

**REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI UDINE**

COMUNE DI MERETO DI TOMBA

via Divisione Julia 8 – 33036 Mereto di Tomba (UD)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



1. Premessa

Il D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, art. 26 comma 3-ter riporta la seguente dicitura "Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali".

2. Identificazione delle parti

Nome e ragione sociale impresa committente:

COMUNE DI MERETO DI TOMBA

Nome e ragione sociale soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto:

SCUOLA DELL'INFANZIA DI TOMBA

SCUOLA PRIMARIA DI PANTIANICCO

Nome e ragione sociale impresa appaltatrice:

Contratto di appalto:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI TOMBA E PRIMARIA DI PANTIANICCO comprendente:

1. la produzione e la somministrazione giornaliera dei pasti dei bambini della scuola Primaria di Pantianicco, mediante l'utilizzo delle strutture ed attrezzature esistenti c/o la Scuola stessa, che l'Amministrazione mette a disposizione della ditta appaltatrice in comodato;
2. la produzione e la somministrazione giornaliera dei pasti dei bambini della scuola dell'Infanzia di Tomba in via Montegrappa n. 12 – fraz. Tomba, mediante l'utilizzo delle strutture ed attrezzature esistenti c/o la Scuola stessa, che l'Amministrazione mette a disposizione della ditta appaltatrice in comodato.

Durata del servizio oggetto di appalto:

DUE ANNI SCOLASTICI 2019/2020 e 2020/2021 a decorrere dal 16 settembre 2019, salvo diversa indicazione, fino al 31 agosto 2021.

E' prevista la possibilità di **rinnovo** del servizio per ulteriori due anni scolastici ed il ricorso ad un eventuale **proroga tecnica**.

Numero di persone impiegate e loro mansioni:

SCUOLA DELL'INFANZIA DI TOMBA (circa 80 utenti complessivi)

- n. 2 addetti alla distribuzione pasti e riassetto dipendente dell'impresa appaltatrice

SCUOLA PRIMARIA DI PANTIANICCO (circa 150 utenti complessivi)

- n. 3 addetti alla distribuzione pasti e riassetto dipendenti dell'impresa appaltatrice

Numero e tipologia di attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario i centri cottura, i refettori, nonché gli arredi, le attrezzature e i beni di consumo esistenti che verranno consegnati con apposito verbale.

L'impresa aggiudicatrice del servizio dovrà fornire, eventualmente trasportare e installare a propria cura e spese in tempo utile per l'inizio del servizio tutte le attrezzature e gli elettrodomestici ritenuti necessari al funzionamento dei centri cottura situati presso le medesime scuole.

3. Responsabilità

| | |
|---|-----------------|
| <u>Referente del Comune per il servizio</u> | N. di telefono: |
| dott.ssa Piervittoria Napolitano (Responsabile P.O. Area Amministrativa) | 0432-915555 |
| <u>Referente soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto</u> | N. di telefono: |
| <u>Referente del servizio di ristorazione:</u> | N. di telefono: |
| <u>Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione dell'impresa appaltatrice:</u> | N. di telefono: |

4. Identificazione e descrizione delle fasi del servizio

SERVIZIO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI TOMBA

- Preparazione pasti per alunni e docenti
- Distribuzione pasti per alunni e docenti

SERVIZIO PER LA SCUOLA PRIMARIA DI PANTIANICCO

- Preparazione pasti per alunni e docenti
- Distribuzione pasti per alunni e docenti

SERVIZI VALIDI PER TUTTI I PLESSI CHE POTREBBERO CREARE INTERFERENZE

- Preparazione e servizio pasti
- Apparecchiatura tavoli e riordino tavoli
- Pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera con il riassetto dopo il pranzo (pulizia sedie e tavoli)
- Pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera dei pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitori per i rifiuti, sala, arredi
- Pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera stoviglie, attrezzature di cucina utilizzate dal personale addetto quali scaldavivande, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri
- Pulizia e sanificazione settimanale frigorifero
- Pulizia e sanificazione straordinaria da effettuare quindicinalmente di superfici finestrate, infissi e vetrate; mensilmente di pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione); bimestrale di eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti
- Acquisto e stoccaggio dei prodotti e dei materiali di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature compresi detersivi e prodotti vari per il funzionamento delle lavastoviglie ubicate nelle varie cucine, nonché prodotti e materiali di consumo per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli e tovaglie di carta, ecc.)
- Raccolta dei rifiuti derivanti dalla gestione della mensa ed eliminazione negli appositi cassonetti dedicati ai rifiuti umido, secco, carta/cartone, non riciclabile, presenti nella zona di pertinenza delle scuole

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detersivi, disinfettanti e sanificanti adatti al materiale con cui devono venire a contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detergenza, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica. I prodotti di pulizia, sanificazione e di sanitizzazione devono essere a norma di legge ed accompagnati da scheda tecnica e di sicurezza.

5. Elenco di altre ditte appaltatrici presenti sul luogo dei lavori, le cui attività potrebbero interagire con l'attività dell'impresa appaltatrice

| NOME APPALTATRICE | ATTIVITÀ PRESSO L'IMPRESA COMMITTENTE | AREE O REPARTI DOVE SI SVOLGONO LE ATTIVITÀ | CALENDARIO PREVISTO PER LE ATTIVITÀ |
|-------------------|---------------------------------------|---|-------------------------------------|
| | | | |

È vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzate in forma scritta.

L'Impresa appaltatrice non può accedere a luoghi diversi da quelli indicati se non preventivamente autorizzata dalla Committente.

6. Fasi di effettuazione del servizio ed elenco dei rischi introdotti dall'impresa appaltatrice

Si riportano le singole fasi del servizio effettuato dall'impresa appaltatrice e l'elenco dei rischi introdotti dagli operatori nello svolgimento delle mansioni previste:

| FASE DEL SERVIZIO | FORNITURA DERRATE |
|---------------------|---|
| DESCRIZIONE | - Approvvigionamento derrate alimentari |
| INTERFERENZA | - Presenza di automezzi per la consegna merce |
| RISCHIO | - Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi - Investimento da mezzi di trasporto |
| MISURE DI SICUREZZA | - Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti. - Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori. |

| FASE DEL SERVIZIO | PREPARAZIONE DEI PASTI |
|---------------------|--|
| DESCRIZIONE | - Confezionamento dei pasti presso il centro cottura |
| INTERFERENZA | - Presenza di tecnici, fornitori e ispettori all'interno della cucina |
| RISCHIO | - Incendio/esplosione - Utilizzo di fornelli e attrezzatura da cucina - Caduta materiali dall'alto - Scivolamento (pavimenti bagnati), cadute a livello - Ustioni da calore |
| MISURE DI SICUREZZA | - Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella |

| | |
|--|--|
| | <p>posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde. - Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario - Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano fendere scivolosa la pavimentazione. - Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti |
|--|--|

| FASE DEL SERVIZIO | DISTRIBUZIONE PASTI |
|---------------------|---|
| DESCRIZIONE | - Porzionamento e distribuzione alimenti |
| INTERFERENZA | <ul style="list-style-type: none"> - Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito - Pericoli meccanici ed elettrici per uso di elettrodomestici, lame, coltelli e pericoli derivanti da agenti fisici quali il calore |
| RISCHIO | <ul style="list-style-type: none"> - Abrasioni, tagli, scottature - Caduta e rottura di oggetti durante la manipolazione |
| MISURE DI SICUREZZA | <ul style="list-style-type: none"> - Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro, sia per gli altri operatori che potrebbero trovarsi a contatto nei locali cucina per il disbrigo di altre attività - Verificare la presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti - Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti. |

| FASE DEL SERVIZIO | LAVAGGIO STOVIGLIE |
|---------------------|--|
| DESCRIZIONE | - Pulizia grossolana stoviglie per eliminazione residui alimentari, lavaggio stoviglieria e pentolame, caricamento lavastoviglie |
| INTERFERENZA | - Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale |
| RISCHIO | - Caduta di stoviglie, pentolame, punture, tagli, abrasioni |
| MISURE DI SICUREZZA | - Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed |

| | |
|--|--|
| | organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro, sia per gli altri operatori che potrebbero trovarsi a contatto nei locali cucina per il disbrigo di altre attività |
|--|--|

| | |
|--------------------------|---|
| FASE DEL SERVIZIO | RIORDINO STOVIGLIE |
| DESCRIZIONE | - Sistemazione ed alloggiamento di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici |
| INTERFERENZA | - Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale |
| RISCHIO | - Caduta di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici, urti colpi, impatti |
| MISURE DI SICUREZZA | - Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro, sia per gli altri operatori che potrebbero trovarsi a contatto nei locali cucina per il disbrigo di altre attività |

| | |
|--------------------------|--|
| FASE DEL SERVIZIO | SANIFICAZIONE AMBIENTI |
| DESCRIZIONE | - Pulizia, sanificazione ambienti e superfici di lavoro |
| INTERFERENZA | - Presenza di personale non addetto allo specifico lavoro presente per disbrigo di altre attività |
| RISCHIO | - Esposizione ad agenti chimici, cadute dovute a pavimento scivoloso |
| MISURE DI SICUREZZA | - Istruzione del personale sull'uso corretto del prodotto - Presenza della scheda tecnica del prodotto ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Utilizzo guanti monouso - Esposizione cartello "pavimento bagnato" |

| | |
|--------------------------|---|
| FASE DEL SERVIZIO | SMALTIMENTO RIFIUTI |
| DESCRIZIONE | - Trasporto sacchi immondizia |
| INTERFERENZA | - Intralcio dei lavori e collisione - Inciampi |
| RISCHIO | - Cadute/urti |
| MISURE DI SICUREZZA | - Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro |

7. Misure di emergenza adottate

È fatto divieto all'impresa appaltatrice di depositare, anche momentaneamente, materiali che possano ostruire o rendere disagiati le uscite di emergenza, vie di fuga, etc.

Il Piano di Emergenza ed Evacuazione vigenti presso le strutture sono visionabili in loco, il documento contiene la valutazione dei rischi nei singoli locali delle diverse strutture. All'interno di ogni struttura è presente un quadro con la planimetria dell'edificio, i percorsi d'esodo, l'ubicazione dei sistemi antincendio, e una sintesi della gestione delle emergenze.

In ogni caso si ricorda che i numeri di telefono per attivare gli enti esterni sono:



8. Note

In caso di modifica significativa delle condizioni dell'appalto il presente DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

L'impresa appaltatrice si impegna a produrre entro al data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro della mensa e del centro cottura della scuola primaria in cui verrà impiegato personale dell'impresa

Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro

9. Costi della sicurezza

L'adozione delle misure di protezione e prevenzione individuate per eliminare e, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze non comporta per l'impresa affidataria oneri aggiuntivi.

Considerando quanto sopra esposto, poiché tutti i rischi interferenziali sono eliminati, o a priori o da semplici procedure, che non comportano costi aggiuntivi, i costi della sicurezza vengono stimati tenendo conto di:

- incontri di coordinamento e sopralluogo di presa visione;
 - attività di formazione ed informazione;
 - dispositivi di protezione individuale;
 - transenne e cartelli segnalatori;
 - esercitazioni di emergenza ed evacuazione;
- e sono quantificati in € 500,00 all'anno.

Impresa Appaltatrice

Committente