



COMUNE DI FAICCHIO
Provincia di Benevento

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHI
(art. 26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008)

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di mensa scolastica.

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 del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire interventi derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

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

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di mensa scolastica che verranno svolte nelle scuole dell'Edificio elementare Capoluogo, Scuola località Casali e Scuola località Selva. In particolare, nell'edificio Capoluogo Scuola Elementare via Regina Elena, Faicchio, è presente l'unico centro di cottura, per la preparazione dei pasti da somministrare agli alunni e docenti/ATA di tutti e tre gli edifici scolastici e in ciascuno dei quali è presente una sala refezione.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di somministrazione.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso i locali (preparazione, somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

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 dell'appalto 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.

FINALITA' DEL DOCUMENTO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa 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.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ'

Il servizio descritto nel "Capitolato Speciale d'Appalto "per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- preparazione e distribuzione dei pasti;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti negli edifici in località Casali e Selva;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature utilizzate per la preparazione e somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il Comune di Faicchio.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

- a - derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- b - immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- c - esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- d - derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto prevede l'affidamento a terzi del servizio di mensa scolastica consistente nella preparazione, confezionamento, trasporto pasti e somministrazione agli utenti, secondo le specifiche modalità descritte nel capitolato speciale di appalto.

Il servizio è rivolto agli alunni e al personale aventi diritto delle seguenti scuole del Comune di Faicchio:

- Scuola Materna Statale –Capoluogo-via Regina Elena Faicchio;
- Scuola Materna Statale - località Casali;
- Scuola Materna ed Elementare Statale località Selva;

COMMITTENTE: COMUNE DI FAICCHIO

Indirizzo sede legale: Via Regina Elena - 82030 Faicchio.

Codice fiscale 81000150623; partita IVA:00158370627

Datore di lavoro: Comune di Faicchio

Referente Comune: Responsabile Settore Antonietta Teresa Grande.

APPALTATORE DEL SERVIZIO

Ditta:

Indirizzo sede legale:

Indirizzo unità produttiva:

Codice Fiscale e P.IVA:

Registro imprese:

Legale Rappresentante:

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Il presente documento è redatto ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs.81/08 quale strumento di relazione tra il Comune di Faicchio e la ditta aggiudicataria al fine di trasferire informazioni, definire modalità comportamentali e promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra gli stessi.

La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di preparazione e somministrazione si svolge all'interno di edifici (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile dell'edificio e/o del plesso scolastico, la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti e agli alunni e al personale scolastico.

Il presente documento viene redatto quale documento dinamico e quindi modificabile ed integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice, fermo restando che il servizio sarà svolto secondo le modalità e nella ferma osservanza di quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto.

A fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di

interferenza.

In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della scuola.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro, è relativa alla fase della fornitura, preparazione, somministrazione e pulizia dei locali mensa.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente:

- alle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- alle misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di spazi, locali, attrezzature.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA

Il servizio di refezione, affidato in appalto comporta la consegna giornaliera dei pasti pronti in orari diversificati presso le seguenti scuole:

- Scuola Materna Statale Capoluogo – via Regina Elena Faicchio;
- Scuola Materna Statale - località Casali;
- Scuola Materna ed Elementare Statale in località Selva;

L'attività in appalto è svolta in maniera continuativa secondo il calendario scolastico.

I locali in cui si svolge il servizio di refezione oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole e/o edifici.

Al momento della preparazione e somministrazione dei pasti non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio competente che controlla il servizio) mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti, personale ATA).

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA.

Si prevede di effettuare una riunione di coordinamento, in cui potranno essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

Si precisa sin da ora che presso la struttura interessata sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte di personale del Comune di Faicchio;
- divieto di utilizzare attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Faicchio se non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificatamente autorizzati dal Comune di Faicchio con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine o attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi dell'appalto;
- divieto di manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative;
- divieto di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative;
- divieto di usare, sui luoghi di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi le indossa;
- divieto di abbandonare sui luoghi di lavoro o di passaggio materiali o residui specie se hanno parti taglienti o punte sporgenti che possono costituire pericolo in caso di caduta;
- divieto di rimuovere o oltrepassare barriere che inibiscono passaggi pericolosi;
- divieto di toccare linee o l'interno di motori e apparecchiature elettriche senza prima essersi assicurati che sia stata tolta corrente;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli e negli avvisi presenti nella struttura;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;

- obbligo di impiegare macchine, attrezzature ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperarsi direttamente, solo in caso di urgenza nell'ambito delle proprie competenze e possibilità).

DESCRIZIONE DEI RISCHI INDOTTI DALLE ATTIVITA' APPALTATE SUL PERSONALE DEL COMMITTENTE SU TERZI

1. **Rischio interferente:** il personale dell'affidatario dell'appalto può introdurre rischi a carico del Comune o di società/ditte terze autorizzate dal Comune o di lavoratori ed utenti degli altri servizi che operano nella struttura per lo svolgimento della propria attività, data la compresenza di lavoratori.

Soggetto che introduce il rischio: Affidatario dell'appalto.

Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività: cucina ubicata nella scuola elementare capoluogo via Regina Elena e sale refezione ubicate nella scuola elementare capoluogo, Scuola Materna località Casali e Scuola Materna ed Elementare località Selva.

Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali: i dipendenti dell'affidatario hanno l'obbligo di non intralciare le attività che si svolgono in struttura da parte di lavoratori terzi autorizzati dal Comune ad accedere ai luoghi di lavoro. In caso di frequentazione momentanea di locali comuni (es. corridoi, accessi), dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, cadute in piano o dall'alto dovuti a movimenti scoordinati o non opportunamente calibrati.

Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure: Aggiudicatario dell'appalto.

2. **Rischio interferente:** il personale dell'affidatario dell'appalto, nel gestire le attività ausiliarie di pulizia e riordino dei locali, può introdurre rischi a carico dei lavoratori non dipendenti dall'affidatario stesso e degli utenti del servizio e dei loro parenti introducendo sul luogo di lavoro sostanze chimiche (materiali di pulizia e simili). Dette sostanze, se utilizzate in maniera non conforme alle indicazioni del produttore e della scheda tecnica, potrebbero dar luogo a reazioni chimiche dannose o ad esposizioni pericolose. Nel corso di operazioni di lavaggio dei locali e ambienti esiste anche il rischio di cadute in piano o simili a causa dei pavimenti bagnati.

Soggetto che introduce il rischio: personale dell'affidatario dell'appalto.

Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività: cucina ubicata nella scuola elementare capoluogo via Regina Elena e sale refezione ubicate nella scuola elementare capoluogo, Scuola Materna località Casali e Scuola Materna ed Elementare località Selva.

Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali: il personale dell'affidatario ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio nei depositi, scaffalature ed armadi dei prodotti chimici di pulizia e simili, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo conto altresì di eventuali altri materiali, sostanze e prodotti già esistenti. Detti prodotti non dovranno essere accessibili ai bambini e ai terzi. Il personale dell'affidatario ha l'obbligo di utilizzo dei prodotti suddetti in conformità alle prescrizioni della scheda tecnica e di sicurezza fornita dal produttore.

Nel corso delle operazioni di lavaggio e pulizia dei pavimenti le relative zone dovranno essere interdette al transito con opportuni avvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito e comunque richiamando le persone a prestare la massima attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, dette operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio degli interventi in parola.

Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure: personale dell'affidatario.

3. **Rischio interferente:** il personale della ditta affidataria, nel condurre il mezzo di trasporto nel cortile dell'edificio scolastico elementare Capoluogo via Regina Elena, per lo scarico delle derrate alimentari e il carico dei pasti, può introdurre rischi a carico degli alunni, personale scolastico e terzi. Analogo rischio viene introdotto nel condurre il mezzo di trasporto nel cortile dell'Edificio Scolastico località Casali e località Selva.

Soggetto che introduce il rischio: personale dell'affidatario dell'appalto.

Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività: cucina ubicata nella scuola elementare capoluogo via Regina Elena e sale refezione ubicate nella scuola elementare capoluogo, Scuola

Materna località Casali e Scuola Materna ed Elementare località Selva.

Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali: l'automezzo della ditta appaltatrice dovrà accedere nel cortile dell'edificio Scuola Elementare capoluogo attuando le dovute cautele e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili. Analoghe misure precauzionali dovranno essere adottate nel plesso scolastico in località Casali e Selva.

Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure: personale dell'affidatario dell'appalto.

4. **Rischio interferente:** il personale dell'affidatario dell'appalto che si occupa della preparazione dei pasti costituisce fonte di possibili rischi interferenziali. Data la tipologia dell'attività in oggetto si utilizzano, sia pure nei locali adibiti a cucina, apparecchiature elettriche, utensili appuntiti e/o taglienti, gas infiammabili e fiamme libere finalizzate alla preparazione e cottura dei pasti. Queste attività pertanto, se non adeguatamente gestite, possono dar luogo a rischi di coppi, esplosioni, incendi, ustioni e tagli.

Soggetto che introduce il rischio: personale dell'affidatario dell'appalto.

Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività: cucina ubicata nella scuola elementare capoluogo via Regina Elena.

Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali: viene stabilito il principio generale di evitare, per quanto possibile, nei locali adibiti a cucina, la compresenza del personale addetto alla preparazione e cottura dei pasti e di soggetti diversi da questo. L'accesso alla cucina sarà tassativamente interdetto ai bambini utenti ed ai loro parenti.

Alla fine dei cicli giornalieri di cottura le apparecchiature a gas dovranno essere spente, si dovrà azionare la valvola di chiusura del gas che alimenta i centri di cottura ed i locali verranno chiusi a chiave. L'accesso ai locali di cottura dovrà essere possibile in situazioni di emergenza da parte di personale autorizzato dall'amministrazione comunale; pertanto copia delle chiavi di detti locali dovrà essere conservata in luogo preventivamente convenuto ed accessibile a detto personale.

Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure: personale dell'affidatario dell'appalto.

SCHEMA SINTETICO DEI COSTI DI SICUREZZA.

Nella seguente tabella vengono evidenziate le voci da considerare quali oneri per la sicurezza da riconoscere all'appaltatore e da escludere dal ribasso d'asta ai fini della eliminazione/riduzione dei rischi interferenti.

	Quantità	Importo
a) Segnali di avvertimento specifici	A corpo	100,00
b) Sopralluoghi ai fini della valutazione di rischi connessi all'esecuzione delle attività lavorative oggetto del presente DUVRI	A corpo	100,00
c) Misure di coordinamento relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva. per l'attività oggetto del presente DUVRI	A corpo	688,00
Costo totale per applicazione del DUVRI	A corpo	888,00

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.

IL COMMITTENTE

L' APPALTATORE
