COMUNE DI COSSIGNANO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(DUVRI)

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Allegato al Capitolato speciale di appalto dei servizi di Mensa scolastica

Scuola dell’infanzia – Scuola primaria – CAG “La scuola del fare”

(D. Lgs. 81/2008 art. 26 commi 3 e 3-ter e s.m.i.)

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 atto di affidamento del servizio, per la gestione della mensa 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 dell'affidamento 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 mensa scolastica, eseguendo una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione. Il Comune di Cossignano affida in appalto a terzi, per l'anno scolastico 2021/2022, il servizio mensa - comprendente l'approvvigionamento dei viveri e tutte le fasi di preparazione, distribuzione e somministrazione oltre alla pulizia della cucina, del refettorio, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel capitolato – per gli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e degli alunni iscritti al Centro di Aggregazione per bambini e bambine “La scuola del fare – servizi educativi extrascolastici”, per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Descrizione del servizio prestato

Il plessi scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

1. Scuola dell'infanzia
2. Scuola primaria
3. CAG La scuola del fare – servizi educativi extrascolastici

tutti situati nel Plesso scolastico di Via G.Passali di Cossignano

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, come da calendario approvato dagli Organi scolastici, dal primo all'ultimo giorno di scuola, dal lunedì al venerdì. Il CAG La scuola del fare segue il medesimo calendario scolastico della Scuola Primaria.

Il numero dei pasti complessivamente da erogare per l'anno scolastico viene stimato in **7050**.

La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente e ad altro personale autorizzato vanno effettuati presso i plessi scolastici e con le modalità appresso specificate:

a) Scuola dell'infanzia:

inizio somministrazione del pasto alle ore 11.50;

b) Scuola primaria, nei giorni di rientro pomeridiano, di norma il martedì e il giovedì:

inizio somministrazione del pasto alle ore 13.00;

c) C.A.G. La scuola del fare (nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì):

inizio somministrazione del pasto alle ore 13,00.

Nel plesso scolastico l'attività del personale della ditta appaltatrice è svolto nei locali adibiti a mensa scolastica (cucina, refettorio, dispensa, locale ripostiglio, servizio).

L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc..

Il personale della ditta avrà accesso al plesso scolastico al mattino per la preparazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

I pasti sono preparati in loco nella cucina adibita.

Il personale della ditta dovrà provvedere, tra le altre cose, a:

a) allestimento dei tavoli, con fornitura tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di piatti, bicchieri e posate, tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (boccali per l'acqua, vassoi, carrelli portavivande, ecc).

b) scodellamento e sporzionamento dei pasti agli alunni e agli altri fruitori del servizio ovvero, nei casi previsti (diete speciali). I pasti verranno serviti solo in presenza degli utenti.

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, da parte del personale della ditta, con servizio al tavolo ovvero secondo le disposizioni sanitarie vigenti.

c) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.;

d) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;

e) ritiro delle stoviglie e di tutti i residui dei pasti;

f) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;

g) pulizia dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, compresi i servizi, utilizzati nella somministrazione dei pasti, spolverare e pulire gli infissi.

h) conferire i rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione come da disposizioni comunali. La fornitura dei sacchi destinati a contenere la raccolta indifferenziata sono a carico della ditta appaltatrice.

Tipologia dei rischi da interferenza

I rischi da interferenza sono riferiti a:

– rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;

– rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;

– rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);

– rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Preso atto:

- della presenza di pubblico rappresentato dall'utenza del servizio mensa (alunni, personale docente e non docente, ecc.);

- dell'utilizzo di locali refettorio situati all'interno del plesso scolastico di Via G. Passali,

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 misure di prevenzione e protezione per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, come riportato nel presente DUVRI:

- Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.

Descrizione

Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

La somministrazione dei pasti nel refettorio dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento. Il Comune, il dirigente scolastico e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico, educativo e assistenziale dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

- Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa.

Descrizione

Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio.

Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione.

In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

- Rischio

Contatti con parti elettriche in tensione.

Descrizione

Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

Misure di prevenzione e protezione

I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici.

Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti.

- Rischio

Incendio

Descrizione

Rischio derivante da incendio a altri eventi calamitosi.

Misure di prevenzione e protezione

La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

MISURE GENERALI DI SICUREZZA

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico e educativo;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del

servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;

– 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 a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;

– divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;

– obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;

– obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune o dell'autorità scolastica 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, attrezzi 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 di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.).

COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in € 0,01 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza. I costi relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice e alla fornitura di segnaletica di sicurezza.

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.

SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede 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:

Comune di Cossignano

Sede legale: Piazza Umberto I n.1 – Cossignano

Pec protocollo@pec.comune.cossignano.ap.it

- DATI RELATIVI ALL'IMPRESA CHE RISULTERA' AGGIUDICATARIA:

Ragione sociale:

Indicazione del Ruolo: Appaltatore del servizio Ristorazione scolastica

Nominativo:

Recapito Telefonico:

Indirizzo:

p.e.c.:

Rappresentante Legale:

Il presente documento si intende accettato e sottoscritto dalle parti con la sottoscrizione del contratto relativo all'appalto, nelle forme definite nella gara di appalto.