

COMUNE DI SAN SPERATE

PROVINCIA DI CAGLIRI

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2016/2017 e 2017/2018 CIG 6554947163

Il presente documento è redatto ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, art. 26, al fine di:

- informare le imprese aggiudicatrici della gara d'appalto, di cui il capitolato speciale d'appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento 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 e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri, l'"**interferenza**".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivati dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado per il periodo presunto da ottobre 2016 alla fine dell'anno scolastico 2017/2018.

LUOGHI: La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso il centro cottura di proprietà del Comune di San Sperate ubicato nella Scuola dell'Infanzia di Via Garau n.5.

La consegna e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nei i locali mensa presenti presso la Scuola dell'infanzia di Via Garau n. 5; la scuola dell'Infanzia di via Pixinortu; la Scuola Primaria di Via Sassari; la Scuola Secondaria di Primo Grado di via Pixinortu.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

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

- preparazione dei pasti presso il centro comunale di cottura;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti dalla scuola dell'infanzia verso le scuole elementari e medie;
- somministrazione dei pasti agli utenti ;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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 ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale 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'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE** : 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; 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.
2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA**: 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 presone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. **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.

4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

5. **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 (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6. **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.

7. **INVESTIMENTO 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.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

<p>Trasporto dei pasti dal centro di cottura di via Garau alle altre sedi scolastiche;</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli</p>	<p>Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento</p>
<p>Somministrazione dei pasti agli utenti;</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli</p>	<p>Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.</p>
<p>Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato; il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli</p>	<p>Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo</p>
<p>Ricevimento e stoccaggio merci;</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli</p>	<p>Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove</p>

		avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore. Eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

ALLEGATI:

- planimetria dei locali scolastici destinati alla preparazione e distribuzione dei pasti;