



Allegato alla Determinazione n. 4 del
16.01.2020

COMUNE DI CONDOFURI

CITTÀ METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA

CODICE UFFICIO: KJR27X

Via Madonna della Pace, 26 - 89030 Condofuri (RC)

Centralino tel. 0965.776000 - Fax 0965.720632 - PEC: protocollo.condofuri@asmepec.it

C.F./P.I. 00162630800

<http://www.comune.condofuri.rc.it>

AREA AMMINISTRATIVA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

ART. 26 – COMMA 3 – D.LGS N. 81 DEL 09/04/2008

L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CONDOFURI PER QUATTRO MESI (FEBBRAIO, MARZO, APRILE, MAGGIO) ANNO SCOLASTICO 2019/2020

COMMITTENTE: COMUNE DI CONDOFURI

AREA AMMINISTRATIVA

CANTIERE: ISTITUTO COMPRENSIVO Bova Marina – Condofuri sedi di Condofuri Marina, Lugarà, San Carlo

DITTA AGGIUDICATARIA:

Il presente Documento di Valutazione viene redatto, ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs 09 aprile 2008, n. 81 a cura dell'Amministrazione Comunale di Condofuri, preventivamente alla fase di affidamento dell'appalto per la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti per la mensa scolastica nella seguente sede: Condofuri Marina (2 sedi: scuola primaria e scuola dell'infanzia) Condofuri San Carlo (Scuola Prmaria) Condofuri Lugarà (Scuola dell'Infanzia) dell'Istituto Comprensivo Bova Marina Condofuri

Così come previsto dal comma 2, sempre dello stesso articolo, viene redatto per promuovere la cooperazione ed il coordinamento e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto.

Il presente documento, che sarà allegato al contratto da stipularsi tra le parti, ha lo scopo di migliorare l'efficacia delle attività di coordinamento per la sicurezza poste in essere dal Committente e dalla propria organizzazione, nonché di rendere più omogenee tali attività e migliorare i risultati da esse conseguiti.

Il DUVRI contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'impresa o dal lavoratore autonomo, per ogni lavoro, al fine di eliminare le interferenze.

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifichi un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contatti differenti.

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.

1) Valutazione dei rischi da interferenze

Al fine di valutare correttamente i rischi derivanti dalle attività in seguito descritte, il presente documento:

- indica le regole generali per il coordinamento e la cooperazione delle fasi lavorative, individuando i soggetti incarichi del coordinamento e le modalità di coordinamento;
- descrive l'oggetto dell'appalto alla ditta appaltatrice, individuando con chiarezza le aree nelle quali l'attività verrà svolta;
- indica i dati dell'Amministrazione Comunale, con l'individuazione delle figure di riferimento per la gestione della sicurezza e dell'emergenza;
- indica i dati dell'impresa appaltatrice, con l'individuazione delle figure di riferimento per la gestione della sicurezza e dell'emergenza;
- individua per ogni area oggetto d'intervento i rischi specifici all'interno dell'area dovuti alle attività svolte dall'azienda committente, specificando per quanto necessario livelli di rischio e mezzi di protezione necessari;
- individua, per l'attività che l'appaltatore deve svolgere, i rischi specifici, sulla base delle notizie fornite dall'appaltatore stesso specificando per quanto necessario i livelli di rischio e mezzi di protezione necessari;

L'individuazione dei rischi viene riportata in tabelle, specifiche per ogni area.

2) Descrizione dell'attività ed elenco dei rischi presenti e misure di prevenzione e protezione.

Descrizione delle attività

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- La preparazione e la cottura dei pasti;

- Il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti;
- La preparazione dei tavoli per i pasti ed il riordino degli stessi dopo i pasti.
- Il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per cucinare e per la somministrazione dei pasti.

La preparazione dei pasti viene svolta presso i locali delle ditte appaltatrici.

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

- 1) Incendio: rischio connesso alla presenza di materiale infiammabile;
- 2) Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;
- 3) Caduta materiali dall'alto;
- 4) Investimenti;
- 5) Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
- 6) Scivolamenti, cadute a livello;
- 7) Possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'impresa appaltatrice dovrà adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

Incendio: 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.

Utilizzo di attrezzature da cucina: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la somministrazione dei pasti. 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.

Caduta di materiali dall'alto: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

Scivolamento, cadute a livello: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

Possibili interferenze con personale non addetto: 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 utilizzati dalle insegnanti e/o degli alunni presenti.

Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi: 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.

Investimenti da mezzi di trasporto: non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

3) Individuazione e valutazione dei rischi di interferenza

La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di somministrazione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti scolastici) ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico, la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla consegna giornaliera dei pasti, allo sporzionamento, alla 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 o dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo, 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 le altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari e posti 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 di consegna pasti, somministrazione, sporzionamento e pulizia del locale 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.

4) Descrizione della attività per le quali si valuta il rischio di interferenza

Il servizio di refezione, affidato in appalto comporta la preparazione e la consegna giornaliera dei pasti nella seguente scuola: Condofuri Marina (2 sedi: scuola primaria e scuola dell'infanzia) Condofuri San Carlo (Scuola Primaria) Condofuri Lugarà (Scuola dell'Infanzia) dell'Istituto Comprensivo Bova Marina Condofuri

La preparazione dei pasti viene svolta presso i locali delle ditta appaltatrice.

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

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole.

Al momento della consegna dei pasti non è presente il personale comunale mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti, personale ausiliario dipendente dallo Stato).

5) Interferenze

Le interferenze presenti riguardano la ditta aggiudicataria e il soprarichiamato personale scolastico che concorrono con diverse attività allo svolgimento del servizio in riferimento agli utenti fruitori dello stesso.

6) Prevenzione e protezione dei rischi interferenziali

Si identificano nelle misure di prevenzione per la tutela dell'utente e degli operatori.

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla sistemazione della sala mensa.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico.

Lavorazione	Possibili cause di interferenza	Rischi trasmessi all'ambiente circostante	Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti
	Presenza di docenti e/o bambini all'interno della cucina	Scioglimento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti.

Servizio pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito.		Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati Utilizzo di prodotti chimici	Scivolamento caduta a livello Contatto con sostanze chimiche	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti. Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica

7) Quantificazione degli oneri per la sicurezza

In relazione all'appalto in oggetto ed ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008, i costi così come riportato indicativamente di seguito, riguardano:

*le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;

*le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva. La stima viene effettuata analitica per voci singole, e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

Attività svolte Impresa aggiudicataria	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul costo pasto
Consegna derrate alimentari e non alimentari al punto di presa in carico presso l'edificio scolastico	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventuale pubblico esterno	Dal lunedì al venerdì	Rispetto Codice della Strada e Regolamento Comunale di Polizia Locale	€ 0,001
Pulizia cucina e locali di pertinenza	Utenti servizio refezione	Dal lunedì al venerdì	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza	€ 0,002
Coordinatore attività interferenti				€ 0,001
Oneri sicurezza per imprevisti o varianti migliorative del DUVRI				€ 0,001
Totale oneri sul				€ 0,005

singolo pasto				
----------------------	--	--	--	--

Viene così calcolata in € 0,005 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

8) Adempimenti previsti

Il presente DUVRI dovrà essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Inoltre, lo stesso, è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

9) Prescrizioni

In applicazione dell'art. 18 del D.Lgs. 81/2008, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro.

Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

10) Conclusioni

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

I lavoratori non possono accedere in locali ed aree esterne per i quali non siano stati adeguatamente informati e formati sui rischi presenti.

La committente si riserva la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere al contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.