

**COMUNE di LINGUAGLOSSA**  
**Città metropolitana di CATANIA**

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)  
RELATIVO ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I  
BAMBINI DELLA SCUOLA MATERNA, E DELLA SCUOLA PRIMARIA A TEMPO  
PROLUNGATO. ANNI SCOLASTICI 2019/20, 2020/21 e 2021/22.

Ai sensi dell’art.26 D.Lgs. n.81/2008

## **DEFINIZIONI**

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

- a) Stazione appaltante: Comune di Linguaglossa
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'affidamento.

## **CAMPO DI APPLICAZIONE**

### **Premessa**

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), relativo al servizio di refezione scolastica della Scuola Materna e della Scuola Primaria a tempo prolungato - a.s. 2019/2020, 2020/2021 2021/22, è stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008.

Il DUVRI riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le derattizzazioni o le manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno degli edifici scolastici di competenza comunale.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'affidamento in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

Infine il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento del servizio deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

## SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- promuovere la cooperazione e 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, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

## DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel "Capitolato Speciale" relativo all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- L'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi;
- Confezionamento e trasporto dei pasti, preparati nel centro di cottura della Ditta, presso la Scuola materna e la scuola primaria del plesso Pietro Scuderi;
- La somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di somministrazione, consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione degli arredi e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

L'organizzazione del servizio è così definita:

I pasti vengono preparati nel centro di cottura della Ditta, confezionati e trasportati presso il plesso Pietro Scuderi, via Lombardo Radice, per i bambini della scuola materna e per i bambini della scuola primaria a tempo prolungato.

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'affidamento ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

**DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**  
*(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)*

**RAGIONE SOCIALE**

**INDIRIZZO**

<b>Rappresentante Legale</b>	<b>Nominativo</b> Sig.	Indirizzo Sede — Recapito telefonico Recapito e mail
<b>Responsabile del S.P.P.</b>	Sig.	Recapito telefonico
<b>Medico Competente</b>	<b>Dr .....</b>	Recapito telefonico
<b>DATORI DI LAVORO (Dirigente Scolastico pro tempore)</b>		
<b>Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Santo Cali</b>		

## FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'affidamento;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;
- al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'affidamento.

## MISURE GENERALI DI CORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL PRESENTE AFFIDAMENTO

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative ai rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'affidamento e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate.

I costi per la sicurezza sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 127.200).

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'affidamento riportato su tutti i documenti afferenti alla gara, non sono soggetti a ribasso e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico sede dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Linguaglossa non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'affidamento;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria;
- 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 impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria a tutela del personale;

- 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;
- 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 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).
- Obbligo di indossare cartellino con foto, nominativo proprio e della Ditta di appartenenza.

### **GESTIONE DELLE EMERGENZE**

L'impresa acquisisce dal dirigente scolastico le informazioni relative ai rischi particolari presenti nei luoghi di lavoro oggetto dell'affidamento e prende conoscenza delle planimetrie di evacuazione affisse negli ambienti scolastici indicanti i percorsi di esodo e delle procedure di emergenza e di evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato.

La Ditta appaltatrice deve dotare il proprio personale di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal D.M. 388/03.

**MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE  
NELLA ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

<b>Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria</b>	<b>Interferenze con</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Misure da adottarsi</b>
Allestimento dei tavoli	Insegnanti, alunni, persone operanti nei locali scolastici, eventuale personale addetto alle manutenzioni o ai controlli.	Giornaliera	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, persone operanti nei locali scolastici, personale esterno in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.
Trasporto dei pasti, preparati nella cucina della ditta, verso il plesso scolastico	Insegnanti, alunni, persone operanti nei locali scolastici, personale esterno, eventuale personale addetto alle manutenzioni o ai controlli.	Giornaliera	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, persone operanti nei locali scolastici, alunni, personale esterno in prossimità delle aree di ove avvengono le operazioni di carico e scarico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
Somministrazione pasti	Insegnanti, alunni, persone operanti nei locali scolastici	Giornaliera	La somministrazione dei pasti deve avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento. Apporre all'ingresso dei locali adibiti a refettorio la segnaletica di divieto di accesso al personale non autorizzato (durante consumazione pasti). Il confezionamento dei pasti deve avvenire in base a quanto specificato nel capitolato.

Pulizia e rigovernatura refettori	Insegnanti, alunni, personale esterno, persone operanti nei locali scolastici, eventuale personale addetto alle manutenzioni o ai controlli	Giornaliera	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale esterno, persone operanti nei locali scolastici, in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo. (Posizionare idonea segnaletica di sicurezza per pavimento bagnato.)
Raccolta differenziata rifiuti provenienti dai locali consumo pasti	Insegnanti, alunni, persone operanti nei locali scolastici esterno, personale addetto alle manutenzioni o ai controlli	Giornaliera	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale esterno, persone operanti nei locali scolastici, in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni.

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

Viene 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.

I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, fornitura di segnaletica di sicurezza, dispositivi di protezione individuale (scarpe, camici, guanti e quant'altro necessario).

#### **PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ**

- **a fornire**, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto.
- **dopo la stipula del contratto** l'impresa aggiudicataria dovrà redigere il "Verbale di riunione per la **cooperazione e il coordinamento**" "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza della Istituzione Scolastica.
- **Entro 30 giorni** dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.
- **Il presente DUVRI** è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per

sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'affidamento.

- Il datore di lavoro dell'impresa committente e il datore di lavoro dell'impresa appaltatrice sono tenuti a informare i propri dipendenti in merito a quanto stabilito nel presente documento.

Il Responsabile del Settore AA.GG. e Servizi socio-culturali  
(dr. Rosa Silvana Cali)