SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (DM N.65 DEL 10/03/2020)

DUVRI

DOCUMENTO UNICO DI INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI
E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(Artt. 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

INDICE

DATI IDENTIFICATIVI DELL'APPALTO

PREMESSA - CONSIDERAZIONI GENERALI

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

DESCRIZIONE DEL LUOGO, SEDE DEL SERVIZIO

FINALITA' DEL DOCUMENTO

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

TOTALE ONERI DI SICUREZZA SUL SINGOLO PASTO

AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONI RISCHI

DATI IDENTIFICATIVI DELL'APPALTO

DATI RELATIVI COMMITTENTE		
Ragione Sociale	Comune di Vanzaghello	
Indirizzo	Via Donatori Volontari del Sangue, 3 - Vanzaghello	
Telefono	0331.308911	
Partita IVA	02937320154	
Codice fiscale	02937320154	
	NOMINATIVO	**RECAPITO**
Datore di Lavoro	Dott. Antonio Erbaio	0331.308911
Rspp/Medico del Lavoro	SIKUREZZA ITALIA srl	

PREMESSA – CONSIDERAZIONI GENERALI

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. 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione del servizio di ristorazione 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 presente documento (D.U.V.R.I) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero alle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa Aggiudicataria, il personale afferente all'Istituto Comprensivo ed altri utenti che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie dei locali di produzione ed i soggetti che consumano i pasti.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Il servizio prevede le seguenti attività:

- preparazione, confezionamento dei pasti presso il centro di cottura di proprietà comunale;
- veicolazione dei pasti, mediante automezzi idonei ed in appositi contenitori termici, per la distribuzione dei pasti nei plessi scolastici di via Ragazzi del '99 (Scuola dell'Infanzia Statale) e via Rosmini n. 11 (Scuola Primaria) e per il servizio agli anziani e persone fragili;
- distribuzione / impiattamento dei pasti presso i locali mensa del plesso scolastico sito in via Trieste, approntando tutte le attrezzature ed il vettovagliamento che si rendessero necessarie per l'esecuzione del servizio a favore degli alunni e insegnanti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria (limitatamente ai giorni in cui è prevista l'attività didattica);
- riassetto e sanificazione dei locali mensa, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature consegnate e ogni altra attività accessoria inerente al servizio;
- fornitura, in quantità sufficiente, di articoli complementari quali tovaglioli per tutti i pasti somministrati e, qualora si presenti improvvisa necessità, la fornitura in quantità sufficiente di

piatti a perdere, acqua minerale in PET e quant'altro necessario alla somministrazione dei pasti;

- manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, la sostituzione delle stoviglie in dotazione che si dovessero deteriorare dall'uso e la fornitura di quelle che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto per l'aumento degli utenti.

DESCRIZIONE DEL LUOGO, SEDE DEL SERVIZIO

Il Centro Cottura trova collocazione all'interno dell'edificio ex Scuola dell'Infanzia (ora CSA) di via Trieste.

L'ambiente di lavoro è costituito da una zona lavaggio e condimento, una dispensa, uno spazio con armadietti per il vestiario e per lo stoccaggio dei prodotti per la detersione dei piatti e per le pulizie dei locali e i servizi igienici. Il pavimento e le pareti della mensa sono di materiale lavabile. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. Gli spazi di lavoro, le dimensioni dei locali e la disposizione degli arredi garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti. Come già specificato dal capitolato speciale d'appalto, la Ditta dovrà effettuare periodiche manutenzioni e pulizia dei filtri per scongiurare il pericolo della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio dei batteri, tossine, e spore nell'aria immessa nell'ambiente.

Sia la cucina che i refettori sono dotati di un numero sufficiente di finestre per un adeguato ricambio di aria e illuminazione naturale. L'illuminazione artificiale è garantita di luci al neon posizionate sulla controsoffittatura del locale.

In caso di mancata erogazione di corrente elettrica è presente l'illuminazione d'emergenza.

All'interno del Centro Cottura sono presenti n. 4 estintori e un idrante; presso il refettorio della scuola dell'infanzia sono presenti n. 2 estintori e presso il refettorio della scuola primaria sono presenti n. 4 estintori. Gli estintori sono a polvere e vengono controllati ogni sei mesi come prevede la normativa vigente.

FINALITA' DEL DOCUMENTO

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 i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezioni dei rischi sul lavoro inerenti all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei Datori 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.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA

La ditta appaltatrice si impegna a rispettare le seguenti disposizioni:

1. l'impresa appaltatrice nello svolgimento della propria attività di legge deve attenersi a tutte le norme di legge – generali e speciali esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente e che potrà essere successivamente emanata in merito alla Ditta committente.
2. Essa inoltre è obbligata all'osservanza ed all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia da ogni responsabilità civile e penale, la Ditta committente in merito alla sorveglianza delle attività.
3. Per lo svolgimento dell'attività deve essere impiegato personale competente ed idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere sulle modalità sulle modalità d'uso dei macchinari degli impianti delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti nonché informato sulle orme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.
4. Tutte le macchine e le attrezzature di proprietà della Ditta Appaltatrice devono essere conformi alle prescrizioni vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e trovarsi nelle necessarie condizioni di efficienza ai fini della sicurezza. Tali condizioni devono inoltre essere mantenute nel tempo. La ditta Appaltatrice rilascerà dichiarazione di questo, ove necessario e/o richiesto.
5. La Ditta Appaltatrice deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi stessi da parte del personale.
6. La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre disporre affinché i propri dipendenti non usino sul luogo di lavoro indumenti personali e abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni ed alle caratteristiche degli impianti, costituiscono pericolo per l'incolumità personale.
7. Tutto il personale occupato dalle imprese Appaltatrici e/o eventuali sub-Appaltatrici deve essere munito ed esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del Datore di lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
8. La ditta Appaltatrice, nella persona del Titolare / Legale Rappresentante, SI IMPEGNA a portare a conoscenza dei propri dipendenti e di quelli di eventuali sue imprese sub-Appaltatrici o lavoratori autonomi (direttamente o attraverso il Responsabile dei lavori / Capo Cantiere) il contenuto del presente Documento e ad esigere dagli stessi il più completo rispetto delle disposizioni ivi riportate, nonché di quelle contenute del "Capitolato Generale di Appalto" della Ditta Appaltante, al quale si rimanda per quanto non previsto dal presente Documento.

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Vengono di seguito fornite all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze

Attività - lavorazioni	**Possibili rischi - Interferenze**	**Interventi di prevenzione e protezione**
Investimento da automezzi	Rischio derivante dalla movimentazione dei cancelli automatici a seguito dell'entrata/uscita automezzi	Dovranno essere adottate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli d'ingresso. Le operazioni di apertura e chiusura dovranno avvenire sotto controllo visivo in modo da evitare l'ingresso nella scuola di personale non autorizzato.
Pulizie / Disinfezioni dei Locali	Possibili urti, scivolamenti, inciampi, esposizione per inalazioni di agenti chimici	Effettuare le attività di pulizia chiudendo i locali/luoghi del servizio, utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti, utilizzare tutti i prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia: - segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento; - prestare attenzione alla movimentazione del carrello; - non lasciare incustoditi i carrelli contenenti prodotti per pulizie.
Consegna derrate alimentari e non alimentari	Possibili urti, e investimenti. Nell'ingresso e nelle pertinenze dell'edificio scolastico, circolare a passo d'uomo	Parcheggiare nelle zone previste i veicoli
Trasporto dei pasti dalle cucine aziendali alle sedi di consumo mediante appositi veicoli	Possibili urti, e investimenti. Nell'ingresso e nelle pertinenze delle scuole, circolare a passo d'uomo	Parcheggiare i veicoli nelle zone previste, in adiacenza della mensa e precisamente nella zona, dove sono ubicati i bidoni dell'immondizia.
Somministrazione pasti	Possibilità di esposizione a rumore mag. 80d.b.	Coinvolgere le figure di riferimento del servizio scolastico di riferimento per contenere la generazione di rumore da parte dei commensali

Attività straordinaria di manutenzione servizi idrici, elettrici, edili, antincendio,	Possibili urti, scivolamenti, inciampi, rischio elettrico, esposizione a polveri e rumore	Queste operazioni di competenza comunale saranno concordate preventivamente e svolte fuori orario servizio mensa al fine di evitare interferenze
Pulizia vetri	Scivolamento	Effettuare la pulizia vetri in assenza di persone

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO

Viene così calcolata in € 0,01 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, la fornitura di segnaletica disicurezza e di quant'altro necessario.

DATI APPALTATORE		
Ragione Sociale		
Indirizzo		
telefono		
Fax		
Partita IVA		
Codice fiscale		
Indirizzo mail		
Datore di lavoro		
RSPP		
Medico Competente coordinatore		
Addetti Antincendio		
Addetti Primo soccorso		
N lavoratori impiegati		
Nominativo e qualifica lavoratori impiegati	Nome e cognome	Qualifica e mansione

Attrezzature utilizzate dall'appaltatore		
DPI utilizzati dai lavoratori della ditta appaltatrice		
OSSERVAZIONI E DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA INDIVIDUATE DALLA DITTA APPALTATRICE		

AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONI RISCHI

Il presente documento dovrà essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative del processo produttivo e delle attività svolte dall'Appaltante negli ambienti e nei luoghi di lavoro in cui sono destinate ad operare, e comunque ogniqualvolta che, nel corso del lavoro/servizio stesso, vengano evidenziate situazioni di rischio potenziale per la sicurezza e la salute dei lavoratori non ricompresenella valutazione effettuata congiuntamente prima dell'inizio dei lavori.

L'appaltatore **Il Committente**

_____ _____