

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**  
**( art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)**

**SERVIZIO:** L'affidamento ha per oggetto il servizio di mensa scolastica alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola secondaria di primo grado site in Sant'Arsenio, in Piazza D. Pica;

**DURATA DEL CONTRATTO:** 3 ANNI;

**IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO**

Il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è di € 4,60 (diconsi quattro/60), Iva esclusa, di cui 0,3 per costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggette a ribasso, per un consumo presunto di 32.864 pasti annui.

Di conseguenza, l'importo presunto complessivo dell'appalto per anni 3 ammonta a € 451.039,00 a base d'asta, IVA esclusa.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'ente appaltante, perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente consumati; pertanto, l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria.

Il prezzo dei pasti delle diete speciali e dei cestini freddi si intende uguale al prezzo dei pasti normali.

**1. CONSIDERAZIONI GENERALI**

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs. 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara d'affidamento e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- 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 di 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 derivanti 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.

## **COORDINAMENTO EX ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008**

**ATTIVITA' DA ESEGUIRE:** Servizio di mensa scolastica

**LUOGO:** Edifici Scolastici come indicato nel capitolato speciale d'appalto;

### **2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'**

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

- preparazione pasti;
- l'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- la somministrazione dei pasti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

I locali mensa trovano collocazione all'esterno degli edifici scolastici come indicato nel capitolato speciale di appalto.

Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per

permettere i movimenti operativi.

## **ELENCO SINTETICO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO - RELATIVE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

A seguito di attenta valutazione dei luoghi di lavoro, il Committente informa l'impresa appaltatrice che nell'espletamento del servizio mensa scolastica, sono prevedibili i sottoindicati rischi:

1. Pericolo di ustioni: connesso alla movimentazione di pentole e/o contenitori caldi;
2. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature taglienti (affettatrici elettriche, coltelli);
3. Rischio da elettrocuzione connesso all'utilizzo di apparecchi elettrici;
4. Scivolamenti, cadute a livello: connesso all'eventuale presenza di materiale liquido/polverulento sul Pavimento;
5. Rischi da sforzo: connesso al movimento di carichi/pesi;
6. Rischi connessi all'impiego di prodotti chimici/detergenti durante le fasi di pulizia dei locali e/o delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti;
7. Possibili interferenze con personale non addetto e/o non autorizzato all'ingresso nella zona preparazione piatti del refettorio;
8. Incidenti dovuti ad automezzi in manovra (rischio di investimento o collisione).

## **MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, la ditta appaltatrice dovrà adottare oltre alle misure/precauzioni generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza dei cartelli 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 le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare immediatamente l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. **UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA:** prima dell'impiego, 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.

3. 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, liquidi, polverulenti o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

4. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro delle strutture, 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.

5. 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.

6. 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.

## **PRESCRIZIONI DI ORDINE GENERALE PER RIDURRE I RISCHI NEI LUOGHI DI LAVORO**

La sicurezza in un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso un incidente avesse comunque a verificarsi. Viene comunque prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- 1) È vietato fumare;
- 2) È vietato portare sul luogo di lavoro ed utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- 3) Le attrezzature devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;

4) È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:

- a) comportamento in caso di emergenza ed evacuazione;
- b) in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.

#### **A. USCITE DI SICUREZZA E VIE DI FUGA.**

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

L'impresa che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le

alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Deve inoltre essere informata sugli incaricati della gestione delle emergenze designati ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. n. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

I mezzi di estinzione devono essere sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

#### **B. BARRIERE ARCHITETTONICHE - ASSENZA DI OSTACOLI**

Nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'intervento.

Occorre segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

#### **C. ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI**

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta della scuola nei limiti del necessario e comunque a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

#### **D. APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI**

L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

#### **E. INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA**

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il Committente. Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

#### **F. ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO**

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15, d.lgs. 81/2008), verificando la presenza della marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo.

L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 «direttiva macchine».

Per eventuali prodotti chimici presenti (compresi prodotti per la pulizia) dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

#### **G. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO**

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

#### **H. USO DI PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI.**

L'impiego di prodotti chimici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica. Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

#### **I. COOPERAZIONE ALL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

La ditta appaltatrice deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

In particolare non dovrà lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detersivi, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività di servizio.

Dovrà 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.

Occorre altresì che siano individuati:

- i responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta appaltatrice;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- l'Autorità Scolastica ha nominato il Responsabile per la sicurezza sul luogo di lavoro;
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un «documento di coordinamento» tra il Responsabile della Scuola, la Ditta esterna e l'Amministrazione Comunale.

#### **L. COSTI DELLA SICUREZZA**

I costi della sicurezza sono relativi esclusivamente ai rischi di tipo interferenziale e relativi al Servizio in oggetto. come indicato dalla Determina dell'Autorità di Vigilanza sugli appalti n°3 del 5 marzo 2008

#### **3.3 TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO € 0,03**

Viene così calcolata in € 0,03 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione

di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.