

COMUNE DI FORDONGIANUS

Provincia di Oristano

Via Francesco Coco – (09083) Fordongianus

Codice Fiscale 80003470954 - Partita I.V.A. 00085250959

Telefono 0783/60123 – Fax 0783/60323

sito internet: www.comune.fordongianus.or.it – e.mail: info@comune.fordongianus.or.it

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

e COSTI PER LA SICUREZZA DEL LAVORO

(articolo 26 del decreto legislativo n° 81/2008 - Sicurezza e salute nel luogo di lavoro)

Servizio mensa Scuola dell'Infanzia – Anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021

1. Introduzione

Il presente documento è un allegato al capitolato di appalto per il servizio mensa scuola dell'infanzia, anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021.

È stato predisposto in base al d.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - T.U. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione".

Questo documento ha lo scopo di individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza di dipendenti ed utenti degli uffici e servizi scolastici, con il personale della ditta esterna incaricata di svolgere il servizio di mensa scolastica.

Nel documento sono poi indicate misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo questi rischi da interferenza.

In base all'art. 26 del d.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione" si specificano di seguito i possibili rischi da interferenza fra la ditta esterna che svolge il servizio e i dipendenti o utenti dell'istituzione scolastica dove viene svolto il servizio e i costi della sicurezza sul lavoro per rischi da interferenza.

2. Prestazione affidata

La prestazione affidata consiste nella gestione del servizio mensa per la scuola dell'infanzia.

Il Comune di Fordongianus affida in appalto a terzi, per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, il servizio mensa scolastica.

Il servizio comprende la fornitura dei pasti, l'approvvigionamento dei viveri, le fasi propedeutiche relative alla preparazione, confezionamento, distribuzione e somministrazione delle pietanze, la pulizia dei refettori, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel capitolato speciale di appalto.

Il servizio è rivolto ai bambini della scuola statale dell'infanzia, al personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e all'eventuale personale autorizzato dall'Amministrazione comunale.

I pasti devono essere cucinati esclusivamente nel locale cucina attrezzato presso il caseggiato ubicato in Via Traiano n° 2 dove viene ospitata la locale Scuola dell'Infanzia Statale. Si specifica che non è consentito preparare i pasti in locali posti al di fuori dei suddetti locali scolastici o in ambienti cucina adeguatamente attrezzati e in regola con le prescrizioni normative in materia igienico-sanitarie posti al di fuori del perimetro urbano del Comune di Fordongianus.

3. Descrizione del servizio prestato

I plessi scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia statale

Via Traiano n° 2. (mensa per 5 giorni la settimana, dal lunedì al venerdì)

Ogni sezione o classe è composta da un totale di circa 15 bambini (compresi gli anticipatari). Del servizio mensa usufruiscono anche i docenti e i collaboratori del plesso scolastico.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso verosimilmente tra il 1° ottobre e il 30 giugno dell'anno successivo per la scuola dell'infanzia.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Nel corso di un anno scolastico la somministrazione dei pasti è prevista nella scuola dell'infanzia per circa 165 giorni effettivi.

Il numero dei pasti complessivamente da erogare per anno scolastico viene pertanto stimato in circa 2.888 (compreso il mese di giugno).

La somministrazione dei pasti ai bambini e al personale docente e non docente e ad altro personale autorizzato vanno effettuati presso i plessi scolastici e con le modalità appresso specificate:

a) Scuole dell'infanzia statali

somministrazione del pasto alle ore 12.00/12.30 circa;

In tutti i plessi scolastici l'attività del personale della ditta appaltatrice è svolto nei refettori nei quali viene consumato il pasto da parte dei bambini e da parte del personale docente e non docente e di altro personale autorizzato e nei locali accessori utilizzati nelle fasi di distribuzione dei pasti e come ripostiglio per il deposito di prodotti e attrezzature. L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, eccetera.

Il personale occupato 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.

Il personale della ditta avrà accesso ai refettori scolastici prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

I pasti sono preparati dalla ditta appaltatrice presso i locali cucina interni allo stesso caseggiato che ospita la Scuola dell'Infanzia.

Nel singolo plesso scolastico il personale della ditta dovrà provvedere, tra le altre cose, a:

a) allestimento dei tavoli, con fornitura tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, di piatti in materiale melamminico o ceramico o di porcellana, bicchieri in vetro e posate in acciaio, tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (boccali per l'acqua, vassoi, carrelli portavivande, eccetera).

b) scodellamento e sporzionamento dei pasti agli alunni e agli altri fruitori del servizio. I pasti verranno serviti solo in presenza degli utenti. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, da parte del personale della ditta, con servizio al tavolo.

c) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, eccetera;

d) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;

e) ritiro delle stoviglie e di tutti i residui dei pasti;

g) pulizia dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, utilizzati nella somministrazione dei pasti, spolverare e pulire gli infissi.

h) conferire i rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

4. Tipologia dei rischi da interferenza

I rischi da interferenza sono riferiti a:

– rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;

– rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;

– rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);

– rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DA ADOTTARE PER LA LORO RIDUZIONE

(art. 26 - comma 3 del d.lgs. n. 81/2008)

Nello svolgere la prestazione il personale della ditta appaltatrice dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con dipendenti della scuola o con altri utenti.

In particolare si dovrà prestare attenzione alle seguenti operazioni ed applicare le seguenti misure:

1) Operazione: ACCESSO DI VEICOLI NELL'EDIFICIO SCOLASTICO.

Rischio

Incidente causata da automezzi.

Descrizione

Rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

Misure di prevenzione e protezione

I veicoli della ditta incaricata per il servizio oggetto del presente contratto non possono accedere al cortile interno dell'edificio, attraversando il passo carraio veicolare.

2) Operazione: ALLESTIMENTO DEI LOCALI MENSA E NELLE FASI DI CONSUMO DEI PASTI.**Rischio**

Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.

Descrizione

Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento. Il Comune, i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

3) Operazione: LAVORI DI PULIZIA, PICCOLE MANUTENZIONI, RIORDINO ARREDI E ATTREZZATURE DEI LOCALI MENSA.**Rischio**

Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa.

Descrizione

Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio e loro familiari e/o parenti.

La ditta appaltatrice deve fornire ai dirigenti scolastici le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Degli eventuali rischi i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice devono darne pronta comunicazione al proprio personale. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro

incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

4) Operazione: CONTROLLI TECNICI E MANUTENZIONI IMPIANTI

Rischio

Contatti con parti elettriche in tensione.

Descrizione

Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

Misure di prevenzione e protezione

I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici.

Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti.

5) Operazione: INCENDI O EVENTI CALAMITOSI.

Rischio

Incendio

Descrizione

Rischio derivante da incendio a altri eventi calamitosi.

Misure di prevenzione e protezione

La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

5. Misure generali di sicurezza

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;

– obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;

– obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, eccetera)

RISCHI PROPRI DELLA DITTA ESECUTRICE (d.lgs. n. 81/2008)

Non sono citati nel presente documento DUVRI i rischi propri della ditta incaricata del servizio.

Questi rischi vengono analizzati dalla ditta incaricata con propri documenti di valutazione, come prescritto dal d.lgs. n. 81/2008.

Anche la circolare dell'Autorità di vigilanza (determina n. 3 del 5 marzo 2008) chiarisce che nei DUVRI ".....non devono essere riportati i rischi propri dell'attività delle singole imprese appaltatrici...".

COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI DA INTERFERENZA

(art. 26 - comma 5 del d.lgs. n. 81/2008)

6. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in € 0,02 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza. I costi relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice e e alla fornitura di segnaletica di sicurezza. I costi per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

7. Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività.

Il documento può essere aggiornato dal comune anche su proposta della ditta appaltatrice o dell'autorità scolastica.

Fordongianus, _____

Il datore di lavoro committente

la ditta appaltatrice

Dichiarazione sostitutiva di certificazione

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____
(Prov. __) in via _____ in qualità di legale rappresentante della ditta
_____ con sede in _____, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.
47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, consapevole delle pene stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni
previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali

DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità e con riferimento all'appalto affidato dal Comune di Fordongianus per
la gestione del servizio mensa della Scuola dell'Infanzia scolastica per l'anno scolastico 2017/2018, di possedere tutti
requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26, comma 1 lettera a), punto 1, del Decreto Legislativo 9 aprile
2008, n. 81, di aver elaborato il documento di valutazione dei rischi e di aver nominato il responsabile del servizio
prevenzione e protezione.

Data _____

In fede
