



Comune di Regalbuto

SETTORE AMMINISTRATIVO SOCIALE - SERVIZI SCOLASTICI

**Allegato alla Determina a contrarre n. 391 DEL 17.11.2022 per l'affidamento del
"SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA TEMPO PIENO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023"**

DUVRI
(DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI)
*ai sensi del disposto combinato dell'art. 86 del decreto legislativo 12
aprile 2006, n. 163 e dell'art. 26 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.*

Sommario

1.INTRODUZIONE.....	3
2.COMMITTENTE/PROPRIETARIO.....	3
2.1.DATI GENERALI	3
2.2.SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO.....	3
2.3.SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO.....	3
2.4.ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE	4
3.SERVIZIO IN APPALTO	4
3.1.DESCRIZIONE.....	4
3.2.CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA	5
4. VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI.....	5
4.1.INCENDIO/ESPLOSIONE	5
4.2.UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA	5
4.3.SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO.....	5
4.4.POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO.....	6
4.5.INGRESSO PEDONALE	6
4.6.INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI	6
4.7.IMPIANTI.....	6
4.8.GESTIONE EMERGENZE.....	6
4.9.SMALTIMENTO RIFIUTI	7
4.10.BARRIERE ARCHITETTONICHE – PRESENZA DI OSTACOLI.....	7
4.11.SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO.....	7
4.12.USO DI SOSTANZE CHIMICHE	7
4.13.UTENZE	8
4.14.ATTREZZATURE E ARREDI	8
4.15.LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE.....	9
5.ELEMENTI ECONOMICI	9
5.1.QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA.....	10
6.FIRME.....	11

1. INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di refezione scolastica da effettuare nelle seguenti scuole:

- Scuola Elementare G.F. Ingrassia, Piazza XXIV Maggio.
- Scuola Elementare Don Milani, Via del Popolo, 5.

Con il presente documento vengono fornite all'impresa appaltatrice informazioni relative a:

- Rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

Il documento unico di valutazione (DUVRI) definitivo è costituito dal presente documento preliminare con le eventuali modifiche ed integrazioni, o eventuali informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentate dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute.

Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di appalto.

2. COMMITTENTE/PROPRIETARIO DATI GENERALI

Denominazione	COMUNE DI REGALBUTO
Indirizzo	P.zza Della Repubblica n.1 – 94017 – Regalbuto (EN)
Telefono - fax	
Codice Fiscale	

2.2. SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Responsabile del Settore affari generali	
Indirizzo	P.zza Della Repubblica n.1 – 94017 – Regalbuto (EN)
Telefono - fax	

Denominazione appalto	SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA TEMPO PIENO ANNO SCOLASTICO 2022/2023
-----------------------	--

2.3. SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro	Nominativo	Sindaco Pro tempore
	Recapito tel.	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	Nicosia Aldo
	Recapito tel.	
Responsabile del servizio di	Nominativo	Dott. Ing. Giuseppe Meli

prevenzione e protezione	Recapito tel.	3208365100
Medico competente	Nominativo	Dott. Angelo Daniele La Bru na
	Recapito tel.	
Addetti antincendio	Nominativo	
	Recapito tel.	
Addetti primo soccorso	Nominativo	
	Recapito tel.	

2.4. ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE

Denominazione	Recapito	Telefono/fax
A.S.P. Enna		
Ispettorato Provinciale del Lavoro		

3. SERVIZIO IN APPALTO

3.1. DESCRIZIONE

Il servizio di refezione prevede la preparazione dei cibi nella cucina situata nella scuola elementare G.F. Ingrassia di Piazza XXIV Maggio. I pasti, una volta preparati, verranno somministrati nella scuola ove vengono prodotti e trasportati e distribuiti anche nel plesso della scuola elementare Don Milani sita in Via del Popolo, 5.

Il servizio comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- Coordinamento e vigilanza di tutte le attività svolte, quali a titolo di esempio preparazione pasti, pulizie aree mensa, refettorio, ecc, (vedasi capitolato di appalto), sia dai dipendenti della ditta appaltatrice che dai dipendenti della stazione appaltante, inerenti il servizio di SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA TEMPO PIENO ANNO SCOLASTICO 2022/2023.
- preparare i pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche tipo appositamente predisposte e approvate dall'ASP competente, anche con riferimento alle quantità e qualità degli alimenti;
- fornire - senza costi aggiuntivi - diete personalizzate, ovvero diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etici e/o religiosi;
- provvedere ad integrare gli utensili e attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, eventualmente mancanti o insufficienti, quali stoviglie, piccoli elettrodomestici (mixer, robot, grattugia, affettatrice ecc.), vassoi;
- fornire le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica secondo le norme in vigore, privi di colorazioni o stampe;
- fornire e/o integrare il materiale necessario alla preparazione dei tavoli nei refettori eventualmente mancanti e insufficienti (piatti, posate e bicchieri lavabili, tovaglie e tovaglioli);

Durante lo svolgimento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. L'inosservanza comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria di euro 50 a 300 (art. 59, comma 1, lett. b, D.Lgs. n. 81/2008).

3.2. CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno dei locali delle scuole.

- In essi non vengono svolte attività scolastiche né, tanto meno, attività istituzionali del Comune.
- Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto, è di norma presente il personale comunale addetto alla mensa e potrebbe trovarsi il personale scolastico docente e non.
- Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (docente e non).
- Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può, occasionalmente essere presente il personale scolastico.

4. VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

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.

4.1. 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.

4.2. 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 persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

4.3. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO

Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

4.4. 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.

4.5. INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati all'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico nei plessi utilizzati per il servizio di refezione scolastica.

4.6. INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

Non è previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. Comunque gli eventuali mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. La velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali dovrà essere limitata a 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Non si rilevano particolari rischi da interferenze in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti e del personale scolastico.

Occorre tuttavia transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi e, occorre, durante le operazione di carico e scarico:

- prestare la massima attenzione, interrompendo le attività in corso, in presenza di altri veicoli o di frequentazione di altre persone;
- non lasciare incustoditi i contenitori alimentari, concordando una sorveglianza in caso di assenza degli operatori della ditta appaltatrice.

4.7. IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.

Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

4.8. GESTIONE EMERGENZE

La Ditta appaltatrice deve prendere esame dei piani di emergenza, di evacuazione esistenti presso ogni struttura, nonché della tabella riassuntiva con elencati i vari nominativi e ruoli, mettersi in contatto con i vari responsabili dei Servizi Prevenzione e Protezione, addetti alla gestione dell'emergenza, addetti al primo soccorso ed altre figure presenti, mediante stesura di un documento unico sottoscritto dalle parti e ove ritenuto necessario con l'aggiunta delle esperienze già acquisite da parte della stessa Ditta appaltatrice, ovvero dai propri addetti ai Servizi Prevenzione e protezione, addetti alla gestione dell'emergenza e addetti al primo soccorso.

L'impresa deve altresì preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga le quali devono essere mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

4.9. SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e dello smaltimento sono a carico del committente.

4.10. BARRIERE ARCHITETTONICHE – PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto del servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

4.11. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico e comunale, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

4.12. USO DI SOSTANZE CHIMICHE

L'impiego di prodotti chimici sia da parte del personale dell'impresa che del personale addetto del Comune, che opera negli edifici comunali deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro o del Referente e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).

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 appaltatrice e il personale addetto della ditta Appaltante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. All'interno dei locali dopo aver fatto uso dei materiali o sostanze per la pulizia (es. alcool, detersivi) si dovrà verificare attentamente che gli stessi prodotti non siano rimasti involontariamente nelle aree oggetto d'intervento. 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 servizio.

L'eventuale deposito di materiale infiammabile dovrà essere oggetto di richiesta preventiva al fine di verificare il rispetto della normativa in materia di antincendio.

In caso di sversamento delle sostanze chimiche si dovrà provvedere ad arieggiare il locale ovvero la zona, ed ad utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nelle sedi di intervento qualora si utilizzino tali sostanze. Quanto raccolto dovrà essere posto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente.

4.13. UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

4.14. ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- Centro cottura completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
- Refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso le scuole
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti al presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'appaltatore e a quello espressamente autorizzato dalla ditta Appaltante

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

4.15. LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste al punto 5.1. del presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.

5. ELEMENTI ECONOMICI

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico e comunale.

Le ravvisabili ipotesi di rischio da interferenza sono di seguito elencate:

Luogo di Lavoro	Scuola Elementare G.F. Ingrassia Scuola Elementare Don Milani
Servizio In Appalto	Preparazione e fornitura pasti per mense scolastiche
Impresa Appaltatrice	
Tipo di Rischio	Rischi interferenti introdotti dall'impresa appaltatrice
Lavoratori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico

Rischio	Causa	Misure di Prevenzione e Protezione	Soggetto attuatore delle misure di prevenzione e protezione	Soggetto verificatore delle misure di prevenzione e protezione
Utilizzo agenti chimici	Utilizzo di prodotti come da capitolato speciale di appalto.	Areazione dei locali, se richiesto da schede di sicurezza.	Impresa appaltatrice	Stazione Appaltante
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi		Segnalazione delle Aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	Impresa appaltatrice	Stazione Appaltante

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	Stazione Appaltante	Stazione Appaltante
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	Stazione Appaltante	Stazione Appaltante

5.1. QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008, che cita:

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 delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso. 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. Pertanto, in conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2006, si provvede a redigere specifico computo per gli oneri della sicurezza:

Descrizione	UM	Costo Unitario	Quantità	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato	cad	€ 16.00	2	€ 32.00
Catena in plastica ad	cad	€ 5.00	2	€ 10.00

ignizione continua senza saldature- kit da 5 mt.				
Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	cad	€ 3.00	2	€ 6.00
Pellicola autoadesiva - cartello "Pericolo Caduta"	cad	€ 2.00	2	€ 4.00
Armadio contenitore di attrezzature e prodotti detergenti (contatto con prodotti chimici)	cad	€ 120.00	2	€ 240.00
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, etc.	cad	€ 100.00	1	€ 100.00
TOTALE				€ 392.00

Totale Oneri di Sicurezza € 392,00

6. FIRME

Il datore di lavoro

Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice
