



Allegato C alla determinazione n. 39/2020

COMUNE DI MAIORI

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art.26, comma 4 D.Lgs.81/2008)

Responsabile Area Amministrativa: Dott.ssa Rossella Sammarco

Servizio: refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Maiori.

Durata dell'affidamento: 23 marzo – 29 maggio 2020

Importo presunto per l'affidamento: Euro 22.275,00 (IVA esclusa) in relazione a presunti pasti n. 4950 per l'intero periodo dell'affidamento, ovvero euro 4,50 a pasto, a ribasso, oltre IVA come per legge, compresi euro 148,50 (euro 0,03 a pasto) per costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

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 presente documento ha lo scopo di:

- fornire 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 lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo all'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 da redigersi a cura della stazione appaltante 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.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato tecnico prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi presso il locale refettorio del plesso scolastico di Via capitolo, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti preparati nel locale cucina sito nel plesso scolastico di Via De Jusola civico 2 al plesso scolastico di Via Capitolo;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- 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;
- ricevimento e stoccaggio merci.

Il locale cucina si trova presso l'edificio scolastico di Via De Iusola civico 2. Il locale adibito a refettorio per gli alunni delle scuole Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado si trova presso l'edificio scolastico di Via Capitolo.

**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 commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione 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, competenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti al plesso scolastico sito in Via Capitolo	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione 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 commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o a controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alla manutenzione. 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, il 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 commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di personale comunale, componenti della commissione 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 stoccaggio merci	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione 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 della commissione 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.

