



COMUNE DI SOMMATINO

(Città delle Zolfare)

Provincia di Caltanissetta



D.U.V.R.I.

Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze
Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e Testo coordinato con il Decreto
Legislativo 3 agosto 2009, n. 106.
Obblighi connessi ai contratti d'appalto o
d'opera o di somministrazione

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2014/2015

1. 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:

- a. **Stazione appaltante** : Comune di Sommatino (CL)
- b. **Impresa Aggiudicataria**: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio aggiudicatario;
- c. **Datore di lavoro**: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i. a redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;
- d. **DUVRI**: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/08 (Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro) e s. m. integrazioni;
- e. **Rischi interferenti**: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

2. PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione del Servizio di Mensa Scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alla citata legge.

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 VIII del D.Lgs.163/2006. 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” tra il personale del Committente, il personale dell’Impresa aggiudicataria e il personale del Datore di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali cucina e refettori della scuola.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l’Impresa aggiudicataria che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente.

L’impresa aggiudicataria entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di affidamento del servizio e comunque prima dell’inizio effettivo dello stesso, 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 mensa scolastica. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso i locali mensa ubicati all’interno dell’Istituto Comprensivo di Viale Garibaldi di Sommatino.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall’attività che l’Impresa svolgerà presso il centro di cottura (preparazione dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali), sono stati riscontrati rischi, evidenziati in tabella 1, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell’Impresa, e il personale del Datore di Lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

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.

3. SCOPO

Il presente DUVRI viene redatto per valutare le interferenze che possono generarsi tra la ditta aggiudicataria del servizio di mensa scolastica ed i seguenti soggetti:

- personale dipendente del Comune o personale esterno incaricato dallo stesso, per interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria dei locali degli edifici stessi;
- personale delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria;

In questo caso si configura la circostanza in cui ***il Committente non coincide con il Datore di Lavoro*** e quindi l'art.26 del D. Lgs. 81/2008 modificato dal D. Lgs. 106/2009 al comma 3-ter prevede che lo stesso Committente rediga 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; in seguito il DUVRI deve essere integrato dal soggetto presso il quale viene eseguito il contratto, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio in oggetto. In fine il DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione dalla ditta aggiudicataria del servizio.

Il presente DUVRI contiene l'individuazione dei pericoli, l'analisi e la valutazione dei rischi ***derivanti dalle interferenze*** tra le attività lavorative da imprese terze, da lavoratori autonomi, da personale del Committente e da personale di altri soggetti all'interno dei luoghi di lavoro oggetto del contratto e le relative misure di coordinamento per la salute e sicurezza dei lavoratori.

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 e il Datore 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 dell'Impresa, del Datore di Lavoro 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.

4. SOGGETTI COINVOLTI

4.1 Committente

RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO
Legale Rappresentante	Dott. Crispino Salvatore SANFILIPPO	Piazza Vittoria n.5 93019 – Sommatino 0922 - 888111
Dirigente Responsabile della P.O. n. 2	Dott. Giuseppe Gaeta	Piazza Vittoria n.5 93019 – Sommatino 0922 - 888111
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Arch. Vincenzino SCIASCIA	Corso Umberto I n.231 93019 – Sommatino 338 - 6025976
Medico Competente	Dott.ssa Stefania DORE	Via Circonvallazione Ortisiana n.192 97015 – Modica 348 - 1765048

4.2 Impresa Appaltatrice

RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO
Denominazione		
Indirizzo		
Telefono e fax		
e.mail		
Codice fiscale/P. IVA		
Matricola INPS		
Matricola INAIL		
Numero REA		
Legale Rappresentante		
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione		
Medico Competente		
Direttore Tecnico del Servizio o altra persona che rappresenti l'impresa		

4.3 Istituzione Scolastica

RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO
Legale Rappresentante	Prof. Agata Rita GALFANO	Viale Garibaldi n. n.9 93019 – Sommatino 0922 - 700142
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Prof. Leonardo BURGIO	Viale Garibaldi n. n.9 93019 – Sommatino 0922 - 871147
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza	Prof.ssa Angela PARRINELLO	Viale Garibaldi n. n.9 93019 – Sommatino 0922 - 871147
Medico Competente		
Addetti al S.P.P.	Vedi DVR della Istituzione Scolastica	Viale Garibaldi n. n.9 93019 – Sommatino 922 - 871147

5 GESTIONE DELLE EMERGENZE E PRONTO SOCCORSO.

La ditta appaltatrice, al fine di garantire in caso di incendio la sicurezza delle persone presenti nella scuola, prima di iniziare l'attività, deve prendere visione:

- delle planimetrie affisse nei corridoi dell'Istituto, e relative vie di esodo;
- delle norme comportamentali;
- dell'ubicazione dei quadri elettrici di zona prossimi all'area di intervento;
- dell'ubicazione, se necessario, degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche e del gas;
- dell'ubicazione dei pulsanti di allarme e del tipo di segnale;
- dell'elenco dei nominativi delle squadre antincendio e primo soccorso della scuola.

La ditta appaltatrice deve inoltre comunicare tempestivamente al referente della scuola, eventuali modifiche temporanee che si rendessero necessarie per l'esecuzione dei lavori in appalto.

5.1 Norme comportamentali generali

E' compito di tutti:

- segnalare prontamente ad un addetto della squadra di emergenza della scuola qualsiasi situazione pericolosa, la presenza di anomalie e la mancanza di attrezzature antincendio;
- mantenere sempre liberi i percorsi di esodo;
- non fumare;
- non utilizzare apparecchi elettrici (stufette) o a gas per il riscaldamento se non preventivamente ed espressamente autorizzati.
- non manomettere estintori o altri tipi di presidi antincendio;
- tenere sempre a mente i percorsi di esodo da utilizzare in caso di emergenza;
- non lasciare macchinari e attrezzature incustodite.

In caso di emergenza è necessario:

- mantenere la calma;
- interrompere ogni tipo di attività;

- seguire le disposizioni impartite dagli addetti della squadra antincendio;
- non prendere iniziative personali;
- segnalare agli addetti all'emergenza la presenza di persone in difficoltà;
- non tornare indietro, se non per motivi di estrema necessità e sotto l'autorizzazione del Responsabile dell'emergenza;
- raggiungere il punto di raccolta.

6. RISCHI GENERALI DA INTERFERENZE.

6.1 Disposizioni generali per la sicurezza dei lavori di appalto

Di seguito vengono elencate le disposizioni generali a cui le ditte appaltatrici dovranno attenersi:

Prima di accedere alle aree interessate dall'intervento, occorre concordare con il referente della scuola le tempistiche e le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare attraverso **il verbale di riunione** le misure di prevenzione e protezione concordate.

Tutto il personale dell'impresa deve esporre per tutto il tempo di permanenza nella scuola la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro (ai sensi dell'art.6 L.123/07).

E' fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, dispositivi emergenza, ecc.).

E' vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori;

Non si devono ingombrare le vie di fuga con attrezzature e materiali vari. In particolare è rigorosamente vietato depositare anche solo momentaneamente in prossimità delle uscite di emergenza qualsiasi oggetto, mezzo o materiale.

Non si devono lasciare nelle aree di lavoro attrezzature incustodite che possono costituire fonte di pericolo se non dopo averle messe in sicurezza.

Non si devono spostare, occultare o togliere i presidi e la segnaletica di sicurezza, se non in caso di assoluta necessità e solo dopo avere sentito il referente della scuola.

Qualora si renda necessario l'uso di fiamme libere o di attività che presentino rischio incendio, l'impresa informa preventivamente il referente della scuola al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o riduzione del rischio.

E' severamente vietato fumare in tutti i locali della scuola.

L'impresa ha l'obbligo di ridurre l'eventuale emissione dei rumori nei limiti compatibili con l'attività scolastica. Così come deve essere ridotto al minimo l'emissione di polveri, avendo cura di realizzare idonee barriere antipolvere al fine di evitare la presenza di polvere negli ambienti scolastici.

Se il tipo di rischi propri dell'attività dell'impresa prevede un contenuto diverso della cassetta di primo soccorso presente nella scuola, l'impresa è obbligata a integrare la cassetta con i presidi sanitari ritenuti necessari.

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	Trasporto della merce con mezzi propri e scarico del materiale. Ricezione delle derrate alimentari
2	Trasporto del materiale fino al locale cucina. Preparazione dei cibi in cucina
3	Pulizia dei piani dei tavoli, apparecchiatura dei tavoli, trasporto e somministrazione dei pasti.
4	Sparecchiamento, rassettamento dei locali adibiti a mensa.

AREE DI LAVORO INTERESSATE

X	Mensa
X	Aule
X	Refettorio

DETERMINAZIONE DEI COSTI RELATIVI AI RISCHIO DA INTERFERENZE

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali , pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi pari a 0
--

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

SERVIZIO DI MENSA CON CUCINA Rischi specifici da interferenze					SCHEDA 1
N o	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL' IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
1	Presenza non controllata di dipendenti di datori diversi	Presenza di persone non addetti ai lavori	Moderato	E' fatto obbligo di indossare il cartellino identificativo, che deve indicare l'identità del lavoratore, l'indicazione dell'Impresa di appartenenza, la mansione svolta, il numero di matricola e la fotografia. Nessun dipendente esterno è autorizzato ad introdursi in aree diverse da quelle assegnate per l'espletamento dei servizi cui è preposto	Vietare la presenza di personale non autorizzato, di personale scolastico e alunni in prossimità della area di lavoro
2	Rischi derivanti dal fumo	Presenza di persone non addetti ai lavori	Moderato	E' vietato fumare in tutti gli ambienti chiusi.	Il Dirigente scolastico può indicare ulteriori aree aperte in cui vige il medesimo divieto.
3	Rischio per uso Attrezzature e impianti Conseguenze: elettrocuzioni, ustioni; incendio; esplosioni.	Rischi legati alla presenza di impianti (elettrico, gas)	Moderato	Effettuare la manutenzione periodica delle attrezzature e impianti e le verifiche previste dalla normativa. In particolare effettuare (una volta al mese) la verifica degli interruttori differenziali (presenti nel quadro elettrico del locale cucina) premendo il tasto di prova. Prendere visione della localizzazione della chiavi di arresto del gas (cucina), dell'acqua e della fornitura elettrica e delle modalità di chiusura delle stesse. Chiudere la chiave di intercettazione del gas al termine dell'attività di preparazione dei cibi.	Vietare l'accesso dei propri dipendenti al locale cucina.
4	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi, ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di Esodo Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. Partecipare alle prove di evacuazione. In presenza di un pericolo grave e immediato (es. incendio) all'interno del locale cucina segnalare immediatamente l'emergenza al personale della scuola e abbandonare il locale seguendo le vie di esodo, dopo aver messo (se la cosa non rappresenta un pericolo per la propria incolumità) in sicurezza le apparecchiature e impianti presenti. In caso di evacuazione generale (segnale di allarme): - mettere in sicurezza tutte le attrezzature e impianti (es. spegnere i fornelli della cucina e apparecchiature elettriche in funzione); - liberare i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'accesso alla cucina; - abbandonare il locale seguendo le vie di esodo; - raggiungere il punto di raccolta dove un incaricato della ditta effettuerà l'appello; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali.	Vietare la presenza di personale scolastico e alunni in prossimità della area di lavoro
5	Pavimento umido; Presenza di sostanze chimiche, di parti taglienti o superfici calde Conseguenze: scivolamenti, inciampamenti, urti, tagli, esposizione ad	Rischi di caduta per inciampo, pavimento bagnato, scivolamento. Contatto con prodotti chimici o sostanze. Contatto con parti taglienti. Contatto con parti	Moderato	Durante la distribuzione dei pasti può capitare che questi cadano accidentalmente a terra. Non transitare su aree rese umide a causa del lavaggio delle stesse per la rimozione del materiale caduto. Qualora si renda necessario depositare temporaneamente (lontano dalle uscite di emergenza) del materiale nei locali ad uso della scuola, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora vengano preparati cibi o bevande a temperatura elevata (es. caffè) adottate tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con le superfici calde o	Effettuare la pulizia e il lavaggio dell'area. Segnalare la presenza di superfici bagnate mediante adeguata cartellonistica (prima e dopo la superficie bagnata). La pulizia e il lavaggio dell'intera superficie dei locali adibiti a mensa deve

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

	agenti chimici e fisici.	a temperatura elevata.		sostanze (es. versamenti di liquidi). Non lasciare mai incustoditi oggetti con parti taglienti (es. lame di coltelli), prodotti chimici (anche i contenitori vuoti), o altri tipi di attrezzature. Qualora le pulizie vengano effettuate dall'impresa con propri materiali è obbligatorio reperire le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate e detenerle nel luogo di lavoro. E' fatto divieto travasare sostanze o prodotti in contenitori non correttamente etichettati.	essere effettuata lontano dalla distribuzione dei pasti.
6	Presenza di germi oltre i limiti consentiti Conseguenze: Esposizione a batteri, virus, miceti	Rischi biologici Dovuti alla presenza di agenti patogeni, funghi, ecc..	Moderato	Durante l'attività utilizzare la normale prassi igienica personale	
7	Rischi legati all'emergenza	Presenza di persone non addetti ai lavori	Moderato	Attuazione delle regole per l'evacuazione in caso di emergenza, del piano antincendio e del primo soccorso (definito dall'Istituzione scolastica)	Vietare la presenza di personale scolastico e alunni in prossimità dell'area di lavoro

AMBITI DI INTERFERENZA (TEMPORALI, SPAZIALI) E VALUTAZIONE DELLE INTERFERENZE

La ditta aggiudicataria del servizio provvederà ad eseguire insieme al committente e agli altri soggetti coinvolti attenti e approfonditi sopralluoghi nelle zone dove dovranno svolgersi le prestazioni di servizio.

Per quanto riguarda le interferenze temporali, ossia la contemporanea presenza di personale proprio delle attività presenti nel plesso scolastico (docenti, collaboratori scolastici ed alunni) e personale della ditta aggiudicataria, si evidenziano in grigio le ore in cui operano i lavoratori della ditta aggiudicataria e le ore in cui potrebbe operare il personale delle attività presenti nella scuola. Il grafico evidenzia in maniera diretta ed esplicita la possibilità di un'interferenza temporale. Per semplicità (ed esaustività) anche la presenza di un solo lavoratore comporta la segnalazione nel grafico.

7.1 Ambito di interferenza temporale - giornaliero

Scuola primaria di Sommatino

	1.00	2.00	3.00	4.00	5.00	6.00	7.00	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00
Datore di Lavoro (scuola)												
Ditta aggiudicataria												
	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00	24.00
Datore di Lavoro (scuola)												
Ditta aggiudicataria												

8. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza riferiti ai servizi in appalto sono quindi pari ad € 0,01 a pasto per n. 28.000 pasti stimati e quindi € 280,00

L'importo stimato dell'appalto, quindi, risulta così definito:

- oneri sicurezza € 280,00
- Importo base d'asta per singolo pasto € 2,45 oltre I.V.A. al 4% di cui € 2,44 soggetto a ribasso e € 0,01 non soggetto a ribasso;
- Importo complessivo dell'appalto € 71.344,00 comprensivo di oneri e I.V.A. al 4%

9. ADEMPIMENTI

Prima della stipula del contratto si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto.

Dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/ "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. b del D.Lgs. n. 626/1994 tra il Responsabile della P.O. n. 2 e il Legale rappresentante della ditta aggiudicataria o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa.

Entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'inizio delle attività l' Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano

Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Approvazione del documento.

SERVIZIO MENSA CON L'USO DELLA CUCINA

"CONCESSIONE ALLA DITTA _____
DEI LOCALI CUCINA-REFETTORIO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO".

RISCHI DA INTERFERENZE

PER PRESA VISIONE E ACCETTAZIONE

Sommatino

IL COMUNE: _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO: _____

L'IMPRESA: _____