



Convitto Nazionale "Pietro Giannone" e scuole annesse

# DUIVRI

Servizio mensa scolastica

DOCUMENTO UNICO DI  
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
(art. 26, comma 3 - ter, D.Lgs. 81/08 e D.Lgs. 106/09)

Informazioni sui rischi specifici sui luoghi di lavoro  
(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs. 81/08 e D.Lgs. 106/09)

Misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze  
(art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/08 e D.Lgs. 106/09)

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell. +39 329 1340877  
mail: [rita.rainone@ingpec.it](mailto:rita.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

## Premessa

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

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

Con l'emanazione del D.lgs. 106/2009 correttivo e integrativo dello stesso D.lgs. 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione 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.

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.lgs. n° 81/2008 e comma 3 Ter del D.lgs. 106/2009 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di mensa scolastica e pasti a domicilio da ottobre 2021 a Giugno 2022, da eseguirsi presso le scuole dell'infanzia e primarie di San Filippo e Pietà annesse al Convitto Nazionale Pietro Giannone di Benevento, sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della struttura scolastica compresi gli alunni ed eventuali ospiti e il personale dell'impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come a esempio la sala mensa, i luoghi di passaggio e le aule nelle quali è previsto il consumo dei pasti. Pertanto, le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa che eseguirà il servizio.

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

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili a quelli derivanti dall'attività specifica dell'Impresa che presta il servizio. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, sono individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria. Per quanto riguarda l'attività che l'Impresa svolgerà presso le sale mensa e le aule ubicate negli edifici scolastici, la pulizia, lo sbarazzo e il rigovernamento dei locali, sono riscontrabili rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale e alunni della struttura scolastica e dei Datori di lavoro.

Il Dirigente Scolastico/Datore di Lavoro integra il documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui viene espletato l'appalto.

In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurano nuovi potenziali rischi di interferenze.

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire all'impresa aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- Promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il personale scolastico, gli alunni e l'Impresa aggiudicataria, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo all'individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell: +39 329 1340877  
mail: [ing.rita.rainone@libpec.it](mailto:ing.rita.rainone@libpec.it)  
pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno

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

La Ditta appaltatrice aggiudicataria, al fine della predisposizione del D.U.V.R.I. ha fornito informazioni utili quali:

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

L'azienda appaltatrice è stata adeguatamente coordinata e informata attraverso riunioni di coordinamento prima dell'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale hanno presieduto la dirigente e la RSPP per la sicurezza della struttura scolastica, il datore di lavoro con lo staff dell'azienda appaltatrice, sono stati discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui si opera e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.lgs. n. 81 09/04/2008).

Durante l'esecuzione del servizio mensa, l'azienda appaltatrice ha l'obbligo di attuare le misure di sicurezza previste, di informare preventivamente e in tempi utili ad adottare le necessarie misure di cooperazione e coordinamento il Datore di Lavoro della struttura Scolastica, qualora sopraggiungessero esigenze di qualsiasi natura tali da rendere necessarie modifiche al presente documento e alle misure di cooperazione e coordinamento già in atto.

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

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

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci, 49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell: +39 329 1340877  
mail: [ing.rita.rainone@ingaec.it](mailto:ing.rita.rainone@ingaec.it)  
pec: [rita.rainone@ingaec.eu](mailto:rita.rainone@ingaec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

#### DATI GENERALI

<b>Oggetto del servizio:</b>	Servizio mensa scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di San Filippo e Pietà
<b>Committente</b>	Comune di Benevento
<b>Datore di Lavoro Committente</b>	Sindaco
<b>Soggetto beneficiario del servizio</b>	Convitto Nazionale "Pietro Giannone" e scuole annesse
<b>Indirizzi presso cui si svolgerà il servizio</b>	Scuola dell'infanzia e primaria di San Filippo, via Port' Arsa - Benevento Scuola dell'infanzia e primaria di Pietà, via Madonna della Pietà - Benevento
<b>Periodo di somministrazione del servizio</b>	Ottobre 2021 – giugno 2022

#### ANAGRAFICA SOGGETTO BENEFICIARIO DEL SERVIZIO

<b>Istituto</b>	Convitto Nazionale "P.Giannone" e scuole annesse
<b>Sede legale</b>	Piazza Roma, 27 – 82100 Benevento
<b>Tel. – Fax</b>	
<b>Datore di lavoro</b>	Prof.ssa Marina MUPO
<b>Resp. Del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)</b>	Ing. Rita RAINONE
<b>Medico del Lavoro</b>	Dott. Ermenegildo DE MARCA
<b>Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)</b>	A.A: Gino MASCOTRA
<b>Preposto sede San Filippo</b>	Anna Lisa GRAVINA
<b>Preposto sede Pietà</b>	Patrizia FUSCO

#### ANAGRAFICA SOCIETÀ AGGIUDICATARIA DELL'APPALTO

<b>Azienda</b>	Siristora
<b>Sede legale</b>	Via A. De Gasperi, 9/11 – 95030 Tremestieri Etneo (CT)
<b>Tel. – Fax</b>	095 7021147
<b>Datore di lavoro</b>	
<b>Resp. Del Servizio di Prev. E Prot. (R.S.P.P.)</b>	
<b>Medico del Lavoro</b>	
<b>Rappr. Dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)</b>	
<b>Preposto</b>	

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

## AGGIORNAMENTO DEL DUVRI

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

## DATI RELATIVI ALL'ATTIVITÀ IN APPALTO

Il servizio mensa viene effettuato dalla ditta incaricata presso le scuole dell'infanzia e scuola primarie di San Filippo e Pietà e prevede la distribuzione dei pasti ai commensali nella modalità riportata nella comunicazione inviata all'Istituto Scolastico dalla ditta stessa avente come oggetto: *AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE – PLASTIC FREE DURATA 3 ANNI SCOLASTICI DAL 07.01.2021 AL 31.12.2023 – CIG 8392922A54 - Riscontro comunicazioni e richieste\_ Prot.680/2021*

### Descrizione delle attività di servizio mensa

La seguente tabella riassume per ogni plesso gli orari di somministrazione dei pasti ed indica eventuali turni concordati con i plessi oltre alle unità dedicate al servizio e il relativo orario di servizio.

ISTITUTO	TIPOLOGIA	PIANO SOM.	MODALITÀ SERVIZIO	ORA	NUMERO ASM	ORARIO SERV.
S. FILIPPO	INFANZIA	P. TERRA	MULTIPORZIONE IN AULA	12.00	2	11.30 – 14.30
	PRIMARIA	P. PRIMO	MULTIPORZIONE IN AULA	13.00	2	12.30 – 15.00
	PRIMARIA	P. SECONDO	MULTIPORZIONE IN AULA	13.00	2	12.30 – 15.00
PIETA'	INFANZIA	SALA MENSA	MULTIPORZIONE	12.00	1	11.30 – 14.30
	PRIMARIA	P. PRIMO	MONOPORZIONE IN AULA	13.00		

In ognuno dei plessi saranno svolte le mansioni di seguito dettagliatamente descritte per ognuna delle tipologie del servizio:

### Servizio multi-porzione in sala mensa (Infanzia Pietà):

#### Fase preliminare.

Al fine di consentire al personale addetto alla somministrazione di compiere tutte le operazioni preliminari in tempi adeguati, l'utenza lascerà i locali in tempo consono (non meno di dieci minuti) prima del consumo.

Le operazioni preliminari svolte dal personale della S.ristora prevedono:

- 1) areazione dei locali per un tempo necessario (circa dieci minuti)
- 2) sanificazione dei tavoli utilizzati per il servizio con detergente-disinfettante;
- 3) apparecchiatura mediante tovaglietta e posateria da usare per la consumazione;

#### Fase operativa

Al termine delle operazioni preliminari, gli addetti al servizio effettueranno la porzionatura degli alimenti dal contenitore gastronomico multi-porzione nel singolo piatto e consegneranno all'utente la porzione.

Il porzionamento avviene secondo regole atte a garantire le grammature previste da menu e nel rispetto delle buone prassi igieniche: il personale indossa idoneo abbigliamento pulito (divisa aziendale) e i dispositivi previsti dalle regole aziendali (guanti monouso, cuffia copricapo, oltre mascherina).

Per le monoporzioni relative alle diete speciali, la somministrazione avviene mediante consegna del singolo piatto.

Per il servizio di ristorazione sono utilizzati piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili

Pane, frutta e acqua in caraffa vengono consegnati alle docenti immediatamente prima della somministrazione

Nell'ottica della politica 'plastic-free', presso la scuola sono installati appositi dispositivi per l'erogazione dell'acqua, previa filtrazione con dispositivo a cartucce conforme al DM 25 del 2012 (si allega scheda tecnica).

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci 49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell. +39 329 1340877  
mail [ing.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

#### Fase successiva.

Dopo la somministrazione, gli operatori provvedono allo sbarazzo: tali mansioni includono l'asportazione della tovaglietta in carta, dei piatti monouso, delle posate monouso e di tutto quanto consumato durante il pranzo.

I relativi rifiuti vengono trattati secondo le regole vigenti per la raccolta differenziata del comune di Benevento.

Dopo lo sbarazzo, gli addetti effettuano la sanificazione dei tavoli ove è stato consumato il pranzo mediante utilizzo di detergente sanificante.

I contenitori in acciaio inox (gastronorm), mestolame e i contenitori isotermitici rientrano al centro cottura per le successive fasi di sanificazione.

#### **Servizio multi-porzione in aula (Plesso S. Filippo):**

##### Fase preliminare.

Al fine di consentire al personale addetto alla somministrazione di compiere tutte le operazioni preliminari in tempi adeguati, l'utenza lascia i locali in tempo consono (non meno di dieci minuti) prima del consumo. Le operazioni preliminari svolte dal personale della Sirstora prevedono:

- 1) areazione dei locali per un tempo necessario (circa dieci minuti)
- 2) sanificazione dei tavoli utilizzati per il servizio con detergente-disinfettante;
- 3) apparecchiatura mediante tovaglietta e posateria da usare per la consumazione,

##### Fase di porzionamento e consegna.

Al termine delle operazioni preliminari, gli addetti al servizio effettuano la porzionatura degli alimenti dal contenitore gastronorm multi-porzione nel singolo piatto e consegnano all'utente la porzione.

Il porzionamento avviene secondo regole atte a garantire le grammature previste da menu e nel rispetto delle buone prassi igieniche: il personale indossa idoneo abbigliamento pulito (divisa aziendale) e i dispositivi previsti dalle regole aziendali (guanti monouso, cuffia copricapo, oltre mascherina).

Per il servizio di ristorazione vengono utilizzati piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili.

Pane, frutta e acqua in caraffa vengono consegnati alle docenti immediatamente prima della somministrazione.

Nell'ottica della politica 'plastic-free', presso la scuola sono installati appositi dispositivi per l'erogazione dell'acqua, previa filtrazione con dispositivo a cartuccia conforme al DM 25 del 2012 (si allega scheda tecnica).

##### Fase successiva

Dopo la somministrazione, gli operatori provvedono allo sbarazzo: tali mansioni includono l'asportazione della tovaglietta in carta, dei piatti monouso, delle posate monouso e di tutto quanto consumato durante il pranzo.

I relativi rifiuti vengono trattati secondo le regole vigenti per la raccolta differenziata del comune di Benevento.

Dopo lo sbarazzo, gli addetti effettuano la sanificazione dei tavoli ove è stato consumato il pranzo mediante utilizzo di detergente sanificante.

I contenitori in acciaio inox (gastronorm), mestolame e i contenitori isotermitici rientrano al centro cottura per le successive fasi di sanificazione.

#### **Servizio monoporzione in aula (Primaria Pietà):**

##### Fase preliminare

Al fine di consentire al personale addetto alla somministrazione di compiere tutte le operazioni preliminari in tempi adeguati, l'utenza lascia i locali in tempo consono (non meno di dieci minuti) prima del consumo. Le operazioni preliminari svolte dal nostro personale prevedono:

- 1) areazione dei locali per un tempo necessario (circa dieci minuti)
- 2) sanificazione dei tavoli utilizzati per il servizio con detergente-disinfettante;
- 3) apparecchiatura mediante tovaglietta e posateria da usare per la consumazione;

##### Fase di porzionamento e consegna

Al termine delle operazioni preliminari, gli addetti al servizio effettuano la consegna del piatto sigillato all'utente, nel rispetto delle buone prassi igieniche: il personale della Sirstora indossa idoneo abbigliamento pulito (divisa aziendale) e i dispositivi previsti dalle regole aziendali (guanti monouso, cuffia copricapo, oltre mascherina).

Per il servizio di ristorazione vengono utilizzati piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili in questa prima fase.

Pane, frutta e acqua in caraffa vengono consegnati ai docenti immediatamente prima della somministrazione.

Nell'ottica della politica 'plastic-free', presso la scuola sono installati appositi dispositivi per l'erogazione dell'acqua, previa filtrazione con dispositivo a cartuccia conforme al DM 25 del 2012 (si allega scheda tecnica).

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell: +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@libero.it](mailto:ing.rainone@libero.it)  
pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

#### Fase successiva

Dopo la somministrazione, gli operatori provvedono allo sbarazzo: tali mansioni includono l'asportazione della tovaglietta in carta, dei piatti monouso, delle posate monouso e di tutto quanto consumato durante il pranzo. I relativi rifiuti vengono trattati secondo le regole vigenti per la raccolta differenziata del comune di Benevento. Dopo lo sbarazzo, gli addetti effettuano la sanificazione dei tavoli ove è stato consumato il pranzo mediante utilizzo di detergente sanificante. I contenitori isoteromici utilizzati per la veicolazione e il servizio rientrano al centro cottura per le successive fasi di sanificazione.

#### CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ E SERVIZI

Attività e servizi	Data Inizio o periodicità	Data Fine	Azienda/Lavoratore Autonomo/altri soggetti
Fornitura di tutti i generi alimentari necessari;	Ottobre 2021	Giugno 2022	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Preparazione giornaliera dei pasti completi;	Ottobre 2021	Giugno 2022	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate e in tempo utile alla consumazione;	Ottobre 2021	Giugno 2022	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Pulizia ordinaria dei locali scolastici (aule, sale mensa, passaggi, servizi igienici, ecc.), degli arredi	Settembre 2021	Agosto 2022	Personale interno all'Istituto scolastico
Pulizia dei locali (ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie;	Ottobre 2021	Giugno 2022	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che nei locali mensa.	Ottobre 2021	Giugno 2022	Ditta appaltatrice del servizio mensa
Consegna dei rifiuti secondo le norme municipali	Ottobre 2021	Giugno 2022	Ditta appaltatrice del servizio mensa

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci, 49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell: +39 329 1340877  
mail: [rita.rainone@ingpec.it](mailto:rita.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

## CRITERI ADOTTATI PER L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI CONSEGUENTI ALLE INTERFERENZE E LA DEFINIZIONE DELLE RELATIVE MISURE PER L'ELIMINAZIONE

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce un'operazione che deve portare a definire la presenza di situazioni pericolose che possano condizionare dal punto di vista della sicurezza e della salubrità degli ambienti sia i soggetti ospitanti sia la ditta erogatrice del servizio.

A tal proposito vengono esaminate:

- le modalità operative delle attività;
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: durata del servizio;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione previste per lo svolgimento delle lavorazioni.

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

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

## OBIETTIVO DELLA VALUTAZIONE

Obiettivo della presente valutazione è realizzare uno strumento in grado di permettere al Datore di lavoro della struttura scolastica e al Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice del servizio mensa di individuare i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute del lavoratore, ospiti ecc., di pianificarne l'attuazione, il miglioramento e il controllo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza.

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

Tali misure di prevenzione comprendono:

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

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

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

## ELENCO DEI FATTORI DI RISCHIO

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



Ing. RAINONE RITA  
 Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
 Celli: +39 329 1340877  
 mail: [ing.rainone@libero.it](mailto:ing.rainone@libero.it)  
 pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

Rischi per la Sicurezza	
<p><b>Strutture</b>                      Rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di Lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altezza degli ambienti</li> <li>• Superficie degli ambienti</li> <li>• Volume degli ambienti</li> <li>• Illuminazione (normale e in emergenza)</li> <li>• Pavimenti (lisci o sconnessi)</li> <li>• Pareti (semplici o attrezzate: scaffalatura, apparecchiatura)</li> <li>• Viabilità interna, esterna, movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Solai (stabilità)</li> <li>• Uscite (in numero sufficiente in funzione del personale)</li> <li>• Porte (in numero sufficiente in funzione del personale)</li> </ul>
<p><b>Impianti Elettrici</b>                      Rischi da carenze di sicurezza elettrica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idoneità del progetto</li> <li>• Idoneità d'uso</li> <li>• Impianti a sicurezza intrinseca in atmosfere a rischio di incendio o di esplosione</li> </ul>
<p><b>Incendio-Esplosioni</b>                      Rischi da incendio e/o esplosione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza di armadi di conservazione (caratteristiche strutturali e di areazione)</li> <li>• Presenza di depositi di materiali infiammabili (caratteristiche strutturali e di ricambi d'aria)</li> <li>• Carenza di sistemi antincendio</li> <li>• Carenza di segnaletica di sicurezza</li> </ul>
Rischi per la Salute	
<p><b>Agenti chimici</b></p>	Rischi di esposizione connessi all'impiego di sostanze chimiche, tossiche, nocive in relazione a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingestione</li> <li>• Contatto cutaneo</li> <li>• Inalazione per presenza di inquinanti aerodispersi (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori)</li> </ul>
<p><b>Agenti Fisici</b>                      Rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano</p>	Rumore: presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo e di funzionamento con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro Vibrazioni: presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta Microclima: carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene alla temperatura: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umidità relativa;</li> <li>• Ventilazione;</li> <li>• Calore radiante;</li> <li>• Condizionamento.</li> </ul> Illuminazione: carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della lavorazione.)
<p><b>Agenti Biologici</b></p>	Emissione involontaria (impianto di condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.) Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)
Rischi trasversali	
<p><b>Organizzazione del Lavoro</b></p>	Processi di Lavoro usuranti: lavori in continuo, sistemi di turni. Pianificazione degli aspetti attinenti alla sicurezza e la salute: programmi di controllo e manutenzione degli impianti, comprese le attrezzature di sicurezza Procedure adeguate per far fronte a incidenti e a situazioni di emergenza Movimentazione manuale dei carichi
<p><b>Fattori Psicologici</b></p>	Intensità, monotonia, solitudine, ripetitività del lavoro Carenze di contributo al processo decisionale e situazioni di conflittualità Complessità delle mansioni e carenza di controllo Reattività anomala a condizioni di emergenza
<p><b>Fattori Ergonomici</b></p>	Fattori Ergonomici Sistemi di sicurezza e affidabilità delle informazioni Conoscenze e capacità del personale Norme di comportamento Soddisfacente comunicazione e istruzioni corrette in condizioni variabili

Ing RAINONE RITA  
 Via Sauci, 49 – Frasso Telesino (BN)  
 Cell: +39 329 1340877  
 mail: [ing.rainone@ilbars.it](mailto:ing.rainone@ilbars.it)  
 pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

### INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI ESPOSTI

Per "Soggetto Esposto" si intende qualsiasi persona presente nell'area soggetta a un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L'individuazione dei soggetti esposti è valutata considerando:

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

Per l'identificazione di tutti i soggetti esposti nell'area e nei locali interessati dal servizio mensa, si fa riferimento al seguente elenco:

- docenti e collaboratori scolastici coinvolti nel servizio mensa;
- alunni;
- operatori della ditta appaltatrice del servizio mensa;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- genitori visitatori ed ospiti della struttura scolastica;
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto

### ANALISI DEI FATTORI DI RISCHIO CORRELATI ALLE INTERFERENZE ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE PER ELIMINARE O, OVE CIÒ NON È POSSIBILE, RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE

<b>Data inizio</b>	Ottobre 2021
<b>Data fine</b>	Giugno 2022
<b>Durata interferenza (giorni)</b>	intero periodo dell'appalto
<b>Fase lavorativa</b>	<b>Istituto/Azienda/lavoratore autonomo</b>
Il servizio prevede le seguenti attività e forniture: - Preparazione giornaliera dei pasti completi e fornitura - Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate e in tempo utile alla consumazione; - Ritiro del materiale - Pulizia dei locali (ambienti destinati a locali mensa, arredi, delle attrezzature e stoviglie); - Consegna dei rifiuti secondo le norme comunali	Ditta appaltatrice servizio mensa
- Pulizia ordinaria dei locali (ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie; - Attività di funzionamento e gestione delle strutture scolastiche statali, compresa la vigilanza durante il raggiungimento e la permanenza presso i locali mensa	Lavoratori impiegati nell'Istituto Comprensivo - sede scuola dell'infanzia, primaria di san Filippo - sede scuola dell'infanzia, primaria di Pietà
Servizi, lavorazioni, manutenzioni forniture eseguite presso gli edifici oggetto d'intervento	Comune di Benevento

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 - Frasse Telesino (BN)  
Cell +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

#### INTERFERENZA

##### Uso contemporaneo di:

- locali mensa
- corridoi, passaggi interni, aule in cui si consumano i pasti
- vie di accesso, piazzali, parcheggi

##### Compatibilità delle attività interferenti

Le attività sono compatibili adottando le misure di prevenzione e protezione previste dai documenti approvati.

#### MISURE PER ELIMINARE O RIDURRE AL MINIMO LE INTERFERENZE

<b>UTILIZZO DI LOCALI E ATTREZZATURE</b>	<p>La ditta erogatrice del servizio mensa fornisce pasti in due modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pasti già pronti in monoporzione per la scuola Primaria di Pietà</li><li>- pasti pronti in multi-porzione (scodellamento). Questa modalità di somministrazione dei pasti riguarda l'intero plesso di San Filippo con consumo dei pasti da parte delle classi nelle rispettive sezioni/aule e la scuola dell'infanzia di Pietà che consuma il pasto presso il locale mensa</li></ul> <p>La consegna avviene direttamente presso le due sedi scolastiche.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- per la sede di San Filippo la ditta accede al perimetro scolastico dal varco di Largo de Palo, entra nell'edificio da una porta dedicata che dà in un locale utilizzato come appoggio e smistamento e procede alla distribuzione del cibo utilizzando contenitori gastronorm multi-porzione trasportati su specifici carrelli. Per portare tali carrelli ai piani primo e secondo, viene utilizzato l'ascensore.</li></ul> <p>La ditta arriva presso l'edificio scolastico per il servizio alla scuola dell'infanzia alle ore 11.30 e procede con le operazioni di pulizia e preparazione dei locali, oltre che di organizzazione del servizio di erogazione. Alle ore 12.00 procede col servizio dei pasti ed entro le 13.30 ultima tutte le operazioni di sbarazzamento e pulizia.</p> <p>La ditta arriva presso l'edificio scolastico per il servizio alla scuola primaria alle ore 12.15 e procede con le operazioni di pulizia e preparazione dei locali, oltre che di organizzazione del servizio di erogazione. Alle ore 13.00 procede col servizio dei pasti e entro le 14.30 ultima tutte le operazioni di sbarazzamento e pulizia;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- per la sede di Pietà la ditta accede al perimetro scolastico dal varco di via Madonna della Pietà, entra nell'edificio da una porta dedicata che dà nell'area del locale mensa utilizzata come appoggio e smistamento e procede alla distribuzione del cibo.</li></ul> <p>La ditta arriva presso l'edificio scolastico per il servizio alla scuola dell'infanzia alle ore 11.30 e procede con le operazioni di pulizia e preparazione del locale mensa, oltre che di organizzazione del servizio di erogazione. Alle ore 12.00 procede con l'erogazione dei pasti ed entro le 13.30 ultima tutte le operazioni di sbarazzamento e pulizia.</p> <p>La ditta arriva presso l'edificio scolastico per il servizio alla scuola primaria alle ore 12.15 e procede con le operazioni di pulizia e preparazione dei locali, oltre che di organizzazione del servizio di erogazione. Alle ore 13.00 procede col servizio dei pasti in aula e entro le 14.30 ultima tutte le operazioni di sbarazzamento e pulizia.</p> <p>In entrambi gli edifici scolastici il personale della ditta appaltatrice si occupa della pulizia dei locali e delle attrezzature, del servizio al tavolo e dello sbarazzamento del materiale di risulta. Ha a disposizione servizi igienici dedicati.</p> <p>Per le fasi di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature per il consumo dei pasti, gli alunni lasciano le aule/sezioni almeno 10 minuti prima dell'intervento degli addetti della ditta erogatrice del servizio,</p>
--	--

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell: +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@libero.it](mailto:ing.rainone@libero.it)  
pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

	<p>La ditta appaltatrice non utilizza attrezzature o materiale di proprietà del comune o della scuola. Se si rendesse necessario l'uso di prolunghhe e simili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare.</p> <p>L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte, non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.</p> <p>È vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i preposti della sede scolastica e del Comune.</p> <p>L'erogazione/interruzione sarà eseguita successivamente all'accertamento che la stessa non generi condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.</p> <p><b>Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito certificazione verde Covid 19 e di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.</b></p> <p>L'accesso e il transito dei dipendenti della ditta avverranno comunque sotto la supervisione di un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti.</p> <p>È fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso.</p> <p>È fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto.</p> <p>È previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nel cortile dei plessi scolastici, ma l'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti o per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli alunni da scuola e comunque previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.</p> <p>Devono essere attuate cautele nelle fasi di ingresso ai cancelli.</p> <p>Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non deve interferire con le attività degli operatori della ditta appaltatrice durante lo sporzionamento e la somministrazione.</p> <p>Il personale scolastico può accedere ai locali solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali.</p>
<b>UTILIZZO DI SISTEMI DI SICUREZZA</b>	<p>L'istituto scolastico garantisce la presenza di cartellonistica di emergenza e di presidi antincendio efficienti e posizionati in punti facilmente accessibili.</p> <p>Gli operatori della ditta appaltatrice si impegnano a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non manomettere o modificare i sistemi di sicurezza e qualsiasi altro dispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.</li></ul>

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell. +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Non depositare materiali, oggetti, derrate alimentari o altro sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.</li><li>- Utilizzare e custodire i prodotti chimici (es. prodotti usati durante le pulizie) secondo specifiche modalità operative indicate sulle Schede di Sicurezza e/o Schede Tecniche che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del personale addetto.</li></ul>
UTILIZZO DI AREE DI LAVORO	<p>Le aree in cui vengono svolte le attività del servizio di mensa sono interdette al personale estraneo alla ditta appaltatrice, così come i percorsi necessari per raggiungerle.</p> <p>I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto devono essere prontamente spenti durante la sosta.</p> <p>Col presente documento, all'impresa appaltatrice vengono consegnate le procedure di emergenza, con indicazione dei percorsi di transito e di esodo per le emergenze.</p> <p>I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombrati da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.</p> <p>L'impresa appaltatrice è tenuta a segnalare ogni elemento pericolante al personale dell'Istituto Comprensivo e, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.</p>
UTILIZZO DI VIE DI ACCESSO, PIAZZALI, PARCHEGGI	<p>Il trasporto dei materiali e delle attrezzature all'interno dei locali deve essere effettuato a mano o tramite carrelli. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto devono essere prontamente spenti durante la sosta.</p>
UTILIZZO DI AREE DI STOCCAGGIO	<p>Le aree adibite allo scarico materiali, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi.</p>

#### MISURE INTEGRATIVE PER L'ELIMINAZIONE O LA RIDUZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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

- osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D.lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'azienda appaltatrice deve essere munito di certificazione verde Covid 19 e apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti a esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;
- i lavoratori delle ditte appaltatrici sono distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando tute da lavoro o camici riportanti indicazione relative all'univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- divieto di fumare durante le attività lavorative;
- divieto di portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate;
- le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- è necessario coordinare le attività per definire le norme comportamentali in caso di emergenza ed evacuazione;
- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza

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

- i percorsi di esodo sono individuati e segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell: +39 329 1340877  
mail: [ing.rita.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rita.rainone@ingpec.it)  
pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

- i presidi antincendio sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata,
- la cassetta pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 è presente e segnalata da apposita cartellonistica
- il personale della ditta appaltatrice prende visione e adeguarsi al piano di emergenza della sede in cui operano. A tal proposito, si riportano di seguito le planimetrie d'emergenza con l'indicazione delle aree condivise interessate dalle attività

## ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Convitto Nazionale Pietro Giannone e scuole annesse informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove opera, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

### Elenco dei rischi presenti

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

1. Incendio: rischio connesso alla presenza di una popolazione scolastica superiore a 100 unità;
2. Scivolamenti, cadute a livello;
3. Possibili interferenze con personale interno
4. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi all'interno del complesso scolastico;
5. Investimenti;

### Misure di prevenzione e protezione

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

1. **INCENDIO:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio
2. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione
3. **POSSIBILI INTERFERENZE:** porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
4. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza dell'edificio scolastico, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta e adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti
5. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori

## INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Nella tabella sottostante sono evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti dell'Istituto Comprensivo, e i dipendenti dell'Impresa appaltatrice.

Ing. RAINONE RITA  
 Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
 Cell: +39 329 1340877  
 mail: [ing.rainone@libero.it](mailto:ing.rainone@libero.it)  
 pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

ISTITUTO	TIPOLOGIA	PIANO SOMMINISTRAZIONE	ORA	NUMERO ASM	ORARIO SERV.
S. FILIPPO	INFANZIA	P. TERRA	12.00	2	11.30 – 14.30
	PRIMARIA	P. PRIMO	13.00	2	12.30 – 15.00
	PRIMARIA	P. SECONDO	13.00	2	12.30 – 15.00
PIETA'	INFANZIA	SALA MENSA	12.00	1	11.30 – 14.30
	PRIMARIA	P. PRIMO	13.00		

### Matrice del rischio

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa.

Il rischio residuo viene così classificato:

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

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

### Valutazione delle attività contemporanee o successive

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

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra il personale dell'istituto Comprensivo compresi gli alunni ed eventuali genitori o ospiti e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Trasporto delle derrate alimentari e dei pasti.	Presenza di docenti, alunni, genitori, ospiti e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti, investimento	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia presenza docenti, alunni, genitori, ospiti in prossimità delle aree di transito e sosta	M
Scodellamento e somministrazione pasti.	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito e in quelle di distribuzione pasti.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni a una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell: +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rainone@ingpec.it)  
pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

## GESTIONE DELL'EMERGENZA

### Indicazioni generali

Sarà cura dell'azienda appaltatrice organizzare il proprio servizio di emergenza e occuparsi della formazione del personale addetto. Il Titolare dell'azienda appaltatrice dovrà assicurarsi che tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro siano informati dei nominativi degli addetti e delle procedure di emergenza; dovrà inoltre esporre in posizione visibile le procedure da adottarsi unitamente ai numeri telefonici dei soccorsi esterni.

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

Per quanto attiene all'Istituto Scolastico, i lavoratori addetti all'emergenza della scuola, secondo gli incarichi loro affidati, devono effettuare regolari controlli sui luoghi di lavoro per accertare l'efficienza dei sistemi antincendio e di evacuazione.

In via esemplificativa tali operazioni sono:

- controllare che le porte resistenti al fuoco siano chiuse;
- controllare che tutte le apparecchiature elettriche, che non devono restare in servizio, siano spente;
- controllare che tutti i rifiuti combustibili siano rimossi;
- controllare che tutti i materiali infiammabili siano lasciati in luogo sicuro;
- controllare che eventuali fiamme libere siano spente o lasciate in sicurezza.

Tenuto conto della tipologia delle emergenze cui far fronte, la squadra minima di emergenza di entrambi gli edifici scolastici è composta dalle seguenti figure:

- n° 1 coordinatori dell'emergenza (Datore di Lavoro o colui che ne fa le veci viene identificato come coordinatore dell'emergenza). Il coordinatore dell'emergenza accentra su di sé l'organizzazione per il controllo e la risoluzione dell'emergenza e abbandona l'edificio per ultimo o quando necessario per la sua incolumità.
- n° 1 addetto alla diffusione dell'ordine di evacuazione
- n° 3 addetti al controllo delle operazioni di evacuazione (uno per piano)
- n° 1 addetti all'effettuazione delle chiamate di soccorso
- n° 1 addetto all'interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'alimentazione della centrale termica
- n° 2 addetti all'uso e al controllo periodico dell'efficienza di estintori
- n° 2 addetti al controllo quotidiano della praticabilità delle uscite di sicurezza e dei percorsi per raggiungerle
- n° 1 addetti ai portatori di handicap (se sono presenti persone non deambulanti)

### Comunicazione dell'emergenza

Chiunque individui una situazione di emergenza chiama il "coordinatore dell'emergenza", che viene informato della situazione, precisando:

- nome e cognome del chiamante
- locale e piano dove è in atto l'emergenza
- eventuale presenza di infortunati
- natura dell'evento che ha determinato l'emergenza (incendio, scoppio, fuga di gas tossici, ecc.)

Il coordinatore dell'emergenza metterà in atto tutte le procedure necessarie in funzione del tipo dell'emergenza. Qualora l'emergenza comporti un pericolo per le persone presenti nell'edificio si attuerà la procedura per l'evacuazione d'emergenza segnalata dal suono convenuto (sirena, tromba da stadio...)

### Assistenza sanitaria e pronto soccorso

#### Posizionamento dei presidi di pronto soccorso

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

#### Procedure di Pronto Soccorso



Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell +39 329 1340877  
mail: [rita.rainone@ingpec.it](mailto:rita.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

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

- Proteggere se stesso evitando di diventare una seconda vittima, allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Verificare che non sussistano condizioni di ulteriore pericolo per la vittima, rimuovere la causa del pericolo e/o mettere in sicurezza la vittima
- Avvertire immediatamente il "118" fornendo all'operatore i seguenti dati:
  - descrizione sintetica dell'infortunio/malore;
  - ubicazione del luogo di lavoro e modalità di raggiungimento;
  - un lavoratore, dal luogo di attesa, si incaricherà di condurre l'ambulanza presso il luogo dell'infortunio.
- indossare presidi sanitari mono-uso al fine di limitare il rischio infettivo durante il soccorso (guanti in lattice, mascherine, visiere paraschizzi);
- assicurare la vittima qualora fosse cosciente con eventualmente la collaborazione di altri soggetti;
- non spostare la persona dal luogo dell'incidente a meno di un pericolo di vita imminente;
- prestare alla vittima le prime cure in attesa del mezzo di soccorso.

Dopo aver prestato un soccorso:

- procedere alla pulizia del proprio corpo;
- eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.

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

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

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

#### ***PREVENZIONE INCENDI***

##### **Scuola San Filippo**

L'attività è di categoria C e la struttura è di tipo B (ospita da 101 a 600 persone). È pertanto necessaria, da parte

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Celli +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rainone@ingpec.it)  
pec: rita.rainone@ingpec.eu

REV 00 - 5 ottobre 2021

dell'Ente proprietario dello stabile, la presentazione di SCIA ai VVFF (in sostituzione del Certificato di Prevenzioni Incendi (CPI)). La documentazione attestante l'avvenuta presentazione della SCIA è stata formalmente richiesta dal Dirigente Scolastico all'Ente proprietario dell'immobile.

Per quanto di competenza dell'Istituto, vengono rispettate le prescrizioni contenute nel regolamento di prevenzione incendi di cui D.P.R. 1° agosto 2011, n. 151 – Allegato 1, punto 67. Di seguito si riporta l'analisi degli aspetti salienti riscontrabili.

#### **Accesso all'area**

L'accesso ai mezzi di soccorso è garantito da via Port'Arsa (anche lato Largo de Palo) e via San Cristiano. Gli accessi da Largo de Palo e San Cristiano hanno larghezza superiore a 3,50 mt, altezza libera totale, raggio di volta di 13 mt, pendenza non superiore al 10%, resistenza al carico oltre 20 tonnellate.

#### **Resistenza al fuoco della struttura**

L'Istituto ha formalmente fatto richiesta di documentazione certificante i requisiti di resistenza al fuoco degli elementi strutturali all'Ente proprietario dell'immobile.

#### **Reazione al fuoco dei materiali**

L'Istituto ha formalmente fatto richiesta di documentazione certificante i requisiti di resistenza al fuoco dei materiali impiegati presso la struttura scolastica (pavimenti, pareti, soffitti, protezioni orizzontali delle scale, materiali di rivestimento, compresi i lignei, tendaggi e sistemi schermanti in generale) all'Ente proprietario dell'immobile.

#### **Affollamento**

Il numero di presenze durante il consumo dei pasti è di media pari a 90 unità per gruppo che pranza in sala mensa e di altrettante unità che consumano i pasti nelle rispettive sezioni della scuola dell'infanzia.

#### **Lunghezza delle vie d'uscita**

La lunghezza delle vie d'uscita, misurata dal luogo sicuro alla porta più vicina è inferiore a 60 metri.

#### **Numero di uscite**

Le uscite dalla mensa avvengono su via San Filippo per la scuola dell'Infanzia e su via Port'Arsa dal portone principale e dall'ala laterale di Largo de Palo.

#### **Impianti di produzione calore**

Il riscaldamento a gas di città con quattro caldaie di cui tre di tipo domestico e una esterna all'area di fruibilità scolastica e situata in apposito vano. L'Ente proprietario è responsabile della gestione delle caldaie e del vano ospitante.

Non vengono utilizzate stufe o sistemi alternativi a quelli indicati.

#### **Impianti elettrici**

Gli impianti sono realizzati in conformità alla legge 1° marzo 1968 n. 186, l'edificio è dotato di interruttore generale posto in posizione adeguata, dotato di sgancio a distanza in prossimità dell'ingresso.

#### **Impianto elettrico di sicurezza**

È presente un impianto alimentato da sorgente distinta da quella ordinaria, utile per l'illuminazione di emergenza che garantisca un livello non inferiore a 5 lux per un tempo non inferiore a 30'. È presente un sistema generico di allarme con alimentazione autonoma posto all'ingresso all'edificio. Sono presenti impianti di rilevazione fumi e un segnalatore acustico di emergenza antincendio.

#### **Mezzi e impianti fissi di protezione ed estinzione di incendi**

La scuola, di tipo 3, è dotata di idranti, il cui impianto, collegato alla rete idrica comunale, deve essere dimensionato per garantire una portata minima di 360 l/min per una durata di 60 min per ogni colonna montante.

Sono presenti estintori portatili con capacità estinguente non inferiore a 13 A, 89 B, C ogni 200 mq di pavimento o frazione di detta superficie.

#### **Segnaletica e uscite d'emergenza**

È presente la cartellonistica di sicurezza e l'illuminazione di emergenza. Le uscite di sicurezza verso l'esterno dell'edificio sono dotate di maniglione antipánico. Le porte interne non sono dotate di maniglione antipánico.

#### **Scuola Pietà**

L'attività è di categoria A e la struttura è di tipo 1 (ospita da 101 a 300 persone). È pertanto necessaria, da parte dell'Ente proprietario dello stabile, la presentazione di SCIA ai VVFF (in sostituzione del Certificato di Prevenzioni Incendi (CPI)). La documentazione attestante l'avvenuta presentazione della SCIA è stata formalmente richiesta dal Dirigente Scolastico all'Ente proprietario dell'immobile.

Per quanto di competenza della scuola, vengono rispettate le prescrizioni contenute nel regolamento di prevenzione incendi di cui D.P.R. 1° agosto 2011, n. 151 – Allegato 1, punto 67. Di seguito si riporta l'analisi degli aspetti salienti riscontrabili.

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci 49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell. +39 329 1340877  
mail: [ing.ritarainone@libero.it](mailto:ing.ritarainone@libero.it)  
pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

#### **Accesso all'area**

L'accesso ai mezzi di soccorso è garantito da via Madonna della Pietà; il percorso ha larghezza superiore a 3,50 mt, altezza libera totale, raggio di volta di 13 mt, pendenza non superiore al 10%, resistenza al carico oltre 20 tonnellate.

#### **Accostamento autoscale**

L'edificio ha una conformazione che consente la possibilità di accostamento di autoscale.

#### **Resistenza al fuoco della struttura**

L'istituto ha formalmente fatto richiesta di documentazione certificante i requisiti di resistenza al fuoco degli elementi strutturali all'Ente proprietario dell'immobile

#### **Reazione al fuoco dei materiali**

L'istituto ha formalmente fatto richiesta di documentazione certificante i requisiti di resistenza al fuoco dei materiali impiegati presso la struttura scolastica (pavimenti, pareti, soffitti, protezioni orizzontali delle scale, materiali di rivestimento, compresi i lignei, tendaggi e sistemi schermanti in generale) all'Ente proprietario dell'immobile.

#### **Scale**

Le scale interne all'edificio vengono utilizzate come percorsi d'esodo in caso di emergenza. È comunque presente una scala antincendio in muratura che collega il piano terra con il primo.

#### **Capacità di deflusso**

I limiti di deflusso sono rispettati poiché l'affollamento massimo stimato è inferiore alle 60 unità per piano servito da uscita previste dalla normativa.

#### **Larghezza delle vie di uscita**

La sala mensa ha uscite di larghezza superiore a 1,20 mt. I corridoi sono di larghezza netta superiore a 1,20 mt e consentono un esodo agevole e rapido.

#### **Lunghezza delle vie d'uscita**

La lunghezza delle vie d'uscita, misurata dal luogo sicuro alla porta più vicina è inferiore a 60 metri.

#### **Impianti di produzione calore**

Il riscaldamento dell'edificio è a metano, con caldaia esterna all'area di fruibilità scolastica. L'Ente proprietario è responsabile della gestione della caldaia e del vano ospitante.

Non vengono utilizzate stufe o sistemi alternativi a quelli indicati.

#### **Impianti elettrici**

Gli impianti sono realizzati in conformità alla legge 1° marzo 1968 n. 186, l'edificio è dotato di interruttore generale posto in posizione adeguata, dotato di sgancio a distanza in prossimità dell'ingresso.

#### **Impianto elettrico di sicurezza**

È presente un impianto alimentato da sorgente distinta da quella ordinaria, utile per l'illuminazione di emergenza che garantisca un livello non inferiore a 5 lux per un tempo non inferiore a 30'. È presente un sistema generico di allarme con alimentazione autonoma posto all'ingresso all'edificio. Sono presenti impianti di rilevazione fumi e un segnalatore acustico di emergenza antincendio.

#### **Mezzi e impianti fissi di protezione ed estinzione di incendi**

La scuola, di tipo 1, è dotata di idranti, il cui impianto, collegato alla rete idrica comunale, deve essere dimensionato per garantire una portata minima di 360 l/min per una durata di 60 min per ogni colonna montante.

Sono presenti estintori portatili con capacità estinguente non inferiore a 13 A, 89 B, C ogni 200 mq di pavimento o frazione di detta superficie

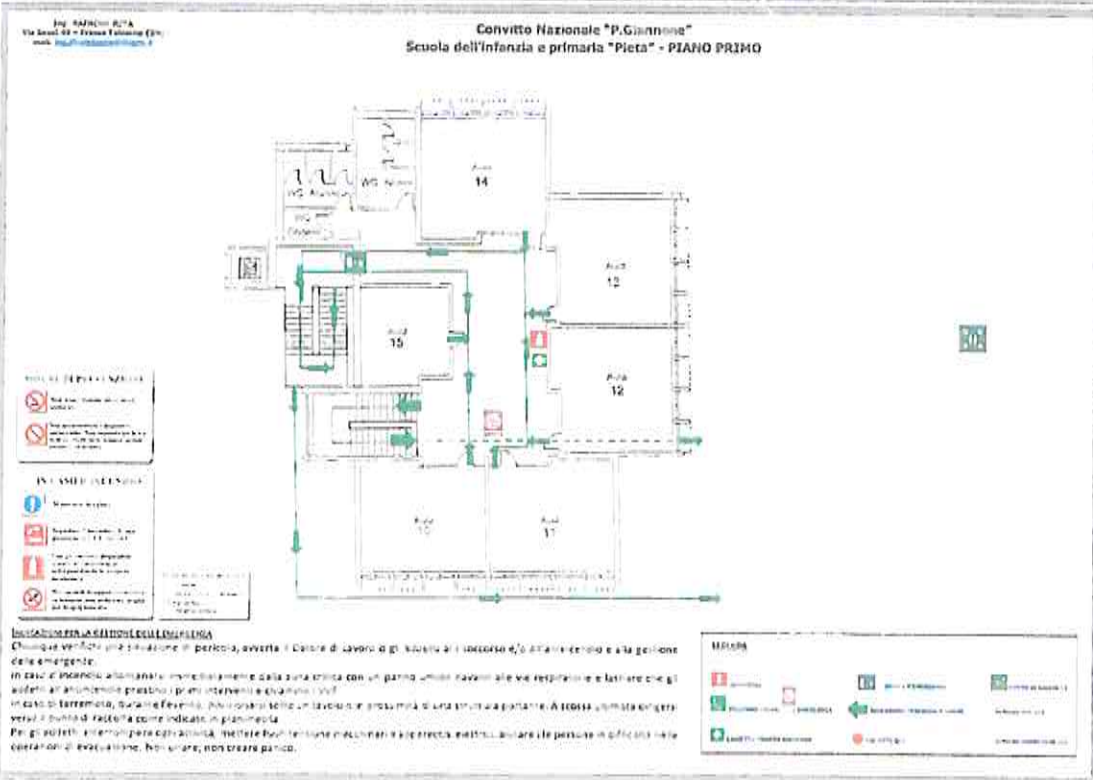
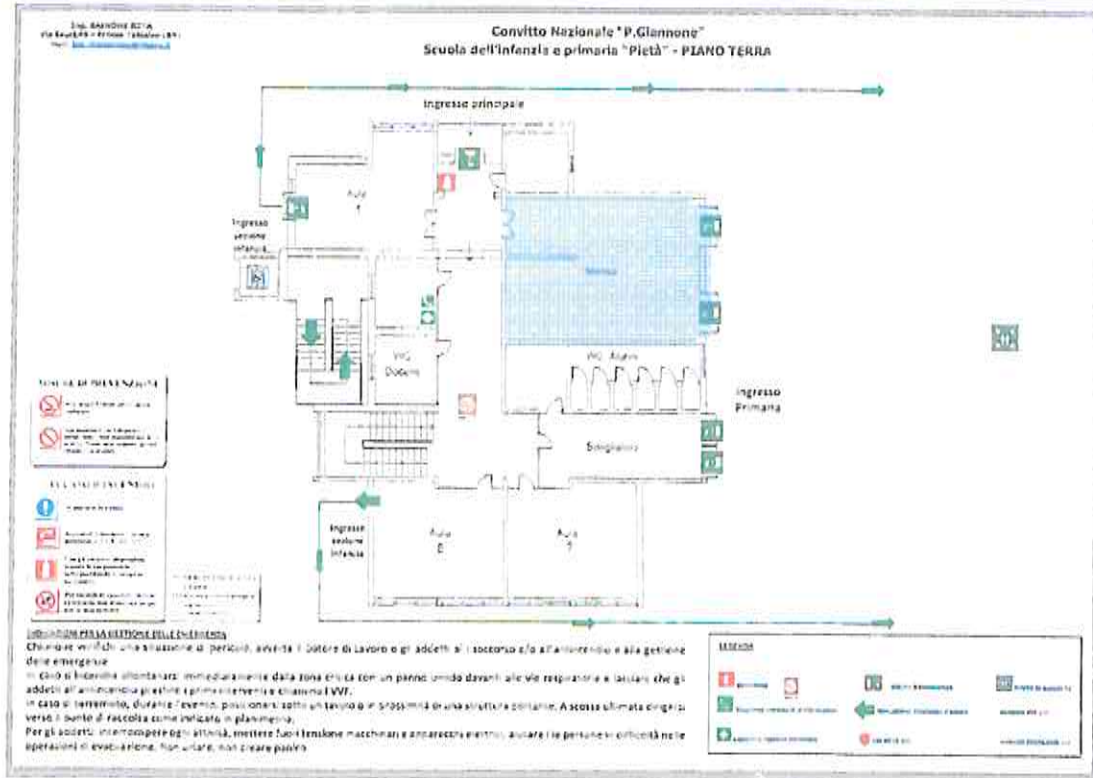
#### **Segnaletica e uscite d'emergenza**

È presente la cartellonistica di sicurezza e l'illuminazione di emergenza. Le uscite di sicurezza verso l'esterno dell'edificio sono dotate di maniglione antipanico. Le porte interne non sono dotate di maniglione antipanico.

Ing. RAINONE RITA  
 Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
 Cell. +39 329 1340877  
 mail: [ing.rainone@ingpec.it](mailto:ing.rainone@ingpec.it)  
 pec: rita.rainone@ingpec.eu

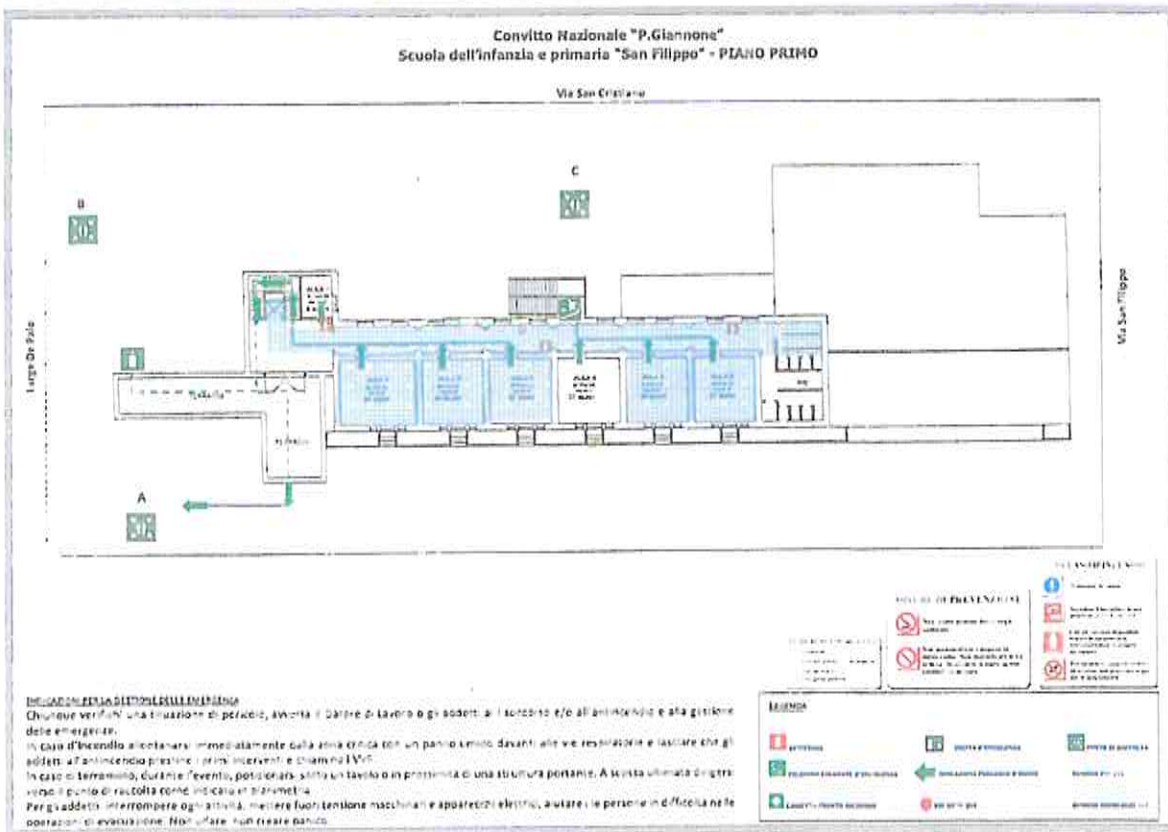
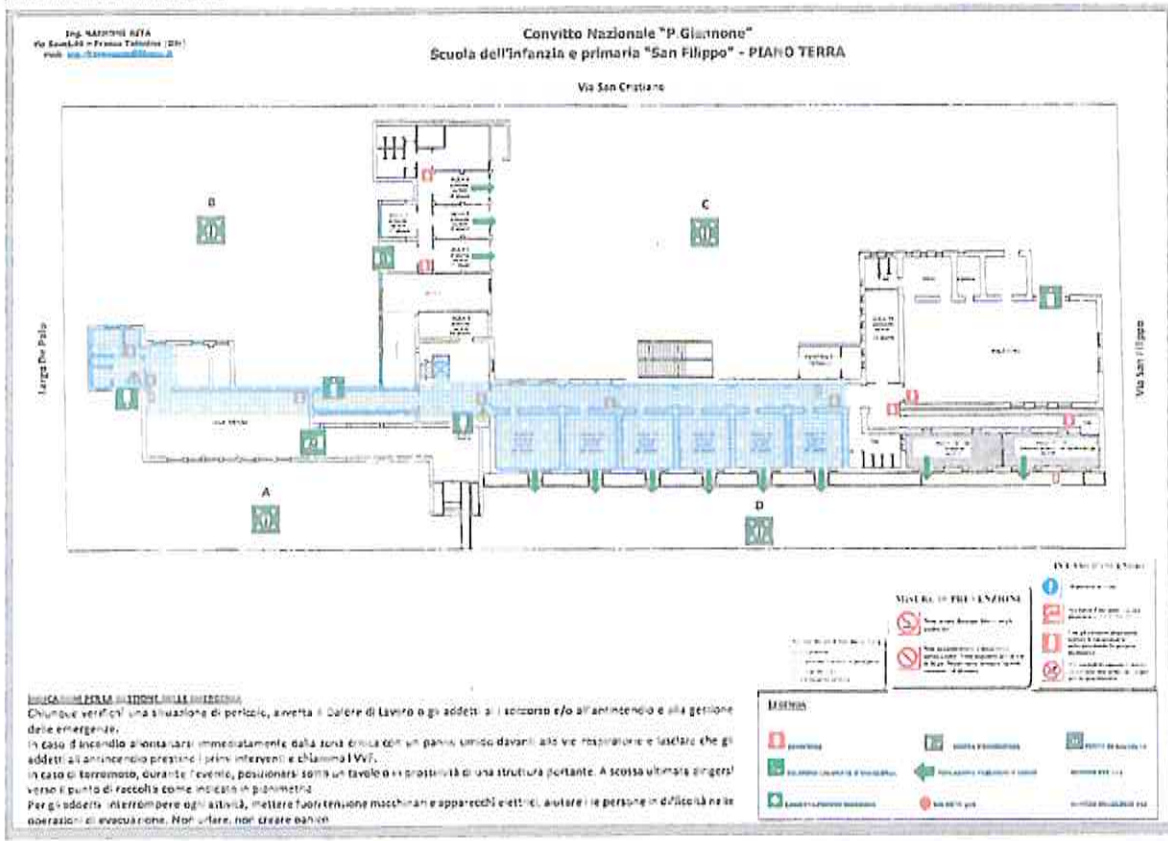
REV 00 - 5 ottobre 2021

**PLANIMETRIE DI EMERGENZA CON INDIVIDUAZIONE AREE CONDIVISE**



Ing. RAINONE RITA  
 Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
 Cell: +39 329 1340877  
 mail: [ing\\_rita.rainone@libero.it](mailto:ing_rita.rainone@libero.it)  
 pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021





Ing. RAINONE RITA  
 Via Sauci, 49 - Frasso Telesino (BN)  
 Cell: +39 329 1340877  
 mail: [ing.rainone@libero.it](mailto:ing.rainone@libero.it)  
 pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

**CONCLUSIONI**

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

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



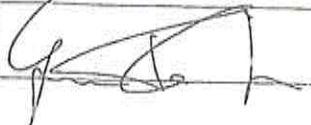
La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.lgs. 81/08, dietro indicazioni del Rettore/Dirigente scolastico del Convitto Nazionale Pietro Giannone di Benevento, fruitore del servizio mensa presso le scuole dell'Infanzia e Primaria di San Filippo e Pietà.

**ISTITUTO DOVE SARANNO ESEGUITI I LAVORI**

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Convitto Nazionale P.Giannone e scuole annesse	Prof.ssa Marina MUPO	Firmato da: MUPO MARINA Codice fiscale: MPUMRN57R69A783N 21/10/2021 16:10:32
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza P.Giannone e scuole annesse	A.A. Gino MASCOTRA	
Resp. Serv. Prev. Protezione P. Giannone e scuole annesse	Ing. Rita RAINONE	 RITA RAINONE 20.10.2021 14:25:17 GMT+00:00

**AZIENDA APPALTATRICE**

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

Figura	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Azienda appaltatrice	ALESSANDRA MARIA CARMELA SPATOLA	
Rappr. dei Lav. per la Sicurezza Azienda appaltatrice	CINZIA DI BELLA	
Resp. Serv. Prev. Protezione	ING. SALVATORE GIUMENTO	

Ing. RAINONE RITA  
Via Sauci,49 – Frasso Telesino (BN)  
Cell. +39 329 1340877  
mail: [ing.rainone@libero.it](mailto:ing.rainone@libero.it)  
pec: [rita.rainone@ingpec.eu](mailto:rita.rainone@ingpec.eu)

REV 00 - 5 ottobre 2021

## SOMMARIO

Premessa	2
DATI GENERALI	4
ANAGRAFICA SOGGETTO BENEFICIARIO DEL SERVIZIO	4
ANAGRAFICA SOCIETÀ AGGIUDICATARIA DELL'APPALTO	4
AGGIORNAMENTO DEL DUVRI	5
DATI RELATIVI ALL'ATTIVITÀ IN APPALTO	5
CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ E SERVIZI	7
CRITERI ADOTTATI PER L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI CONSEGUENTI ALLE INTERFERENZE E LA DEFINIZIONE DELLE RELATIVE MISURE PER L'ELIMINAZIONE	8
OBIETTIVO DELLA VALUTAZIONE	8
ELENCO DEI FATTORI DI RISCHIO	8
INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI ESPOSTI	10
ANALISI DEI FATTORI DI RISCHIO CORRELATI ALLE INTERFERENZE ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE PER ELIMINARE O, OVE CIÒ NON È POSSIBILE, RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE	10
MISURE PER ELIMINARE O RIDURRE AL MINIMO LE INTERFERENZE	11
MISURE INTEGRATIVE PER L'ELIMINAZIONE O LA RIDUZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	13
ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	14
INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI	14
Matrice del rischio	15
Valutazione delle attività contemporanee o successive	15
GESTIONE DELL'EMERGENZA	16
PLANIMETRIE DI EMERGENZA CON INDIVIDUAZIONE AREE CONDIVISE	20
CONCLUSIONI	23