteleone, Romana, Padria e Mara .

L'erogazione/interruzione sarà eseguita successivamente all'accertamento che la stessa non generi condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;

L'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;

E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;

	<p>E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;</p> <p>E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici e negli altri punti di consegna.</p> <p>L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti o per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli alunni da scuola e comunque previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;</p> <p>Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;</p> <p>Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non danno interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione;</p> <p>Il personale scolastico a cui compete eventualmente la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali sporzionamento.</p>
<p>Utilizzo di apprestamenti di sicurezza</p>	<p>I preposti del Comune di Villanova Monteleone, Romana, Padria e Mara, dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi addetti alla supervisione e controllo insieme ai lavoratori della ditta appaltatrice dovranno effettuare sopralluoghi preliminari per individuare la posizione degli estintori e degli altri presidi antincendio più vicini all'area di lavoro.</p> <p>I preposti del Comune di Villanova Monteleone, Romana, Padria e Mara, dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi addetti alla supervisione ed al controllo, in caso di contemporanea presenza di altre ditte/lavoratori autonomi dovranno far osservare alla ditta appaltatrice la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le altre ditte avranno cura di predisporre.</p> <p>Evitare di manomettere o modificare gli apprestamenti di sicurezza e qualsiasi altro dispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.</p>
	<p>Non depositare materiali, oggetti, derrate alimentari o altro sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.</p>

<p>Utilizzo di prodotti, materiali ecc.</p>	<p>Sarà cura I preposti del Comune di Villanova Monteleone, Romana, Padria e Mara, dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi accertarsi che l'impiego di prodotti chimici (es. prodotti usati durante le pulizie) avvenga secondo specifiche modalità operative indicate sulle Schede di Sicurezza e/o Schede Tecniche che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del personale addetto</p> <p>Qualora dipendenti I preposti del Comune di Villanova Monteleone, Romana, Padria e Mara, dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi e o della ditta appaltatrice avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori che prevedono l'utilizzo di prodotti chimici, il Datore di Lavoro Committente dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il RSPP (ed eventualmente il medico competente) al fine di fermare le attività o di valutare al più presto la sospensione delle attività lavorative.</p> <p>Nel caso in cui nelle aree oggetto dell'attività del servizio mensa vengano espletati dal Comune di Villanova Monteleone, Romana, Padria e Mara, dall'Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi o da altre ditte appaltatrici interventi ordinari e straordinari di manutenzione che prevedano lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli / barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro. Tuttavia sarà compito della ditta appaltatrice che effettuerà i suddetti interventi mettere in atto tutti i sistemi di prevenzione e protezione al fine di ridurre al minimo la produzione di polveri, ciò in relazione alla tutela della salute dei propri dipendenti e dei lavoratori e di tutti i soggetti che operano a vario titolo presso le aree in cui saranno svolte le attività oggetto del presente appalto .</p>
	<p>Le aree in cui saranno espletate le attività del servizio di mensa in oggetto dell'appalto dovranno essere interdette assolutamente a personale estraneo alla ditta appaltatrice e verranno adeguatamente segnalate così come i percorsi necessari per raggiungerle, in modo particolare i locali destinati a cucina.</p> <p>I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.</p> <p>Prima dell'affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice dovranno essere consegnati, oltre al</p>

<p>Utilizzo di aree di lavoro</p>	<p>presente documento e alle procedure di emergenza, con indicazione dei percorsi di transito e di esodo per le emergenze.</p> <p>I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.</p> <p>L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale del Comune di Villanova Monteone, Romana, Padria e Mara, dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi a al fine di scongiurare infortuni, anche di terzi,</p> <p>Sia il Comune di Villanova Monteone, Romana, Padria e Mara, l'Istituto Comprensivo di Villanova Monteone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi e l'Impresa Appaltatrice devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.</p> <p>In occasione di altre attività affidate ad altre imprese sia l'impresa appaltatrice che la Stazione Appaltante che il Comune di Villanova Monteone, Romana, Padria e Mara, l'Istituto Comprensivo di Villanova Monteone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi hanno l'obbligo della reciproca comunicazione e della organizzazione della riunione di cooperazione e coordinamento.</p>
<p>Utilizzo di vie di accesso, piazzali, parcheggi</p>	<p>La ditta appaltatrice potrà accedere presso i luoghi di svolgimento del servizio oggetto di appalto soltanto con automezzi autorizzati rispettando il Codice della Strada.</p> <p>Qualora la visibilità non sia sufficiente e/o la manovra del mezzo risulti difficoltosa, è necessario che un moviere, opportunamente addestrato e con abbigliamento ad alta visibilità, coordini le operazioni.</p> <p>Le strade e gli spazi destinati al transito dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenuti in buono stato e privi di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo.</p> <p>L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito.</p> <p>Non depositare materiali sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.</p>
<p>Utilizzo di aree di stoccaggio</p>	<p>L'eventuale trasporto dei materiali e attrezzature all'interno dei locali dovrà essere effettuato a mano. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere</p>

	prontamente spenti durante la sosta. Le aree adibite allo scarico delle merci, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi.
Documenti di riferimento	Verbale di Formazione (obbligo di informazione ai lavoratori per le attività specifiche) Verbale Riunione di Coordinamento Verballi di Ispezione Procedure di emergenza Documenti di Valutazione dei Rischi dell'azienda appaltatrice e dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monte Leone Lay-out descrittivi ambienti di lavoro

Misure integrative per la eliminazione o riduzione dai rischi da interferenze

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

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

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

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

Elenco dei rischi presenti e misure di prevenzione e protezione

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

Elenco dei rischi presenti

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

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

Misure di prevenzione e protezione

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

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE** : non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA**: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riportarle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO**: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi e degli scaffali delle dispense. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali dei depositi delle dispense ed adeguarle, ove necessario.

4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO**: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO**: Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI**: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza dell'edificio scolastico, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

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

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Nella tabella sottostante dovranno essere evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti del Comune di Villanova Monteleone, Romana, Padria e Mara, dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi:

Elaborato dallo Studio Tecnico Geom. Peppino Masia pinomasia@hotmail.com

Matrice del rischio

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

Il rischio residuo viene così classificato:

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

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

Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si 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 il personale del Comune di Villanova Monte Leone, Romana, Padria e Mara, dell'Istituto Comprensivo di Villanova Monte Leone e Pozzomaggiore e di quelli dei Micronidi compresi gli alunni ed eventuali genitori o ospiti e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento delle porzioni	Nessuna			
Trasporto delle derrate alimentari e dei pasti dal centro e per il centro di cottura agli edifici scolastici	Presenza di docenti, alunni, genitori, ospiti e/o e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti, investimento	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia presenza di docenti, alunni, genitori, ospiti e/o in prossimità delle aree di transito e sosta	M
Scodellamento e somministrazione pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eeguire 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.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la	

sostanze chimiche.	bagnati		zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

Elaborato dallo Studio Tecnico Geom. Peppino Masia pinomasia@hotmail.com

Gestione dell'emergenza

Indicazioni generali

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

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

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

Assistenza sanitaria e pronto soccorso

Posizionamento dei presidi di pronto soccorso

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

Procedure di Pronto Soccorso

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

1. PROTEGGERE

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

2. AVVERTIRE

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

3. SOCCORRERE

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

4. PROFILASSI

Dopo aver prestato un soccorso:

Procedere alla pulizia del proprio corpo;

Eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.

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

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

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

Elaborato dallo Studio Tecnico Geom. Peppino Masia pinomasia@hotmail.com

Prevenzione Incendi

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

Classificazione del livello di rischio incendio	ALTO (solo per la struttura scolastiche della scuola primaria dove è ubicata la cucina)	Luogo di lavoro dove si riscontra la presenza di gas e le condizioni locali e di esercizio possono determinare possibilità di sviluppo di principi di incendio.
---	--	---

Misure preventive

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

Procedure in caso di incendio e/o esplosione

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

1. PROTEGGERE

- Allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Togliere tensione elettrica manovrando sul quadro principale;
- Allontanare, senza mettere a repentaglio l'incolumità delle persone, mezzi/attrezzature e materiali che potrebbero alimentare l'incendio/esplosione;
- Tentare di circoscrivere ed estinguere l'incendio tramite un addetto munito di estintore, posizionato a circa 3 m dall'incendio, con direzione del getto alla base delle fiamme.

2. AVVERTIRE

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

3. SOCCORRERE

Qualora ci fossero persone coinvolte nell'incendio sottrarle

Evacuazione

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

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

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

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

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

ESTRATTO DI PIANO DI EMERGENZA PRESENTE NELLE STRUTTURE SCOLASTICHE

NORME DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA	
Segnalare l'incendio azionando i pulsanti di allarme antincendio presenti.	
Durante l'evacuazione seguire le vie di esodo richiamate nella planimetria antincendio e opportunamente segnalate dai cartelli di salvataggio e dalle luci di emergenza	
Dopo aver raggiunto l'esterno dell'edificio rimanere presso il punto di raccolta più vicino	
Non usare acqua per spegnere incendi su apparecchiature elettriche e/o elettroniche in tensione	

MISURE DI PREVENZIONE ANTINCENDIO	
Vietato fumare	
Vietato usare fiamme libere	

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

CONCLUSIONI

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

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

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

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

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Unione dei Comuni del Villanova		
Datore di Lavoro Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone		
Datore di Lavoro Istituto Comprensivo di Pozzomaggiore		
Datore di Lavoro Comune di Villanova Monteleone		
Datore di Lavoro Comune di Romana		
Datore di Lavoro Comune di Padria		
Datore di lavoro Comune di Mara		
Datore di lavoro Micronido Comune di Villanova Monteleone		
Datore di lavoro Micronido Comune di Romana		
Datore di lavoro Micronido Comune di Padria		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Unione dei Comuni del Villanova		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Istituto Comprensivo di Villanova Monteleone		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Istituto Comprensivo di Pozzomaggiore		

Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Comune di Villanova		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Comune di Romana		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Comune di Padria		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Comune di Mara		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Micronido Comune di Villanova Monteleone		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Micronido Comune di Romana		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Micronido Comune di Padria		

AZIENDA APPALTATRICE

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

Figura	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Azienda appaltatrice		
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Azienda appaltatrice		
Resp.Serv.Prev.Protezione		

Romana,