



COMUNE DI LEONFORTE

Provincia di Enna

ALLEGATO "C" ALLA DETERMINA N.707/2013

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE MATERNA, ELEMENTARE PERIODO NOVEMBRE 2013 – 31 MAGGIO 2014.

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 al 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 tra 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: ovvero 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 delle scuole materna ed elementare per il periodo novembre 2013 – 31 maggio 2014.

LUOGHI: refettorio presso la scuola materna e cucina e refettorio della scuola elementare “F. Liardo” di Piazza Parano.

DESCRIZIONI DELLE ATTIVITA’

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

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti verso le scuole elementari e materne;
- 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.

Il locale cucina si trova presso la scuola elementare ove si trova anche il refettorio per gli alunni di detta scuola sita in Piazza Parano.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELLA ESECUZIONE DELL’APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo 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 nucleo controllo 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 nucleo controllo 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 nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti verso le scuole elementari e materne	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo 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.
Somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni 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.
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato. Lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo 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 nucleo controllo 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
Ricevimento e stoccaggio merci;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo 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 nucleo controllo 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
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 nucleo controllo 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 nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO

Viene calcolata in € 0,01 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, la fornitura di segnaletica di sicurezza e di quant'altro necessario.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi da interferenze nel corso dello svolgimento del servizio di refezione.

Leonforte, 31/10/2013

IL CAPO SETTORE
f.to (Dott. Paolo Dottore)