

## SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**Committente: Comune di Colavecchio**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI - art. 26, comma 4, D.lgs. 81/2008)**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 9 GENNAIO/1 GIUGNO 2017 PER GLI ALUNNI DELLE SEZIONI DELLA SCUOLA DELL' INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI COLLEVECCHIO NONCHE' DEL PERSONALE DOCENTE E DEL PERSONALE A.T.A. AVENTE DIRITTO**

### DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell' Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

**STAZIONE APPALTANTE :** Comune di **Colavecchio**;

**IMPRESA AGGIUDICATARIA:** l' operatore economico che è risultato aggiudicatario;

**DATORE DI LAVORO:** qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. a redigere il Piano di Sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un' attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell' appalto;

**DUVRI:** Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

**RISCHI INTERFERENTI:** tutti i rischi correlati all' affidamento di appalti o concessioni all' interno dell' Azienda o dell' unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell' attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi , che hanno comunque l' obbligo di redigere il D.V.R. ( documento di valutazione rischi )

### CAMPO DI APPLICAZIONE

#### **Premessa**

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**, (D.U.V.R.I.), allegato alla richiesta di offerta per il servizio di mensa scolastica per alunni , docenti e personale ATA della Scuola dell' infanzia e della scuola primaria di Colavecchio per il periodo 9 GENNAIO/1 GIUGNO 2017 è stato redatto nel rispetto della disciplina prevista dal D.Lgs.81/2008.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell' offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell' art. 68 e dell' allegato XIII del D. Lgs. 50/2016. L' impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio

garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

**Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" ( det. ANAC n. 3/2008) 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 delle esecuzione di interventi di disinfezione, derattizzazione, monitoraggio ecc..., ditte incaricate della manutenzione degli elettrodomestici in uso presso i locali di preparazione e somministrazione dei pasti, ditte incaricate di eventuali servizi di manutenzione dei locali ( muratori, falegnami , fabbri , elettricisti ecc... ) , personale docente , personale ATA , alunni, personale addetto alle pulizie della porzione di edificio destinata alle attività' didattiche , ecc.....**

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa aggiudicataria del servizio , per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente . La stessa , pertanto, prima dell'inizio del servizio, dovrà redigere il proprio documento di valutazioni dei rischi.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso i locali adibiti al servizio di mensa scolastica e piu' precisamente : cucina, servizi igienici, pertinenze ( deposito e lavatoio) refettorio evidenziati nella planimetria allegata.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili a quelli derivanti dall'attività che la ditta aggiudicataria svolgerà presso i locali siti in Via Generale Enrico Pezzi, 42, elencati al superiore punto ed evidenziati nella suddetta planimetria .

Sono stati riscontrati rischi derivanti da possibili interferenze tra il personale della ditta aggiudicataria e dei datori di lavoro ed eventuali utenti presenti nel plesso scolastico citato.

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 dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto 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 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.

## **SCOPO**

Il presente Documento ha lo scopo di:

1. fornire alle ditte interpellate e, soprattutto, a quella che risulterà aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
2. promuovere la cooperazione e il coordinamento tra quest' ultima , l' Ente committente e i datori di lavoro, 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 della ditta , dei datori di

lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

3. 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**

Così come descritto nel capitolato d'Appalto, sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

1. approvvigionamento derrate alimentari e altri beni necessari al servizio
2. la preparazione e la somministrazione dei pasti agli alunni;
3. la pulizia e la disinfezione dei locali e di ogni altro spazio utilizzato;
4. il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
5. la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi all'esterno dei locali nei giorni previsti dal servizio di raccolta

I locali utilizzati per il servizio di refezione scolastica, siti presso l'edificio scolastico in Via Gen. Enrico Pezzi, 42, costituiti da:

cucina, refettorio , pertinenze ( deposito e lavatoio) , servizi igienici per il personale addetto e per gli utenti del servizio, sono comunicanti con la porzione di edificio esclusivamente adibita alla attività didattica attraverso una scala interna dotata di servo - scala.

Il refettorio e' comunicante , attraverso un ampio corridoio , con la cucina .

La cucina , costituita da un unico locale , comunicante con l' esterno attraverso due distinte porte , risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. I macchinari ad uso della ditta , di proprietà comunale , sono : fuochi , forno , bollitore, cappa aspirante , affettatrice elettrica, mixer ; la cucina e' altresì dotata di sufficienti piani di lavoro in acciaio inox e di due lavelli ai fini del rispetto della buona prassi igienica.

I servizi igienici ad uso del personale di cucina sono dotati di adeguato locale antibagno /spogliatoio corredato da un adeguato numero di armadietti in pvc .

Le pertinenze e piu' precisamente il magazzino per lo stoccaggio dei prodotti non deperibili e il locale lavatoio , tra loro comunicanti, sono accessibili sia dall' interno ( porta di comunicazione con il refettorio , che dall' esterno.

Nel primo sono collocati due armadi metallici e, nel secondo, un armadio metallico , un frigorifero , un congelatore a colonna , una lavastoviglie , il serbatoio idrico e un lavello in ceramica a due vasche per la prima pulizia delle stoviglie;

I pasti sono serviti in due distinti e separati orari e precisamente alle ore 12,00 agli alunni della Scuola dell' infanzia ed ai relativi ai docenti e personale ATA accompagnatori aventi diritto , alle ore 12,30 agli alunni della scuola primaria ed ai relativi docenti e personale ATA accompagnatori aventi diritto.

## **DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI**

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

1. ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio in argomento ;
2. alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
3. ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive, necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo presunto di pasti da produrre nel periodo 9 GENNAIO/ 1 GIUGNO 2017 , calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

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

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di mensa scolastica:

- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti diversi da quelli posti in uso a titolo gratuito dall' Ente appaltatore ai fini della corretta resa del servizio affidato;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o 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 a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- 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;
- 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 in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La società aggiudicataria del Servizio si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

□obbligo di attenersi a tutte le norme - generali e speciali - esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;

□obbligo di osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;

□obbligo di impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

## QUADRO DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

### Servizio di refezione scolastica

Attività che saranno svolte dall'Impresa aggiudicataria	Interferenze con	Frequenza	Misure preventive	Costi per la sicurezza
Consegna derrate alimentari e non alimentari nei locali adibiti al servizio ubicati presso l'edificio scolastico	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventuale pubblico esterno	Giornaliera	Esecuzione operazioni in orario extra scolastico e/o in orari prestabiliti concordati con la Istituzione Scolastica in modo da non interferire con le attività didattiche esterne.	€ 0
Derattizzazione, disinfestazione e disinfezione	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventuale pubblico esterno	bimestrale	Esecuzione operazioni in orario extra scolastico in assenza di altre persone ; tale attività di norma , viene effettuata il venerdì al termine delle lezioni in modo da disporre anche dei tempi di sicurezza per la decontaminazione	€ 0
Sistemazione arredi, tavoli, sedie.	Persone operanti presso i locali scolastici e gli alunni	Giornaliera	Esecuzione operazioni in modo da limitare al minimo la interferenza rumorosa quanti impegnati nelle attività didattiche	€ 0

