

COMUNE DI SCALEA

(Provincia di Cosenza)

87029 – via Plinio il Vecchio – tel. 0985/282238 – 31 fax 0985/21804

e-mail: comunescalea.istruzione@infinito.it

sito web: www.comune.scalea.cs.it

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)
(Art. 26 D.lgs 81/2008)

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA 2016 -2017
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA e MEDIA

Appalto di SERVIZI – cat. 17 Mensa Scolastica	Durata del contratto:
---	-----------------------

Descrizione sintetica del servizio

Preparazione e fornitura pasti per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Media, nonché riordino, pulizia e disinfezione della cucina, dei vani utilizzati per la refezione e degli arredi. I pasti devono essere preparati nel centro di cottura del Comune sito nell'edificio scolastico della Scuola Primaria Statale, completamente attrezzato ed a norma, con obbligo per la ditta appaltatrice di fornire n°4 carrelli termici.

Il presente documento è redatto ai sensi del D. Lgs. n°81/2008 - art. 26, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, il suddetto art. 26 impone alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

- Fornire alle imprese partecipanti alla gara d'appalto e soprattutto all'impresa che risulterà aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento, con particolare riguardo all'individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa e il datore di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, i centri di utenza 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 e rispettoso delle procedure /istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI è un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri, la "interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un “contatto rischioso” tra le attività della ditta aggiudicataria ed altre attività che pure si svolgono all’interno dei locali.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall’esecuzione del contratto.

In base all’attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l’obbligo dell’appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all’attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi (art. 26, comma 3).

COMMITTENTE: COMUNE DI SCALEA

Indirizzo sede legale: via Plinio il Vecchio - 87029 Scalea (CS)

Codice fiscale partita IVA: 00401460787

Indirizzo unità produttiva: luoghi di svolgimento del servizio come individuati nel capitolato di appalto

Datore di lavoro: Responsabile Settore Socio Demografico – Pubblica Istruzione

Referente del coordinamento: Responsabile Settore Socio Demografico – Pubblica Istruzione

STAZIONE APPALTANTE -RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

Ente: COMUNE DI SCALEA

Datore di lavoro per i servizi in appalto – Responsabile Settore Socio Demografico – Pubblica Istruzione

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Ufficio Tecnico

APPALTATORE DEL SERVIZIO

Impresa: _____

Indirizzo sede legale: _____

Indirizzo unità produttiva: Scuola Primaria Statale di Scalea

Codice Fiscale e P. IVA : _____ – num. REA _____

Legale Rappresentante: _____

Datore di lavoro: Comune di Scalea

Referente del coordinamento: _____

Responsabile servizio prevenzione e protezione: _____

Medico competente: _____

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla stoccaggio, alla produzione giornaliera dei pasti, alla somministrazione agli alunni ed al personale scolastico che ne ha diritto, alla pulizia dei locali interessati dal servizio.

Il presente DUVRI è un documento dinamico e quindi modificabile ed integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice o del Dirigente Scolastica, fermo restando che il servizio sarà svolto secondo le modalità e nella ferma osservanza di quanto stabilito dal Capitolato d'Appalto.

ATTIVITA' DA ESEGUIRE

Servizio di ristorazione per le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Media, per il periodo novembre 2016/ 31 maggio 2017.

SEDI

- **Centro di produzione:**
Scuola Primaria – Via Fazio degli Uberti
- **Somministrazione dei pasti**
 - Scuola dell'Infanzia – Via Lauro
 - Scuola Primaria - Via Fazio degli Uberti
 - Scuola Media - Via Fazio degli Uberti

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- attività di preparazione dei pasti
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi;
- somministrazione pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di preparazione, delle attrezzature e degli arredi utilizzati per la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
1. Preparazione dei pasti (frequenza: giornaliera)	Insegnanti, alunni, personale comunale e statale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli, fornitori.	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia presenza di utenti, personale comunale e statale, componenti delle commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni. Gli insegnanti ed il personale non docente devono impedire l'accesso in cucina, soprattutto durante la preparazione dei pasti, di alunni e di altre persone che non risultino all'uopo autorizzate

<p>2. Allestimento dei tavoli e successivo sgombro, pulizia e rigovernatura degli stessi (frequenza: giornaliera)</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale e statale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli</p>	<p>Eseguire le operazioni verificando che non vi sia presenza di utenti, personale comunale e statale, componenti delle commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni. Evitare che gli operatori della mensa circolino nei locali (anche di uso collettivo) destinati agli alunni e al personale scolastico (tranne per il refettorio); assicurare che le operazioni non coincidano con l'uscita degli alunni che non fruiscono del servizio mensa</p>
<p>3. Somministrazione dei pasti agli utenti. (frequenza: giornaliera)</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale e statale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli</p>	<p>Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con insegnanti ed alunni, personale comunale e statale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma di facile manovrabilità ed antiribaltamento. E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiale di qualunque genere. Il personale scolastico, nello svolgimento del servizio di controllo degli alunni durante la refezione, non deve interferire con le attività degli operatori della ditta appaltatrice</p>
<p>4.) Pulizia e disinfezione dei locali di consumo pasti e di ogni altro spazio utilizzato. Lavaggio e disinfezione, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti (frequenza: giornaliera)</p>	<p>Insegnanti ed alunni; personale comunale e statale; componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli</p>	<p>Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di utenti, personale comunale e statale, componenti delle commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni. Delimitare le zone, utilizzare i DPI e idonea cartellonistica; predisporre tempi adeguati per l'effettuazione in</p>

		tutta sicurezza della pulizia e sanificazione
5. Ricevimento e stoccaggio merci. (frequenza: giornaliera)	Personale comunale e statale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli	<p>Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. La cucina è munita di autonomo accesso ed è raggiungibile con automezzo e per via pedonale</p> <p>In ogni caso eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di alunni, personale comunale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.</p> <p>Delimitare la zona ove le stesse si stanno svolgendo.</p> <p>Gli automezzi di trasporto merci devono percorrere a passo d'uomo il tragitto interno o più prossimo all'area scolastica. Svolgere le operazioni quando nell'area interessata (esterna e/o eventualmente interna coinvolta nelle operazioni) non sia presente nessuno</p>
6. Raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta. (frequenza: giornaliera)	Insegnanti ed alunni; personale comunale e statale; componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di insegnanti ed alunni, personale comunale e statale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
7. Manutenzione impianti ed attrezzature; manutenzione locali. (Frequenza: periodica)	Insegnanti, alunni, personale statale, componenti commissioni di controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e/o ai controlli	Delimitare le zone di intervento, utilizzare i D.P.I. ed idonea cartellonistica

PRESCRIZIONI E MISURE STANDARD DI PREVENZIONE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro oggetto dell'appalto, di seguito si elencano in modo non esaustivo le principali misure standard da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze.

- **UTILIZZO DI D.P.I.** Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve indossare i dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) e deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro; i lavoratori sono tenuti ad portare in modo visibile detta tessera di riconoscimento (art. 26, comma 8).
- **ACCESSO A LOCALI DIVERSI.** E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
- **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** La velocità di accesso e percorrenza in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente quelli indicati come carrabili. Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree dei plessi scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale e meteorologiche ed alla presenza del personale della scuola, genitori o altri utenti. L'accesso dei mezzi di trasporto nelle aree scolastiche deve avvenire in orari non coincidenti con quelli stabiliti per l'entrata e per l'uscita dei bambini da scuola e, comunque, sempre previa assicurazione che non siano presenti bambini nell'area esterna interessata dalle manovre e dal transito degli automezzi.
- **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro delle strutture. Il personale scolastico potrà accedere ai stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali.
- **INCENDIO/ESPLOSIONE:** E' vietato fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; buttare mozziconi di sigaretta accesi. Gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio e verificare sempre che i fornelli e le manopole siano nella posizione corretta. Se vi è percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale cucina facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, strofinamento materiale, fiammiferi ecc...
- **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:** Verificare sempre, durante la preparazione dei pasti, lo stato di conservazione di utensili taglienti, non lasciarli incustoditi e riporli sempre negli alloggiamenti dedicati. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature acuminata che per la presenza di superfici calde.
- **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare dispersioni di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere la fuoriuscita di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

- **APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI:** L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, uso di energie deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela, 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. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

COSTI DELLA SICUREZZA

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO: €0,03

Viene calcolata in €0,03 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, la fornitura di segnaletica e di quant'altro necessario.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi non prevedibili rischi da interferenze nel corso di svolgimento del servizio di refezione.

LA DITTA APPALTATRICE

IL DATORE DI LAVORO