



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

Comune di MOLFETTA
SETTORE SOCIALITA'
Ufficio Scuola e Servizio Mensa

D.U.V.R.I.
DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(Art. 26 del D.Lgs. 81/2008)

<p>SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA DURATA DI N. 9 ANNI SCOLASTICI A PARTIRE DALL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019</p>
--



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

Indice

Premessa.....	3
Considerazioni generali.....	4
Attività oggetto del servizio.....	5
Descrizione del servizio prestato	5
Elenco Scuole.....	6
Datore di lavoro committente e ditta appaltatrice	9
Anagrafica del committente	9
Anagrafica dell'appaltatore	9
Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione	10
Misure generali di sicurezza	12
Oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze	14
Aggiornamento del DUVRI.....	15



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

Premessa

Il presente elaborato costituisce il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (d'ora in poi anche DUVRI) redatto ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/08 e s.m.i per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole del Comune di Molfetta.

Il presente DUVRI contiene l'individuazione dei pericoli, l'analisi e la valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze tra le attività lavorative da imprese terze, da lavoratori autonomi e da personale presente all'interno dei luoghi di lavoro oggetto del servizio e dispone le relative misure di coordinamento per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e dei terzi in generale.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) contiene le indicazioni delle possibili interferenze che possono venire a crearsi nello svolgimento dei servizi affidati e le conseguenti misure adottate e da adottare per eliminare le interferenze stesse.

Il presente documento non contiene la valutazione dei rischi specifici propri dell'attività della impresa appaltatrice e/o dei singoli plessi scolastici ove si svolge il servizio di ristorazione. Compete al datore di lavoro appaltatore formare, informare e addestrare il proprio personale del contenuto delle misure di prevenzione e organizzative disposte e contenute nel presente documento oltre che al puntuale rispetto degli obblighi a tutela della salute e sicurezza disposti dal D.Lgs.81/08 e delle norme vigenti in generale in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento potrà essere integrato, anche nel corso del periodo di svolgimento del servizio da parte del dirigente scolastico e/o RSPP del plesso scolastico, con ulteriori misure di prevenzione e comportamentali.



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

Considerazioni generali

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008, secondo il quale il datore di lavoro committente è tenuto a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare eventuali costi della sicurezza al fine di eliminare reciproche interferenze tra soggetti diversi.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi, infatti il D.Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali, in caso di lavori in appalto, un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il D.Lgs.81/08, nel caso di contratti di fornitura lavori e servizi impone al committente la istituzione di un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'appaltatore, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti di terzi che svolgono l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della sicurezza collettiva, solo se i datori di lavori stessi si coordinano. Il presente documento "DUVRI" si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. L'appaltatore, ove lo ritenga opportuno dovrà comunicare eventuali osservazioni e/o integrazione e proposte al fine di migliorare la sicurezza del lavoro sulla base della propria esperienza specifica senza ulteriori oneri a carico del committente. Nel presente DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri dall'attività della singola impresa appaltatrice o dei singoli istituti scolastici, ma solo i rischi di interferenze presenti nelle sedi di lavoro e/o introdotti da ditte esterne.

Il dirigente scolastico unitamente al proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione potrà apportare ulteriori modifiche e/o integrazioni in base a eventuali ulteriori rischi specifici o ulteriori interferenze presenti nei singoli plessi scolastici.



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

Attività oggetto del servizio

Il Comune di Molfetta affida in appalto a terzi **per n. 9 anni, a partire dall'anno scolastico 2018/2019**, il servizio di ristorazione scolastica - fornitura dei pasti comprendente l'approvvigionamento dei viveri e tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione oltre alla pulizia dei refettori, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto da Capitolato.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto stipulato tra il Comune di Molfetta e la Ditta aggiudicataria del servizio ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del medesimo.

Descrizione del servizio prestato

Il servizio di ristorazione scolastica sarà svolto attraverso ditta esterna che dovrà provvedere a sue spese, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme in materia alla preparazione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica.

L'appalto ha per oggetto:

A) la fornitura delle derrate alimentari in legame fresco-crudo, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione, sporzionamento e distribuzione dei pasti, presso le Scuole del Comune di Molfetta; lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata, pulizie e riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione e distribuzione pasti presso le scuole

B) la fornitura ed allestimento dei centri di sporzionamento e distribuzione dei pasti nelle scuole, il miglioramento delle strutture e degli impianti rispetto a quelli esistenti; il Comune **concede** i locali del Centro Cottura Comunale, nonché tutti i locali destinati alla mensa scolastica e le relative attrezzature, (Allegato n. 4), comprese lavastoviglie industriali (n 6) ubicate presso alcuni Plessi Scolastici di Scuola Primaria.

C) la pulizia e la sanificazione dei refettori ed ogni altra attività connessa all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle **Scuole** in cui dovrà svolgersi il servizio di ristorazione, considerando anche l'eventualità di estensione del servizio, nel corso dell'appalto, presso altre **Scuole**, il numero e la tipologia di pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione (da concordarsi ad inizio anno con i Dirigenti Scolastici e l'Amministrazione Comunale), oltre che prevedere il confezionamento di eventuali "pasti sociali".

La fornitura dei pasti deve intendersi comprensiva delle seguenti prestazioni:



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

- **preparazione e confezionamento dei pasti con il sistema della multiporzione che comprende** l'approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione (anche diete speciali) e cottura dei cibi, nel Centro Cottura di proprietà comunale **e/o altri centri cottura**, confezionamento dei pasti in contenitori multiporzione per tutti i plessi scolastici di cui all'elenco;
- fornitura di tovaglie e tovaglioli in carta riciclabile priva di materiali plastici ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici per compost; inoltre deve essere garantita la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti;
- trasporto dei pasti con mezzi idonei dotati di attestazione di idoneità sanitaria (in corso di validità) per tutti i plessi scolastici;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei mezzi impiegati per l'esecuzione dell'appalto;
- pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti;
- servizio di prenotazione dei pasti.

I Plessi Scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

SCUOLE PRIMARIE

1. Plesso "G. Cozzoli" - Via T. Fiore;
2. Plesso "A. Manzoni" - Via C. Alberto; (A.S. 2018/2019 NO MENSA)
3. Plesso "C. Battisti" - Via Felice Cavallotti;
4. Plesso "San Giovanni Bosco" - Corso Fornari;
5. Plesso "V. Zagami" - Via L. Azzarita;
6. Plesso "R. Scardigno" - Via Maggialetti. (A.S. 2018/2019 NO MENSA)

SCUOLE DELL'INFANZIA

1. Plesso "Don Milani" - Via C. Alberto;
2. Plesso "P. Harris" - Via T. Fiore;
3. Plesso "San Pio" - Via Papa Montini;
4. Plesso "R. e C. Agazzi" - Via Goerlitz;
5. Plesso "Gagliardi-Gadaleta" - Corso Fornari;
6. Plesso "Zona Levante" - Via XXV Aprile;
7. Plesso "Ten. Lusito" - Via G. Panunzio;
8. Plesso "Filippetto" - Via Bari;
9. Plesso "G. Rodari" - Via P. Togliatti;
10. Plesso "De Amicis" - Viale Papa Giovanni XXIII;
11. Plesso "M. Teresa di Calcutta" - Via L. Azzarita;
12. Plesso "Papa Giovanni XXIII (3° Circ.) - Viale Papa Giovanni XXIII;
13. Plesso "C. Salvemini" - Viale Papa Giovanni XXIII;



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

- 14. Plesso "Papa Giovanni XXIII (4° Circ.) - Viale Papa Giovanni XXIII;
- 15. Plesso "A. Capitini" - Via Di Vagno;
- 16. Plesso "J. Piaget" - Via Gen. Poli";
- 17. Plesso "Montessori" - Via N. Maggialetti.

ELENCO SEZIONI PRIMAVERA:

- 1. Istit. Comprensivo "S. G. nni Bosco" (c/o Sc. dell'Infanzia "De Amicis") - NO A.S. 2018/2019;
- 2. Istit. Comprensivo "Scardigno-Savio" (c/o Sc. dell'Infanzia "Montessori").

ASILO NIDO:

- 1. Asilo Nido Comunale - Via Don Minzoni.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso indicativamente tra il 01 ottobre ed il 31 maggio di ogni anno scolastico. Il numero dei pasti complessivamente da erogare per ogni anno scolastico viene stimato in 264.000. In tutti i plessi scolastici l'attività del personale della Ditta appaltatrice è svolto nei refettori e nelle aule nei quali viene consumato il pasto da parte degli alunni e da parte del personale docente e non docente e di altro personale autorizzato e nei locali accessori utilizzati nelle fasi di distribuzione dei pasti e come ripostiglio per il deposito di prodotti e attrezzature.

L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc..

Il personale occupato dell'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.

Il personale della ditta avrà accesso ai refettori scolastici da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia e riassetto dei refettori.

I pasti sono preparati dalla ditta appaltatrice presso il Centro Cottura di proprietà comunale e/o altri Centri Cottura.



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di autofurgonati idonei, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettori e/o aule).

Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere, tra le altre cose, a:

- a) allestimento dei tavoli, con fornitura tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta e accessori per la consumazione del pasto;
- b) scodellamento e sporzionamento dei pasti agli alunni e agli altri fruitori del servizio ovvero, nei casi previsti, consegna dei contenitori monoporzione per diete speciali e loro sistemazione nei tavoli. I pasti verranno serviti solo in presenza degli utenti. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, da parte del personale della ditta, con servizio al tavolo;
- c) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.;
- d) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- e) ritiro delle stoviglie e di tutti i residui dei pasti;
- f) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;
- g) pulizia dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, compresi i bagni, utilizzati nella somministrazione dei pasti. In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sua integrale pulizia e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali;
- h) conferire i rifiuti secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

Anagrafica dell'appalto

Datore di lavoro committente e ditta appaltatrice

Anagrafica del committente

Committente	Comune di Molfetta
Indirizzo e sede Legale	
Recapiti telefonici	
Dirigente Responsabile del Servizio	
Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.)	
Datore di lavoro (singola sede scolastica)	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	

Anagrafica dell'appaltatore

Denominazione Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) Medico Competente	
Preposto alla Sicurezza	
R.L.S. (ove eletto)	

Tipologia dei rischi da interferenza

I rischi da interferenza sono riferiti a:

- rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

- rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione Rischio

Incidente causato da automezzi durante le operazioni di consegna e ritiro dei contenitori per alimenti o di colli in generale e/o durante le operazioni di carico/scarico.

Descrizione

Rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

Misure di prevenzione e protezione

Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico, ovvero le operazioni di carico/scarico devono avvenire in prossimità delle singole scuole avendo cura che non vi siano terzi in prossimità di tali operazioni.

Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.

Descrizione

Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento.

La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti e alle attività oggetto del servizio in generale.



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili.

Dovrà essere assolutamente evitata, nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori, la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei refettori effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa.

Descrizione

Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio e loro parenti.

Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta ed estrema necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione.

In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali,



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

Rischio

Contatti con parti elettriche in tensione.

Descrizione

Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

Misure di prevenzione e protezione

I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici.

Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti elettrici a servizio dei locali ove si svolgono le attività.

Rischio

Incendio e/o emergenza in generale, esodo rapido.

Descrizione

Rischio derivante da incendio a altri eventi calamitosi che richiedono l'esodo rapido dei locali.

Misure di prevenzione e protezione

La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

Misure generali di sicurezza

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

All'occorrenza potranno essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti ulteriori provvedimenti operativi




Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa

e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento o rinvenienti in corso di svolgimento del servizio. Il dirigente scolastico avrà inoltre cura di comunicare e/o segnalare alla ditta di ristorazione eventuali ulteriori modifiche e/o richieste di integrazioni alle misure di prevenzione e comportamentali contenute nel presente DUVRI quali a titolo esemplificativo la possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate di svolgere lavori e/o servizi presso gli istituti scolastici.

Oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze

Al fine di attuare le misure di cooperazione e coordinamento per ogni singolo istituto scolastico è richiesto un sopralluogo specifico al responsabile e/o preposto della ditta aggiudicataria per la presa visione dei locali e delle ulteriori interferenze eventualmente presenti e l'acquisto di segnaletica di sicurezza specifica per segnalare rischi interferenziali. Di seguito gli oneri della sicurezza riportati nella tabella e non soggetti a ribasso.

Per ciascun plesso scolastico pertanto la stazione appaltante rende disponibile all'appaltatore il seguente importo:

MISURA:	Note	QUANTITA'	U.M.	COSTO totale
				€
Sopralluogo preventivo e Riunione iniziale di coordinamento presso ogni singolo plesso scolastico con dirigente scolastico e RSPP istituto scolastico.	Prevista la presenza del Responsabile della ditta/Preposto	1	Riunione	80,00
Acquisto di cartello pavimento bagnato a cavalletto in plastica 	Da utilizzare in ciascun refettorio	2 per ogni refettorio		30,00
Cartello di divieto di accesso al locale refettorio e/o agli spazi in disponibilità all'appaltatore	Da affiggere nei locali oggetto del servizio	n.2 cartelli		10,00
Totale IVA ESCLUSA (euro)				120,00



*Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa*

In totale l'importo non soggetto a ribasso per tutti i plessi scolastici è pari a : € 3.120,00, IVA esclusa.

Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività.

Il documento può essere aggiornato dal Comune anche su proposta della Ditta appaltatrice o dal Dirigente scolastico unitamente al proprio servizio di prevenzione e protezione.

Le modifiche introdotte ai fini della cooperazione e coordinamento non possono comportare oneri ulteriori a carico della stazione appaltante e/o dell'appaltatore.