COMUNE DI MONTALTO UFFUGO
P.zza F. De Munno, 1 – 87040 Prov. di Cosenza
P.IVA 00348990789

AFFARI GENERALI - PUBBLICA ISTRUZIONE E MANUTENZIONE SCUOLE

DUVRI

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 e 3-ter del D.Lgs.81/2008 al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori o servizi in appalto, attraverso l'elaborazione di un unico documento che indichi le misure da adottare per eliminare le interferenze e di fornire all'Impresa che risulterà aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

Il DUVRI costituisce parte integrante del capitolato speciale nonché del successivo contratto da stipularsi in forma pubblica amministrativa dopo l'aggiudicazione definitiva, per la gestione del servizio di ristorazione scolastica e la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale dell'impresa aggiudicataria esecutrice e del datore di lavoro ovvero del soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto e personale della committente stazione appaltante che operano presso gli stessi siti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa aggiudicataria che eseguirà il servizio.

Infine, il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi dinamico, nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla committente prima dell'espletamento del servizio deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e, quindi, si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze. In tal caso il documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

In sede di stipula del contratto sarà possibile integrare il presente documento con le indicazioni provenienti dall'aggiudicatario.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica, eseguendo una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi.

Specificatamente, i servizi affidati sono i seguenti:

a) preparazione, confezionamento, trasporto e consegna in tutti i giorni feriali (escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza) di un pasto giornaliero agli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia e primaria del territorio comunale, che usufruiscono della mensa, secondo il calendario scolastico, nonché di un pasto giornaliero agli insegnanti educatori ed ai collaboratori aventi diritto;

b) somministrazione dei pasti con personale della Ditta nei refettori e/o aule dei plessi scolastici del Comune di Montalto Uffugo;

c) fornitura di articoli complementari quali: tovagliette, bicchieri, posate e quant'altro necessario alla consumazione del pasto;

d) apparecchiatura tavoli, sparecchiatura e pulizia locali.

I pasti verranno preparati presso il centro di cottura dell'appaltatore. Le principali attività di cui

al servizio riguardano quindi la preparazione, consegna, scodellamento e porzionatura dei pasti che vengono cucinati in un centro di cottura esterno, con le modalità stabilite dallo specifico Capitolato Prestazionale.
Cadenza prestazioni: giornaliera
Per quanto riguarda le attività di preparazione pasti presso il centro di cottura dell'appaltatore ed il trasporto degli stessi verso i plessi scolastici interessati, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi, in quanto il personale dell'appaltatore non entra in contatto con altri soggetti. I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'appaltatore e sono relativi alle mansioni connesse con l'espletamento del servizio in oggetto; devono quindi essere valutati e descritti nel Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza redatto dall'Impresa Aggiudicataria.
Per quanto riguarda invece le attività di somministrazione dei pasti nei refettori e/o aule dei plessi scolastici e le attività di pulizia e riordino dei locali, sono stati riscontrati rischi, evidenziati nei successivi paragrafi, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'appaltatore, il personale di altri datori di lavoro ed eventuali utenti presenti.
Si è proceduto alla valutazione ricognitiva dei rischi standard, ai sensi di quanto disposto dall'art. 26 comma 3 e 3-ter del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e alla predisposizione delle conseguenti misureprevenzione e protezione per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, come riportato nel presente DUVRI.
Gli unici rischi interferenziali individuati vanno ascritti alle interferenze tra i lavoratori della ditta appaltatrice del servizio e l'utenza (possibilità di compresenza di allievi, docenti, collaboratori e personale dell'appaltatore durante le attività di porzionatura, scodellamento, somministrazione e servizio ai tavoli dei pasti e durante le attività di pulizia/sanificazione-quest'ultima ipotesi nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia), ovvero rischi interferenziali dovuti alle ipotesi marginali in cui vi sia compresenza tra personale dell'appaltatore e soggetti esterni quali ad esempio imprese di manutenzione.
Viene riportata, di seguito, uno schema analitico delle fonti di rischio riscontrate e delle opportune misure da osservare.

MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE
Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite alla ditta aggiudicataria le informazioni relative ai rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto del servizio e rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica, nonché le misure di sicurezza proposte al fine di eliminare o contenere al massimo i rischi interferenziali individuati.

SOGGETTI CHE COOPERANO
A seguire sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

- ***DATI RELATIVI AL COMMITTENTE/DATORE DI LAVORO: INDICAZIONE DEL RUOLO NOMINATIVO, RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO COMMITTENTE, RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO***

Committente : Comune di Montalto Uffugo
P.zza F. De Munno, 1 – 87040 Prov. di Cosenza

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Federica Conforti– responsabile "AREA AFFARI GENERALI - PUBBLICA
ISTRUZIONE E MANUTENZIONE SCUOLE"

Tel 0984/9294212
P.zza F. De Munno, 1 – 87040 Prov. di Cosenza

- ***DATI RELATIVI ALL'IMPRESA CHE RISULTERA' AGGIUDICATARIA: RAGIONE SOCIALE, INDICAZIONE DEL RUOLO NOMINATIVO, RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO***

Ragione sociale_____
Indirizzo_____
Tel. _____
Fax. _____
Rappresentante Legale_____
Responsabile del S.P.P. _____
Medico competente_____
Direttore tecnico del servizio_____

VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI E MISURE PREVENTIVE

Le attività interferenti analizzate riguardano la possibilità di compresenza di allievi, docenti, collaboratori e personale dell'appaltatore durante lo svolgimento dell'attività di porzionatura, scodellamento, somministrazione e servizio ai tavoli dei pasti e durante le attività di pulizia/sanificazione (quest'ultima ipotesi nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia)

I rischi rilevati sono i seguenti:
a) urto, scivolamento o inciampo contro i carrelli portavivande mobili se posizionati lungo i passaggi percorsi dagli allievi;
b) scivolamento in caso di caduta a terra dei cibi prelevati e serviti;
c) urto, scivolamento, inciampo, esposizione per inalazione di agenti chimici durante le attività di pulizia e sanificazione dei locali;
d) urto, scivolamento, inciampo, esposizione a polveri e rumore, rischio elettrico durante eventuali attività di manutenzione.

Misure per l'eliminazione dei rischi da interferenza

a) *Urto, scivolamento o inciampo contro i carrelli portavivande*: stabilire percorsi protetti; prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.

b) *Scivolamento causa presenza di cibi sulla pavimentazione***:** per quanto possibile delimitazione dell'area di lavoro con interdizione di passaggio da parte dei non addetti. Rimozione immediata dei cibi eventualmente caduti e ripristino dell'area sporca. segnalazione delle aree momentaneamente bagnate/sporche con apposita cartellonistica

c) *Procedure di pulizia e sanificazione, utilizzo di agenti chimici:* l'utilizzo di agenti chimici deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate nelle schede di sicurezza e nelle schede tecniche. Utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti. Gli interventi che necessitano l'impiego di agenti chimici saranno programmati in modo tale da non esporre lavoratori del committente, personale di altri datori di lavoro e/o gli allievi al pericolo derivante dal loro utilizzo. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia: segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento; segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica; prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli; non lasciare

incustoditi i carrelli contenenti prodotti per le pulizie. Non devono in alcun modo essere lasciati agenti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. È fatto divieto di miscelare tra loro preparati diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti a cura dell'appaltatore.
Prima dell'inizio del servizio di pulizia dovrà essere consegnato l'elenco degli agenti chimici impiegati e relative schede di sicurezza ed ogni altra informazione ritenuta necessaria per evitare l'esposizione degli addetti della committente e/o soggetti terzi.

d) *Urto, scivolamento, inciampo, esposizione a polveri e rumore, rischio elettrico durante eventuali attività di manutenzione*: effettuare le operazioni durante gli orari di chiusura/non utilizzo delle strutture; delimitare le zone usando idonea cartellonistica

COSTI PER LA SICUREZZA

Con riferimento al presente appalto, limitatamente ai rischi interferenziali, si individuano complessivamente **€ 2 .010,00 + IVA** per costi relativi alla sicurezza.

Dato il tipo di attività che non necessita di particolari apprestamenti di sicurezza se non di natura organizzativa, si quantificano in max **€ 670,00** gli oneri per la sicurezza per la riduzione dei rischi da interferenza riferiti all'appalto.
Nel dettaglio i costi stimati sono i seguenti:

VOCE	**COSTO**
Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite cartelli bifacciali da appoggiare a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato/scivoloso): segnale di avviso in polipropilene di colore giallo – "pavimento bagnato"	€ 150,00 (10 x € 15,00 cad.)
Manutenzione: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrare", con catene e ganci-Catena in plastica ad iniezione continua senza saldature kit da 5 m	€ 15,00 (3 x € 5,00 cad.)
Manutenzione: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrare", con catene e ganci- Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena con segnale "vietato entare"	€ 45,00 (3 x € 15,00 cad.)
Riunione preliminare di coordinamento	€ 230,00
Riunione periodica di verifica/coordinamento	€ 230,00
Totale costi per la sicurezza per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenza per attività straordinaria	**€ 670,00**

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa aggiudicataria, resta immutato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. La ditta aggiudicataria del servizio può presentare proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito dello svolgimento del servizio

sulla base della propria esperienza.

Il presente documento si intende accettato e sottoscritto dalle parti con la sottoscrizione del contratto relativo all'appalto.

Montalto Uffugo, lì_____

Il Responsabile del servizio _____

Il Responsabile della ditta Affidataria_____