



COMUNE DI OPPIDO LUCANO

(Provincia di Potenza)

Via Bari, 16 – 85015 Oppido Lucano –

www.oppidolucano.net - tel. 0971.945002, fax 0971.945682

C.F. 80004850766 – P. IVA 00531090769

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)

Le attività oggetto del contratto di **Refezione scolastica** dovranno essere eseguite presso i seguenti edifici:

- **Plesso scolastico "F. Giannone" Piazza Salvo D'Acquisto**
- **Scuola per l'infanzia Via Passeggiata Archeologica;**

Nel presente appalto di

LAVORI	<input type="radio"/>
SERVIZI	<input checked="" type="radio"/>
FORNITURE	<input type="radio"/>

Durata del contratto: anni scolastici 2011/2012

Sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico :

n.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Sì	No
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'interno della sede)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
5 b	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'esterno della sede)	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO	0	No
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	Sì	0
10	PREVISTO UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI	0	No
11	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	0	No
12	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI	0	No
13	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI	0	No
14	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	Sì	0
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE (spostamento carrelli) CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI	Sì	0
16	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE	0	No
17	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (elettrica, acqua, gas, rete dati, linea telefonica)	0	No
18	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO (rilevazione fumi, allarme incendio, idranti, naspi, sistemi spegnimento)	0	No
19	PREVISTA INTERRUZIONE RAFFRESCAMENTO O RISCALDAMENTO	0	No
20	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO	0	No
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO	0	No
22	MOVIMENTO MEZZI (all'esterno della scuola)	Sì	0
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Sì	0
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (pavimenti / scale)	Sì	0
25	GLI EDIFICI NEI QUALI SI INTERVIENE SONO SOGGETTI A C.P.I.	Sì	0
26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI	0	No
27	EDIFICI DOTATI DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE	Sì	0
28	EDIFICI DOTATI DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME	Sì	0
29	EDIFICI DOTATI DI LUCE DI EMERGENZA	Sì	0
30	PRESENZA DI PUBBLICO NEGLI EDIFICI	Sì	0
31	EDIFICI SCOLASTICI / CON PRESENZA DI BAMBINI	Sì	0
32	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI	0	No
33	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	Sì	0
34	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	Sì	0
35	ESISTONO PERCORSI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	0	No
36	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Sì	0
37	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DEGLI EDIFICI DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	0	No

38	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO L'IMPIANTO ELETTRICO DELLE SCUOLE	Sì	o
39	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO LE FORNITURE IDRICHE DELLE SCUOLE	Sì	o

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.	E' necessario adottare misure tecniche, organizzative e procedurali per eliminare o ridurre al minimo i rischi. E' 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.	E' 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		
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Trasporto pasti e movimentazione carichi 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.
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.
2		
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Preparazione alla distribuzione L'attrezzatura utilizzata (pinze, cucchiari, mestoli...) e gli Scaldavivande.

Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è accensione degli scaldavivande. Non si ravvisano rischi particolari collegati allo specifico luogo di utilizzo di tali attrezzature.
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.
3		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	Non si ravvisano rischi particolari collegati allo specifico luogo di svolgimento di tali attività.
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.

4		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 detersivi 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, detersivi, 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 detersivi e disinfettanti. Utilizzo di attrezzatura a norma. Uso dei d.p.i. consegnati: scarpe antiscivolo, guanti antitaglio e di lattice.

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 dalla relative schede di sicurezza aggiornate;*
- *È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:*
 1. *comportamento in caso di emergenza e evacuazione*
 2. *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 Oppido Lucano (PZ)

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 (nel caso di edificio scolastico al Dirigente Scolastico) interessato ed al servizio di prevenzione e protezione del Comune di Oppido Lucano ovvero dell'Istituto scolastico 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 DLgs 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 quale 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 OPPIDO LUCANO

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. E' 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 detersivi, 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 Breda di Piave (TV).

COSTI DELLA SICUREZZA

Valutazione in relazione alla tipologia del servizio. Per la loro stima sono stati adottati i seguenti criteri:

- per ciò che concerne gli apprestamenti è stato considerato addebitabile alla sicurezza l'intero costo;
- per ciò che concerne le dotazioni di sicurezza dei mezzi d'opera, esse sono state escluse dal costo della sicurezza intendendosi che si deve far ricorso ad attrezzature rispondenti ai requisiti di legge;
- per ciò che concerne i mezzi ed attrezzature di protezione collettiva è stato considerato addebitabile alla sicurezza l'intero costo;
- per ciò che concerne i DPI è stato considerato addebitabile alla sicurezza l'intero costo per quanto riguarda i DPI monouso.

Tale stima è stata effettuata in modo analitico per voce singola a corpo arrotondando gli importi risultanti:

a) Apprestamenti previsti	Quantità	Importo
Segnali di avvertimento specifici	A corpo	50,00
b) Procedure previste per specifici motivi di sicurezza	Quantità	Importo
Sopralluoghi ai fini della valutazione di rischi connessi all'esecuzione delle attività lavorative oggetto del presente DUVRI	A corpo	100,00
Formazione ed informazione specifica ai lavoratori per l'attività oggetto dell'appalto	A corpo	450,00
Costo totale per applicazione del DUVRI	A corpo	600,00