



CITTÀ DI VIBO VALENTIA

Settore n. 1 Servizi Alla Persona - Istruzione

P.zza Martiri D'Ungheria – Tel. 0963.599111

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(art.26 del D.lgs. 81\2008 – art. 16 del D.lgs. 106\2009)

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

- 1. Introduzione**
- 2. Quadro normativo**
- 3. Datore di lavoro committente e ditta appaltante**
- 4. Attività appaltata**
- 5. Descrizione del servizio prestato**
- 6. Tipologia dei rischi da interferenza**
- 7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione**
- 8. Misure generali di sicurezza**
- 9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze**
- 10. Aggiornamento dei DUVRI**

1 . Introduzione

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) è stato predisposto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008, e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

Sono principalmente considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, quelli immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Il DUVRI non riguarda le misure da adottare per eliminare i rischi specifici delle singole imprese appaltatrici, che pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs. 81/2008 e dalle norme vigenti, ma unicamente quelli relativi alle interferenze come sopra definite.

2. Quadro normativo

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):

Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza - L. n.123/2007 e modifica dell'Art. 3 del D.Lgs. n.626/1994, e Art. 86, commi 3-bis e 3-ter, del D.lgs n.163/2006.

Appare utile, in ogni caso, precisare come tal uni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.

Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.

3. Datore di lavoro committente e ditta appaltatrice

Datore di lavoro per il servizio in appalto: Comune di Vibo Valentia - Piazza Martiri D'Ungheria snc -

Responsabile del servizio: d.ssa Adriana Teti

Ditta appaltatrice: Comune di Vibo Valentia

Rappresentante legale: d.ssa Adriana Teti

4. Attività appaltata

Il Comune di Vibo Valentia affida in appalto a terzi, per il periodo gennaio/maggio 2015, il servizio di mensa - fornitura dei pasti comprendente l'approvvigionamento dei viveri e tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione oltre alla pulizia dei refettori, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel capitolato d'appalto - per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, per il personale docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto stipulato tra il Comune di Vibo Valentia e la ditta ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del medesimo.

5. Descrizione del servizio prestato

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

Vibo centro- Longobardi – Vibo Marina – Bivona – Porto Salvo- Triparni – Vena.

SCUOLE	PLESSI
ISTIT. COMPR. I CIRCOLO	infanzia DON BOSCO (via Palach VV) infanzia CARLO COLLODI (VENA SUPERIORE)
ISTIT. COMPR III CIRCOLO	infanzia DE AMICIS (via Zoda VV) infanzia SAN GREGORIO infanzia PISCOPIO infanzia MARIA MONTESSORI (pl.SCRIMBIA VV)
ISTIT. COMPR. VIBO MARINA	infanzia BIVONA infanzia PENNELLO infanzia PORTO SALVO infanzia CEMENTIFICIO infanzia LONGOBARDI
ISTIT. COMPR GARIBALDI	infanzia SACRA FAMIGLIA (VV) infanzia TRIPARNI
ISTIT. COMPR MEDIA MURMURA	infanzia TRENTACAPILLI (via S.Aloe VV)

- numero pasti alunni di 30.000,

- numero pasti docenti di 1.500 pasti,

- numero pasti per le diete speciali di 200 pasti.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra l'1 ottobre 2015 e il 31 maggio 2016.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, escluso il sabato.

La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente va effettuata presso i plessi scolastici dalle ore 12.00 alle ore 12.30 , previo accordo con l'autorità scolastica.

In tutti i plessi scolastici l'attività del personale della ditta appaltatrice è svolta nei refettori nei quali viene consumato il pasto da parte degli alunni e da parte del personale docente 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, ecc.

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 da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

I pasti sono preparati dalla ditta appaltatrice presso locali esterni di proprietà della medesima, o reperiti dalla stessa, situati obbligatoriamente all'interno del territorio comunale, per garantire freschezza e genuinità dei pasti da somministrare. I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di autofurgonati, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio).

Nei singoli plessi scolastici 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, bicchieri e posate in plastica, tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (boccali per l'acqua, vassoi, carrelli portavivande, ecc).

b) scodellamento e sporzionamento dei pasti agli alunni e agli altri fruitori del servizio ovvero, nei casi previsti, consegna dei contenitori monoporzione e loro sistemazione nei tavoli. 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, ecc.;

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

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

f) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;

g) pulizia dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, compresi i bagni, utilizzati nella somministrazione dei pasti, eventuale spolveramento degli infissi. In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sua integrale pulizia e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali;

h) la ditta ha facoltà di collocare a proprie cure e spese presso i refettori proprie macchine lavastoviglie per l'eventuale lavaggio delle stoviglie. Sarà comunque cura dell'Amministrazione adottare le misure tecniche idonee a permettere la collocazione delle macchine lavastoviglie presso i locali;

i) 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.

6. 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;

-rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione 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

Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico.

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 porta contenitori 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.

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.

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 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 dei 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.

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.

Rischio

Incendio

Descrizione

Rischio derivante da incendio o 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.

8. 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 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, ecc.)

9. 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 € 0,00 l'incidenza 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 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.

10. 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 resesi necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività.

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

Vibo Valentia, lì

Il Dirigente

d.ssa Adriana Teti