

COMUNE DI QUINTO DI TREVISO

**Scuola Primaria Dante Alighieri
Via Tognana, 3
31055
Quinto di Treviso (TV)**

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI
SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO
(art. 26 comma 1 lett. b D.Lgs 81/2008)
e
MISURE ADOTTATE PER
ELIMINARE LE INTERFERENZE
(Art. 26 comma 3 del Decreto Legislativo 81/2008)**

Premessa

Il presente documento è stato redatto tenendo in considerazione quanto riportato nell'Art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. 81/2008. Di seguito si riporta integralmente quanto descritto dal suddetto articolo:

“3-ter. 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; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Le attività oggetto del contratto di **Refezione scolastica** dovranno essere eseguite nel Comune di QUINTO DI TREVISO presso i seguenti edifici:

- Scuola primaria "Dante Alighieri" con ingresso in via Tognana 5 Santa Cristina di Quinto di Treviso (TV).

Nel presente appalto di

LAVORI	<input type="checkbox"/>
SERVIZI	X
FORNITURE	<input type="checkbox"/>

Durata del contratto	AA. SS. dal 2022/2023 al 2024/2025 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 aa.ss.
----------------------	---

sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico (indicati con SI):

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		Sì	No
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO		x	<input type="checkbox"/>
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO		x	<input type="checkbox"/>
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		<input type="checkbox"/>	x
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		<input type="checkbox"/>	x
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ...)	all'interno della sede	<input type="checkbox"/>	x
		All'esterno della sede	<input type="checkbox"/>	x
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI		x	<input type="checkbox"/>

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		Sì	No
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		<input type="checkbox"/>	x
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO		<input type="checkbox"/>	x
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI		x	<input type="checkbox"/>
10	PREVISTA UTILIZZO / INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI		<input type="checkbox"/>	x
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		<input type="checkbox"/>	x
11	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE		x	<input type="checkbox"/>
12	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI		<input type="checkbox"/>	x
13	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		<input type="checkbox"/>	x
14	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI		x	<input type="checkbox"/>
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE (spostamento carrelli) CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI		x	<input type="checkbox"/>
16	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		<input type="checkbox"/>	x
17	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA	Elettrica	<input type="checkbox"/>	x
		Acqua	<input type="checkbox"/>	x
		Gas	<input type="checkbox"/>	x
		Rete dati	<input type="checkbox"/>	x
		Linea Telefonica	<input type="checkbox"/>	x

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Sì	No
18	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO	Rilevazione funi <input type="checkbox"/>	x
		Allarme Incendio <input type="checkbox"/>	x
		Idranti <input type="checkbox"/>	x
		Naspi <input type="checkbox"/>	x
		Sistemi spegnimento <input type="checkbox"/>	x
19	PREVISTA INTERRUZIONE	Riscaldamento <input type="checkbox"/>	x
		Raffrescamento <input type="checkbox"/>	x
20	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO	<input type="checkbox"/>	x
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO	<input type="checkbox"/>	x
22	MOVIMENTO MEZZI (all'esterno della scuola)	x	<input type="checkbox"/>
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	x	<input type="checkbox"/>
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	x	<input type="checkbox"/>
25	L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I.	x	<input type="checkbox"/>
26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI	x	<input type="checkbox"/>
27	EDIFICIO DOTATO DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE	x	<input type="checkbox"/>
28	EDIFICIO DOTATO DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME	x	<input type="checkbox"/>
29	EDIFICIO DOTATO DI LUCE DI EMERGENZA	x	<input type="checkbox"/>

n	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Sì	No
30	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE	x	<input type="checkbox"/>
31	EDIFICIO SCOLASTICO / CON PRESENZA DI BAMBINI	x	<input type="checkbox"/>
32	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI	<input type="checkbox"/>	x
33	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	x	<input type="checkbox"/>
34	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	x	<input type="checkbox"/>
35	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	x	<input type="checkbox"/>
36	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	x	<input type="checkbox"/>
37	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL'EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<input type="checkbox"/>	x

ANALISI DEI RISCHI COLLEGATI ALLE SINGOLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Si è trattato di individuare, analizzare e valutare i rischi, le conseguenti procedure esecutive, gli apprestamenti e le attrezzature atti a garantire il rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori.

Si sono seguite le seguenti fasi per la valutazione dei rischi, sulla base della normativa:

- definizione del contesto: definizione della strategia, l'organizzazione, il sistema di gestione dei rischi;
- identificazione dei rischi: identificazione di che cosa, come e perché può dare origine a rischi;
- analisi dei rischi: definizione dei sistemi di controllo esistenti e probabilità;
- valutazione e assegnazione di priorità dei rischi: livello dei rischi; - trattamento dei rischi: sistema di monitoraggio; - monitoraggio e revisione.

Nella tabella che segue sono riportate tre fasce di rischio individuate in funzione della frequenza e della gravità:

Cod.	Fascia	Frequenza	Gravità conseguenze	Misure di prevenzione protezione
A	Rischio elevato	Probabile. Verificati casi analoghi	Grave infortunio superiore a 30 gg. senza invalidità. Malattia professionale con invalidità permanente Gravissimo infortunio mortale. Infortunio superiore a 30 gg. con invalidità permanente. Malattia professionale letale o con effetti invalidanti.	È necessario adottare misure tecniche, organizzative e procedurali per eliminare o ridurre al minimo i rischi. È necessario adottare un piano di monitoraggio e revisione.
B	Rischio medio	Poco probabile. Il suo verificarsi richiede casi non comuni. Si sono verificati pochi casi analoghi	Medio infortunio compreso tra 8 e 30 gg.	È necessario adottare misure di prevenzione e protezione quali: segnaletica di sicurezza, adozione d.p.i., informazione e formazione sui rischi.
C	Rischio basso	Improbabile. Il suo verificarsi richiede concomitanza di più eventi poco probabili. Non verificati casi analoghi.	Lieve infortunio minore a 8 gg.	Non è necessario adottare particolari misure di prevenzione e protezione.

DESCRIZIONE RISCHI SUDDIVISI PER ATTIVITA'

1		Scarico e carico delle derrate alimentari
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Posizionamento del mezzo di trasporto in area prestabilita (all'interno del cortile) e utilizzo anche di carrelli manuali.
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è prevalentemente di trasporto, movimentazione manuale di carichi, con rischi di lesioni dorso lombari, scivolamento, inciampo, cadute, piccole abrasioni o tagli alle mani, schiacciamenti di mani o piedi.
Entità	Classe di rischio A, B, C	Data la tipologia della movimentazione dovuta a peso, frequenza, forma, distanza, consistenza delle merci e allo storico del registro degli infortuni il rischio è da considerarsi C (basso)
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc.	Informazione e formazione sulla corretta movimentazione manuale dei carichi. Uso dei d.p.i. consegnati: scarpe antiscivolo, guanti e attrezzatura disponibile.
Rischi interferenziali e relative misure di prevenzione e protezione	Urti a persone, investimento	<p>La zona adibita a carico e scarico è collocata all'interno della scuola. Le attività di carico e scarico non devono avvenire in presenza di alunni.</p> <p>L'area di carico e scarico deve essere liberata appena terminate le suddette operazioni.</p> <p>Non lasciare mai il mezzo incustodito.</p> <p>La zona di manovra del mezzo deve risultare libera da ostacoli e persone;</p> <p>L'ingresso del mezzo coincide con l'ingresso pedonale, per cui l'attività di accesso e manovra nel cortile, deve essere eseguita a velocità ridotta;</p> <p>Per quanto considerato sopra e che durante le manovre il mezzo dovrà prevedibilmente posizionarsi in retromarcia, si rende necessaria la presenza di un soggetto che dia indicazioni di manovra al conducente. Durante le operazioni di carico/scarico il cancello deve essere mantenuto chiuso.</p> <p>Le aree esterne adibite al transito dei carrelli per il trasporto dei contenitori dovranno essere mantenute libere da ostacoli (es. cassoni raccolta rifiuti).</p>

2		Trasporto pasti e movimentazione carichi
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Tutte le derrate alimentari, pasti, vengono fornite direttamente dalla ditta. La consegna avviene con furgoncini in contenitori igienici coibentati con pesi variabili ma non superiori a 20 kg. con l'aiuto di carrellini a due ruote o più ruote.
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è prevalentemente di trasporto, movimentazione manuale di carichi, con rischi di lesioni dorso lombari, scivolamento, inciampo, cadute, piccole abrasioni o tagli alle mani, schiacciamenti di mani o piedi.
Entità	Classe di rischio A, B, C	Data la tipologia della movimentazione dovuta a peso, frequenza, forma, distanza, consistenza delle merci e allo storico del registro degli infortuni il rischio è da considerarsi C (basso)
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc.	Informazione e formazione sulla corretta movimentazione manuale dei carichi. Uso dei d.p.i. consegnati: scarpe antiscivolo, guanti e attrezzatura disponibile.
Rischi interferenziali e relative misure di prevenzione e protezione	Urti a persone, scivolamento, inciampo	<p>Le attività di trasporto non devono avvenire durante la presenza di alunni (es. cambio ora, intervallo altro).</p> <p>Nel caso in cui siano presenti alunni e persone, avvisare la propria presenza;</p> <p>Non spostare i carrelli e/o contenitori se la visibilità è limitata dall'impilamento o ingombro degli stessi;</p> <p>Procedere con cautela durante gli spostamenti;</p> <p>L'accesso dei contenitori deve avvenire dalla porta esterna del locale refettorio;</p> <p>Fare attenzione ad eventuali segnalazioni di "pavimento scivoloso";</p> <p>In caso di pioggia, provvedere immediatamente all'asciugatura della pavimentazione rimasta bagnata a seguito del passaggio, nel caso non sia possibile, comunicare il pericolo agli addetti dell'istituto;</p> <p>Non lasciare incustoditi carrelli e contenitori;</p>

3		Preparazione alla distribuzione
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	L'attrezzatura utilizzata (pinze, cucchiai, mestoli...) e gli Scaldavivande.
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è accensione degli scaldavivande.
Entità	Classe di rischio A, B, C	La preparazione del personale, l'utilizzo di attrezzi e attrezzature a norma e i dati storici del registro degli infortuni evidenziano un rischio di tipo C (basso).
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc.	Informazione e formazione sul corretto utilizzo dell'attrezzatura. Utilizzo di attrezzatura a norma. Uso dei d.p.i. consegnati: scarpe antiscivolo, guanti antitaglio e termici.
Rischi interferenziali e relative misure di prevenzione e protezione	Urti a persone, scivolamento, inciampo, taglio, contatto con sostanza chimica pericolosa	Deporre il materiale in modo che non sia d'intralcio ad alunni ed altro personale; Le attività di preparazione non devono avvenire durante la presenza di alunni. Nel collegare i box alla rete elettrica, verificare sempre l'integrità dei cavi utilizzati; Riferire al responsabile dell'Istituto qualsiasi anomalia riscontrata su attrezzature e parte degli arredi. Non lasciare incustodite attrezzature, utensili da cucina e sostanze per la detergenza e sanificazione che potrebbero recare danno agli alunni e persone; Mantenere le porte chiuse di accesso ai locali durante la fase di preparazione; Prima dell'accesso degli alunni alla sala mensa, accertarsi che la pavimentazione non presenti liquidi ed altri materiali che possano aumentare la probabilità di scivolamento.

4		Distribuzione - mescita
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	In questa fase che in parte si identifica con la preparazione non ci sono rischi particolari e pertanto si può considerare come la precedente
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Per alcuni aspetti i rischi sono gli stessi della preparazione, anche se in misura minore.
Entità	Classe di rischio A, B, C	Per quanto sopra evidenziato il rischio è da considerarsi di tipo C (basso).
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc.	Informazione e formazione sul corretto utilizzo dell'attrezzatura. Utilizzo di attrezzatura a norma. Uso dei d.p.i. consegnati: scarpe antiscivolo, guanti antitaglio e termici.
Rischi interferenziali e relative misure di prevenzione e protezione	Urti a persone, scivolamento, inciampo, taglio, contatto con sostanza chimica pericolosa, ustione	<p>Deporre il materiale in modo che non sia d'intralcio ad alunni ed altro personale;</p> <p>Riferire al responsabile dell'Istituto qualsiasi anomalia riscontrata su attrezzature e parte degli arredi.</p> <p>Non lasciare incustodite attrezzature, utensili da cucina e sostanze per la deterzione e sanificazione che potrebbero recare danno agli alunni ed altre persone;</p> <p>In caso di presenza di spanti, provvedere all'immediata rimozione;</p> <p>Nel caso si renda necessaria la pulizia immediata della pavimentazione, posizionare il cartello indicante il pavimento scivoloso;</p> <p>Segregare gli utensili da cucina che potrebbero provocare danni agli alunni;</p> <p>Mantenere inaccessibili le sostanze chimiche pericolose;</p> <p>Tenere lontano dalla portata degli alunni le attrezzature che presentano superfici calde, e se possibile allontanarle se non necessarie;</p>

5		Pulizie
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Alla fine della preparazione e distribuzione dei pasti il personale deve effettuare le pulizie e il riordino della sala ristorazione. Vengono utilizzate le attrezzature “domestiche” quali scope, spugne, stracci, spazzolone, aspirapolvere, ecc...
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	I rischi sono dovuti all'utilizzo di detergenti e dei disinfettanti, che possono provocare allergie cutanee, schizzi agli occhi, tagli alle mani per l'attrezzatura tagliente, periartrite agli arti superiori per movimenti ripetitivi che interessano le articolazioni delle braccia, scivolamenti a livello per pavimento bagnato, ecc...
Entità	Classe di rischio A, B, C	L'uso di prodotti chimici, detergenti, disinfettanti rientra nella normalità per pulizia domestiche e il rischio è quindi moderato. Per quanto sopra evidenziato il rischio è da considerarsi di tipo C (basso).
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc.	Informazione e formazione sul corretto utilizzo dell'attrezzatura e dei prodotti detergenti e disinfettanti. Utilizzo di attrezzatura a norma. Uso dei d.p.i. consegnati: scarpe antiscivolo, guanti antitaglio e di lattice.
Rischi interferenziali e relative misure di prevenzione e protezione	Urti a persone, scivolamento, inciampo, contatto con sostanza chimica pericolosa	Le attività di pulizia del pavimento dovranno essere avviate solo in assenza di alunni ed altro personale, nel caso si renda necessaria la pulizia di una sola parte, limitare l'accesso ed indicare la presenza del pavimento scivoloso; La pulizia ed igienizzazione delle superfici deve avvenire in assenza di alunni ed altro personale, nel caso si renda necessaria la pulizia di alcune superfici, accertarsi dell'assenza di alunni ed altro personale; I contenitori di sostanze chimiche pericolose devono essere etichettati e mantenuti lontani dalla portata dei bambini; Mantenere le porte chiuse di accesso ai locali durante la pulizia dei locali e degli arredi.

Inoltre, viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro
- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- È vietato lasciare incustodite attrezzature e sostanze chimiche pericolose all'interno dei luoghi di lavoro;
- La zona di carico e scarico, dovrà essere liberata appena terminate le suddette operazioni;
- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
 - o comportamento in caso di emergenza e evacuazione
 - o 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:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza.
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati.
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato.
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

MISURE GENERALI

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso un incidente avesse comunque a verificarsi.

A tal fine qui di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure generali di sicurezza da adottare per ridurre i rischi nei luoghi di lavoro del Comune di QUINTO DI TREVISO (TV):

1) VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:

Le Ditte che intervengono negli edifici comunali devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione del Comune di QUINTO DI TREVISO eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

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.

L'impresa che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informata sugli incaricati della gestione delle emergenze designati ai sensi degli artt. 18 del D.lgs. n. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

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

Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

Occorre siano definite le procedure di allarme ed informazione dei responsabili degli uffici in caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno.

I responsabili delle sedi, nell'ambito delle quali si svolgono lavorazioni continuative con presenza di cantieri temporanei, devono essere informati circa il recapito dei responsabili dell'impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

2) BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

Nell'attuazione degli interventi e nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi comunali non assoggettati all'intervento. Segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Se gli interventi presuppongono l'apertura di botole, cavedi, sottopassaggi e simili, eventualmente posti nella zona sottostante i pavimenti, dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio o garantire la continua presenza di persone a presidio.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

3) ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta della scuola a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

4) APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

5) INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA.

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, 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 Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

6) ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO DEL COMUNE DI QUINTO DI TREVISO:

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15, d.lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.459/96 "direttiva macchine".

Per eventuali prodotti chimici presenti (compresi prodotti per la pulizia) dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

7) EMERGENZA GAS:

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.). Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure. Non depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati, e, comunque, aventi il piano di calpestio sotto il piano di campagna o il marciapiedi stradale.

8) SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

9) USO DI PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI.

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici comunali deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale). Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

10) FIAMME LIBERE

L'attività oggetto dell'appalto non prevede l'utilizzo di fiamme libere. È quindi vietato introdurre fiamme libere e bombole di gas infiammabile all'interno dei locali scolastici.

11) EMERGENZA

Ogni Impresa operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

In particolare, per i servizi svolti nelle Scuole Comunali:

- ogni attività interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di coordinamento tra il Referente di Contratto o suo Delegato e i responsabili della didattica;
- non lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detergenti, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività manutentive. Lo scambio di informazioni con i Responsabili della Istituzione Scolastica prevederà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare nell'ambito scolastico. Occorre, pertanto, che siano individuati:
- i responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un "verbale di coordinamento" tra il Responsabile della Scuola, la Ditta esterna e l'Amministrazione Comunale di QUINTO DI TREVISO (TV).

COSTI DELLA SICUREZZA

Si stima che i costi della sicurezza siano pari a zero in quanto le attività evidenziate nel presente documento rientrano tra quelle che comunque devono essere svolte per espletare ordinariamente il servizio oggetto dell'appalto e non si individuano pertanto costi specifici addebitabili in maniera esclusiva alla riduzione dei rischi da interferenza.

ULTERIORI INDICAZIONI: vedere nota dell'Istituto Comprensivo Statale di Quinto di Treviso e Morgano prot. 1850 del 04.02.2022, allegata al presente DUVRI.



Ns prot 1711
del 04/02/2022

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e MORGANO
SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di I GRADO

Via Donatori del Sangue, 1 - 31055 Quinto di Treviso - Tel. 0422/379357 - Fax 0422/479476

e-mail: TVIC82600X@istruzione.it SITO INTERNET : www.icquintotv-morgano.edu.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE - -QUINTO DI TREVISO
Prot. 0001850 del 04/02/2022
VI-9 (Uscita)

Quinto di Treviso 04/02/2022

Spett.le Amministrazione

Comune di Quinto

SETTORE IV - UFFICIO SCUOLA

Oggetto: DUVRI ai sensi della lettera b) dell'articolo 26 del Decreto legislativo 81/08 per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica, ad integrazione del documento definito dalla unità appaltante con riferimento ai rischi specifici presenti nella scuola primaria "Dante Alighieri" Via Tognana, 3 – 31055 Quinto di Treviso

Vi segnalo che presso la sede dell'istituto in cui siete chiamati ad operare non esistono rischi specifici legati alla presenza di prodotti tossici. Nella scuola primaria non sono in atto lavorazioni che comportano il rischio di esposizione a sostanze cancerogene. Non esistono sorgenti di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti negli ambienti di lavoro. Non vengono svolte attività che possono generare rischi chimici, biologici e fisici.

Ciò premesso si conviene che in caso di sversamento di sostanze chimiche liquide il personale della ditta che abbiano causato tale situazione dovrà:

- a) arieggiare il locale ovvero la zona;
- b) utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento;
- c) segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

GESTIONE DELL'EMERGENZA

Il personale della ditta che entra nell'edificio scolastico deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e MORGANO

SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di I GRADO

Via Donatori del Sangue, 1 - 31055 Quinto di Treviso - Tel. 0422/379357 - Fax 0422/479476

e-mail: TVIC82600X@istruzione.it

SITO INTERNET : www.icquintotv-morgano.edu.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Sarà inoltre informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 nell'ambito della scuola, di cui all'allegato elenco.

Nella scuola primaria la protezione contro gli incendi è assicurata da:

- a) Mezzi di estinzione presenti ed efficienti;
- b) Istruzioni impartite per iscritto al personale;
- c) Procedure scritte da seguire in caso di emergenza.

Qualora il personale della ditta riscontri situazioni di emergenza (ad esempio incendio, fumo, fuga di gas, spargimento di sostanze chimiche, ecc.) che non siano già state rilevate dal personale della scuola dovrà:

- a) avvisare immediatamente il personale addetto alle emergenze dell'edificio scolastico descrivendo l'accaduto;
- b) se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi di estinzione messi a disposizione.

In caso di evacuazione:

- a) convergere ordinatamente nel punto di raccolta;
- b) attendere il cessato allarme.

Nell'edificio oggetto dell'appalto sono presenti gli addetti al primo soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. Presso il fabbricato è sempre possibile allertare il numero unico per l'emergenza 112.

MISURE DA ADOTTARE PER LA PREVENZIONE DAL RISCHIO BIOLOGICO COVID 19

In allegato sono riportati i nomi dei referenti COVID del plesso e la Società si impegna a segnalare il nome del proprio referente. Sia l'Istituto scolastico che la Società si impegnano a comunicare tempestivamente e reciprocamente se si verificasse un caso positivo tra il personale scolastico presente durante il servizio mensa o tra gli operatori della Società in modo da mettere in atto tutte le procedure necessarie.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e MORGANO
SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di I GRADO

Via Donatori del Sangue, 1 - 31055 Quinto di Treviso - Tel. 0422/379357 - Fax 0422/479476

e-mail: TVIC82600X@istruzione.it SITO INTERNET : www.icquintoty-morgano.edu.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

L'attività all'interno dell'Istituto dovrà essere svolta nel rispetto del protocollo anti contagio redatto dall'Istituto secondo le indicazioni Nazionali e della Regione Veneto.

Durante il servizio al tavolo il personale della società dovrà indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie. Analogo comportamento sarà adottato dagli alunni di età superiore a sei anni e dai docenti.

Nel caso in cui, durante il servizio di ristorazione, un operatore della società, un docente o uno studente presentino un aumento della temperatura corporea al di sopra di 37,5°C o sintomi compatibili con COVID-19, dovrà essere seguita la seguente procedura.

Alunno – si provvederà ad avvisare il referente Covid-19 della scuola per le eventuali attività successive di "Contact tracing. Il referente COVID della scuola, o l'insegnante preposto alla sorveglianza degli alunni, telefonerà immediatamente, ai genitori/tutore legale e procederà, in attesa dell'arrivo del genitore, a far accompagnare lo studente nella stanza dedicata predisposta dall'istituto. Si procederà se necessario all'eventuale rilevazione della temperatura corporea mediante l'uso di termometri che non prevedono il contatto. Il minore sarà vigilato da un adulto che dovrà mantenere il distanziamento fisico di almeno un metro e la mascherina chirurgica o FFP2 fino a quando l'alunno non sarà affidato a un genitore/tutore legale; che dovrà condurlo presso la propria abitazione e poi consultare il Pediatra di libera scelta per i successivi adempimenti.

All'alunno sarà chiesto di rispettare l'etichetta respiratoria (tossire e starnutire direttamente su di un fazzoletto di carta o nella piega del gomito). Il fazzoletto sarà riposto dallo stesso alunno, se possibile, dentro un sacchetto chiuso.

Successivamente sono pulite e disinfettate, a cura del personale dell'istituto, le superfici della stanza o area di isolamento dopo che l'alunno sintomatico è tornato a casa.

Terminato il servizio di ristorazione il personale della Società provvederà alla sanificazione del locale utilizzato per l'erogazione del servizio.

Docente - sarà avvisato il referente COVID della scuola per le eventuali attività successive di "Contact tracing. Il docente dovrà esser immediatamente allontanato e dovrà raggiunta la propria abitazione contattare il proprio medico curante per i successivi adempimenti.

Il referente Covid -19 della scuola comunicherà tempestivamente tale circostanza e gli eventuali contatti lavorativi, al medico competente, di cui al Decreto Legislativo



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e MORGANO

SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di I GRADO

Via Donatori del Sangue, 1 - 31055 Quinto di Treviso - Tel. 0422/379357 - Fax 0422/479476

e-mail: TVIC82600X@istruzione.it

SITO INTERNET: www.icquintotv-morgano.edu.it



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

n.81/2008. Il medico competente provvederà senza ritardo alla segnalazione alla ATS e procederà agli interventi del caso anche verificando i contatti lavorativi a lui segnalati. Terminato il servizio di ristorazione il personale della Società provvederà alla sanificazione del locale utilizzato per l'erogazione del servizio.

Operatore della Società – sarà avvisato il referente COVID della società per le eventuali attività successive di "Contact tracing. L'operatore dovrà esser immediatamente allontanato e dovrà raggiunta la propria abitazione contattare il proprio medico curante per i successivi adempimenti. Il referente Covid -19 della Società comunicherà tempestivamente tale circostanza e gli eventuali contatti lavorativi, al medico competente, ove nominato, di cui al Decreto Legislativo n.81/2008. Il medico competente provvede senza ritardo alla segnalazione all'ATS e procede agli interventi del caso anche verificando i contatti lavorativi a lui segnalati.

Terminato il servizio di ristorazione il personale della Società provvederà alla sanificazione del locale utilizzato per l'erogazione del servizio e del locale per la preparazione dei pasti, se necessario.

MISURE DA ADOTTARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in fase di produzione è essenziale che nella lavorazione delle preparazioni alimentari sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali.

In un contesto di rapida evoluzione delle conoscenze quale quello dell'epidemia di COVID-19, è necessario che, anche nelle fasi di produzione degli alimenti, particolare attenzione venga posta alle modalità di diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto con mani contaminate) e come tali modalità possano essere limitate o eliminate negli ambienti preposti alla produzione alimentare. In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e MORGANO
SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di I GRADO

Via Donatori del Sangue, 1 - 31055 Quinto di Treviso - Tel. 0422/379357 - Fax 0422/479476

e-mail: TVIC82600X@istruzione.it SITO INTERNET : www.icquintotv-morgano.edu.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

MISURE DI SICUREZZA PER CONTENERE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE.

La ditta dovrà delimitare/segnalare l'area di scarico delle merci se opera in luoghi ove è prevista la presenza degli studenti e dei lavoratori della scuola.

Le operazioni di scarico devono avvenire in assenza di persone non direttamente interessate alla singola lavorazione.

Divieto di rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezioni installati su impianti o macchine.

Divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone.

Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;

Divieto di permanere in luoghi diversi da quelli in cui si deve svolgere il proprio lavoro.

Divieto di introdurre nella scuola sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive.

Divieto di fumare all'interno della scuola e in tutti gli altri luoghi ove vige apposito divieto.

Obbligo di spegnere i motori in fase di carico – scarico.

Obbligo di rispettare scrupolosamente i cartelli ammonitori affissi all'interno della scuola. Obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza.

Obbligo di usare i dispositivi di protezione individuale (DPI).

Obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati, i lavoratori della ditta dovranno osservare le seguenti misure:

- nel caso di utilizzo di carrelli manuali per il trasporto del materiale prima di transitare in aree affollate devono preannunciare la movimentazione. Se necessario farsi coadiuvare da un lavoratore della scuola;



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e MORGANO

SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di I GRADO

Via Donatori del Sangue, 1 - 31055 Quinto di Treviso - Tel. 0422/379357 - Fax 0422/479476

e-mail: TVIC82600X@istruzione.it

SITO INTERNET: www.icquintotv-morgano.edu.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

- è fatto divieto di effettuare sistemazioni improprie di attrezzi, oggetti o altro, che potrebbero essere urtati da parte delle persone presenti nella scuola.

E' severamente vietato assumere bevande alcoliche e/o sostanze stupefacenti.

DISPOSIZIONI FINALI.

Il Responsabile della ditta dichiara d'aver preso completa visione di quanto indicato nel presente Documento, d'aver visitato preliminarmente le aree di lavoro, di essere stato informato riguardo i relativi aspetti antinfortunistici e protezionistici.

Il dirigente scolastico

Dott. Antonio Mele

Per la ditta

(Sig.....)

Quinto di Treviso, li _____



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI QUINTO DI TREVISO e MORGANO
SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di I GRADO

Via Donatori del Sangue, 1 - 31055 Quinto di Treviso - Tel. 0422/379357 - Fax 0422/479476

e-mail: TVIC82600X@istruzione.it SITO INTERNET : www.icquintotv-morgano.edu.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Elenco addetti primo soccorso e addetti prevenzione incendi della scuola primaria
Dante Alighieri.

Tale elenco sarà fornito all'inizio del prossimo anno scolastico, quando il servizio di
ristorazione del plesso avrà inizio, con i nominativi aggiornati a quella data.

Primo soccorso

.....
.....
.....
.....

Prevenzione incendio

Coordinatore emergenza

Sostituto coordinatore emergenza

Addetti antincendio: sig.; sig.ra.....;
sig.....Sig.ra.....

Referente Covid

