

ALLEGATO n. 3
AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
COMUNE DI PAULARO
PROVINCIA DI UDINE

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2019/2020-2020/2021

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO
(art. 26 comma 1 lett. b D.Lgs. 81/2008)
e MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/2008)

DATI GENERALI DELLA STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI PAULARO

Piazza Nascimbeni 16

33027 Paularo (UD)

Tel. 0433 70026

Fax 0433 70844

e-mail: servizi.demografici@com-paularo.regione.fvg.it

PEC: comune.paularo@certgov.fvg.it

Datore di lavoro

Sindaco Daniele Di Gleria

Medico Competente

da nominare

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

dott. Martino del Negro

Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza

non designato

Responsabile del Servizio

dr.ssa Luisa Zanier

DATI GENERALI DEL LUOGO DI LAVORO

Il servizio sarà svolto nei locali adibiti a cucina e a refettorio, ubicati presso la sede dell'Istituto Comprensivo "J. Linussio" di Paularo in Via Roma n. 37.

1. PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e costituisce parte integrante del Capitolato d'appalto per la fornitura di derrate alimentari, preparazione e somministrazione dei pasti per la mensa scolastica delle scuole primarie e secondarie (medie ed elementari), ivi compresa la pulizia dei locali di pertinenza del servizio.

Il presente documento riguarda esclusivamente i potenziali rischi dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un contatto ovvero le circostanze in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria, gli insegnanti e gli alunni che operano presso gli stessi siti.

Il D. Lgs. 81/2008 prevede una serie di adempimenti per la gestione dei rischi derivanti dalle attività in appalto o contratto d'opera, in particolare:

- il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'Ente, ovvero dell'unità produttiva, a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi:
 - a) verifica l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera;
 - b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività;
 - c) coopera all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - d) coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

il datore di lavoro committente, per adempiere al precetto normativo, promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Le disposizioni della norma non si applicano:

- a rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi;
- ai servizi di natura intellettuale;
- alle mere forniture di materiali o attrezzature;
- ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai cinque uomini-giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'Allegato XI al D.Lgs. 81/2008.

2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' APPALTATE

L'attività si svolge presso la cucina ed il refettorio dell'istituto Comprensivo "J. Linussio" di Paularo e comprende:

- Fornitura, deposito delle derrate alimentari e preparazione dei pasti in loco presso il centro cottura;
- Allestimento dei tavoli dei refettori e/o locali in cui viene consumato il pasto;
- Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio;
- il riordino, la pulizia e la sanificazione del refettorio, della cucina d'appoggio, delle attrezzature, delle stoviglie, del pentolame con attrezzi e prodotti a carico dell'impresa aggiudicataria;
- lo sparcchiamento, la pulizia e la sanificazione dei tavoli e delle sedie presso il refettorio e comunque il riordino di tutti i locali adibiti ai servizi.

3. PROCESSO VALUTATIVO

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno dell'edificio scolastico.

La "Valutazione del rischio", così come prevista dal D.Lgs. n.81/2008, va intesa come l'insieme di tutte quelle operazioni, conoscitive ed operative, che devono essere attuate per addivenire ad una stima del rischio di esposizione ai fattori di pericolo per la sicurezza e la salute del personale, in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, ciò al fine di una programmazione degli eventuali interventi di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione del rischio secondo quanto previsto dall'art. 15 del D.Lgs. n.81/2008 (Misure di tutela).

3.1 Definizione di pericolo e rischio

Nel presente documento si è fatto riferimento alle seguenti definizioni:

- Pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.
- Rischio:** probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione ad un determinato fattore.
- Rischio residuo:** rischio che può comunque rimanere anche dopo l'attuazione di una o più misure di riduzione.
- Valutazione del rischio:** procedimento di valutazione dei rischi residui per la sicurezza e la salute dei lavoratori, nell'espletamento delle loro mansioni, derivate dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

3.2 Individuazione dei fattori di rischio

Il processo valutativo si sviluppa nell'individuazione dei fattori di rischio attribuibili al Committente, ovvero ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso l'area oggetto dei lavori in appalto ed ai fattori di rischio originati dalle attività dell'Appaltatore non ricadute sul personale appartenente al Committente.

Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- pericoli derivanti da elementi strutturali
- pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine
- pericoli per la salute
- pericoli di incendio/esplosione
- altri pericoli eventuali

PERICOLI RIFERIBILI ALL'AREA DI LAVORO

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

1) Pericoli derivanti da elementi strutturali	Note
Pavimentazione pericolosa (bagnata, scivolosa, irregolare, ecc.)	Sversamenti accidentali
Superfici pericolose (taglienti, spigolose, appuntite, ecc.)	Arredamento, macchine e attrezzature
Superfici ad alta temperatura	Presso i locali della cucina

Dislivelli con pericolo di caduta verso il basso	
Spazi ristretti	
Caduta oggetti/materiali dall'alto	Presso i depositi, presenza di scaffalature
Microclima (temperatura, umidità, ventilazione particolari)	

2) Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine	Note
Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione	
Mezzi di trasporto in movimento (automezzi, ecc.)	Aree esterne

3) Pericoli per la salute	Note
Sostanze e preparati pericolosi (tossici, nocivi, irritanti)	
Agenti biologici (patologie infettive)	Locali frequentati da bambini

4) Pericoli di incendio/esplosione	Note
Materiali combustibili	
Sostanze infiammabili	

Altri pericoli: in tutti i locali è vietato fumare.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

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

- 1) Pericoli derivanti da elementi strutturali:** 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 pericolosa la pavimentazione. 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. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle ove necessario.
- 2) Pericoli di impianti/apparecchiature/macchine:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza dell'edificio scolastico, 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 nelle zone di percorrenza dei mezzi di trasporto, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

3) **Pericoli per la salute:**

- 4) **Pericoli di incendio/esplosione.** Non fumare e non 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 informati su come intervenire in caso di emergenza incendio; verificare sempre che i fornelli, le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati, aerare l’ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

3.3 ZONE INTERESSATE DA POSSIBILI INTERFERENZE

E’ la parte nodale del presente documento unico, ove si individua se e come il personale del Committente e quello dell’Appaltatore possono causare reciprocamente situazioni di rischio.

Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitare la probabilità di accadimento e l’entità dello stesso tramite gli interventi preventivi/protettivi ritenuti più opportuni

Durante lo svolgimento del servizio mensa saranno presenti insegnanti e/o altro personale in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica. A garanzia della sicurezza viene considerata al pari del personale comunale qualsiasi persona che (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con il personale dell’appaltatore e sia per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

Per tale motivo le misure di tutela saranno svolte anche alla protezione di tali soggetti anche se non facenti parte dell’organigramma comunale.

Per quanto riguarda la cucina ci sarà interferenza con il personale della scuola, gli alunni ed eventualmente i genitori, esclusivamente nello spazio esterno.

Per quanto riguarda l’attività di distribuzione dei pasti presso la mensa l’interferenza con il personale della scuola e gli alunni avverrà nei refettori durante la distribuzione.

Possibili interferenze durante gli spostamenti da un locale all’altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti verificare che il percorso sia libero da eventuali attrezzature utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni.

Durante gli interventi di preparazione e pulizia dei refettori non ci sono interferenze in quanto i locali saranno chiusi e non ci sarà presenza di terze persone.

Si evidenziano di seguito le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti dell’impresa e dipendenti del comune di Paularo e/o alunni – docenti:

<i>Tipologia di utenza</i>	<i>Numero medio degli utenti giornaliero</i>	<i>Inizio/fine Servizio (indicativi)</i>	<i>gg. settimanali di servizio</i>	<i>Modalità di servizio</i>	<i>Orario pasti</i>
Istituto Comprensivo	n. 126	2 ^a decade di settembre – 2 ^a decade di giugno	5 giorni settimanali da lunedì a venerdì	Produzione, Somministrazione ai tavoli e Pulizia	1° turno ore 12.30 2° turno ore 13.00

MATRICE DEL RISCHIO

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare e/o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa.

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI	Presenza di tecnici, fornitori ed ispettori all'interno della cucina. Presenza di alunni e/o docenti all'interno della cucina.	Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
	Presenza di alunni, docenti e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area e di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	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.	M
PULIZIA PAVIMENTI E ZONE DI LAVORO CON UTILIZZO DI SOSTANZE CHIMICHE	Transito di tecnici, fornitori ed ispettori all'interno della cucina.	Scivolamento Caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
	Transito di docenti e/o alunni sui pavimenti bagnati Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

4. COSTI DELLA SICUREZZA

Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

I costi della sicurezza non sono assoggettabili a ribasso d'asta. Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni.

In particolare i costi della sicurezza non soggetti a ribasso sono determinati in Euro 600,00. Tale valore ritenuto congruo dalla stazione appaltante è stato ottenuto sulla base dei calcoli sotto riportati.

L'appaltatore utilizzerà la somma per garantire la sicurezza durante tutto il periodo dell'appalto. Il legale rappresentante dell'appaltatore sotto la propria responsabilità fornirà, su richiesta della stazione appaltante, una relazione dettagliata con allegata documentazione, attestante la prova di aver adottato tutte le misure di sicurezza qui di seguito descritte:

A. Riunione di informazione/coordinamento tra il Responsabile del Servizio della stazione appaltante con quello dell'appaltatore e sopralluogo di presa visione

Prima dell'inizio della esecuzione dell'appalto il Responsabile del Servizio della stazione appaltante informerà e si coordinerà col il Responsabile del Servizio dell'appaltatore su tutti i rischi presenti sull'immobile oggetto dell'appalto. Tale costo è determinato forfetariamente in Euro 20,00.

B. Formazione del personale dell'Appaltatore che svolgerà il servizio

Tutto il personale dell'appaltatore che svolgerà il servizio dovrà essere preventivamente istruito, sui rischi presenti negli immobili oggetto dell'appalto, e sulle relative misure di prevenzione/protezione impiegate per ridurli e/o eliminarli. A questo scopo il RSPP dell'appaltatore effettuerà un apposito corso il cui costo viene stimato forfetariamente in Euro 80,00.

C. Mezzi di protezione collettiva e individuale

Dispositivi di segnalazione di eventuali pericoli mediante apposita segnaletica (es triangolo "pavimento bagnato", Segnale di avviso in polipropilene con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare", Segnale di avviso "Pericolo caduta", Segnale di avviso "Divieto di Accesso", ecc), il cui costo viene stimato in Euro 500,00.

Voce	Costo	
Riunione di coordinamento e sopralluogo di presa visione	Euro	20,00
Formazione	Euro	80,00
DPI e cartelli segnalatori	Euro	500,00
Totale	Euro	600,00