

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZA
(DUVRI)**

ai sensi del D.Lgs. 81/2008

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE**

a norma del D.M. 25.07.2011

Periodo: 01.08. 2018 - 31.07.2023

COMMITTENTE

Comune di FONTANETO D'AGOGNA

ISTITUZIONI SCOLASTICHE

Istituto Comprensivo G.Ferrari

IMPRESA CONCESSIONARIA

XXXXXXXX

PERIODO

Dal 1 agosto 2018 al 31 luglio 2023

INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.lgs. 81/2008, contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in concessione del servizio di ristorazione effettuato nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado statali del Comune di Fontaneto d'Agogna.

Le disposizioni del comma sopracitato non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi che intervengono nell'esecuzione dell'opera oggetto del D.U.V.R.I.

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

rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;

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.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il dirigente scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni e personale scolastico.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o della dirigenza dell'istituzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.

COMMITTENTE/PROPRIETARIO

DATI GENERALI

Denominazione	Comune di Fontaneto d'Agogna
Indirizzo	Piazza della Vittoria 2 – 28010 Fontaneto d'Agogna
Telefono e Fax	0322 89565 – 0322 89122
Codice fiscale	00460900038
Partita IVA	00460900038

SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Responsabile del Servizio	Grazioli Anna Rita
---------------------------	--------------------

ISTITUZIONE SCOLASTICA

DATI GENERALI

Denominazione	Istituto Comprensivo Gaudenzio Ferrari
Indirizzo	Via Marconi 9 – 28015 Momo
Telefono e Fax	0321 926134
Codice fiscale	
Partita IVA	

SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro (dirigente scolastico)	Nominativo	Prof. Gerardo Pedullà
	Recapito	0321 926134
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	Sig.a Adele Castiglioni
	Recapito	0322 863260
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	Sig. Marco Scroffernecher
	Recapito	0163 21804
Medico competente	Nominativo	Dr. Emanuele Cerina
	Recapito	338 3720189

IMPRESA CONCESSIONARIA

DATI GENERALI

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

SERVIZIO IN CONCESSIONE

DESCRIZIONE

Il servizio di ristorazione scolastica, affidato in concessione, prevede la preparazione, presso il centro cottura sito nell'edificio scolastico della scuola primaria e secondaria, dei pasti per la scuola primaria e secondaria e la somministrazione di detti pasti presso il refettorio adiacente la cucina e la preparazione ed il trasporto per la relativa somministrazione dei pasti per la scuola dell'infanzia, sita in altro edificio.

Al termine della somministrazione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali, dei relativi arredi e suppellettili, nonché degli arredi del locale refettorio impiegando un adeguato numero di addetti.

AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale (refettori, cucina, spogliatoi e servizi igienici) situati all'interno dei seguenti plessi scolastici:

Scuola primaria e secondaria di Piazza della Vittoria

Scuola dell'infanzia di Via XXV Aprile 35

DURATA DELL'APPALTO

Dal 01.08.2018 al 31.07.2023

CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di ristorazione scolastica sono situati all'interno delle varie scuole.

In essi non vengono svolte attività scolastiche né, tanto meno, attività istituzionali del comune.

Nei momenti di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica oggetto di concessione non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale incaricato del controllo del servizio), eccezionalmente può essere presente qualche genitore, preventivamente autorizzato; sono presenti, quali fruitori del servizio nei soli refettori, gli alunni e il personale scolastico (insegnanti e personale ATA).

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (cucina, spogliatoi, servizi igienici) non è presente altro personale.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in concessione avviene tramite accessi dedicati.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

Non è previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici. Le operazioni di scarico sono effettuate da cortili di proprietà comunale senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi.

Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti.

Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.

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

GESTIONE EMERGENZE

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di pronto soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo. Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione.

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti 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.

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.

BARRIERE ARCHITETTONICHE - PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di 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, pas-saggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

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, 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.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

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

Le ipotesi di interferenza delle attività appaltate sono valutate essere le seguenti:

a) Preparazione dei pasti.

Misure da adottare: i pasti devono essere preparati in luoghi espressamente predisposti con divieto di accesso a tutti gli estranei. Occasionalmente possono essere presenti componenti della Commissione mensa o tecnici incaricati dal Comune, che dovranno mantenersi a debita distanza dai punti di lavorazione.

b) Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie.

Misure da adottare: tali compiti devono essere espletati in assenza degli alunni e personale scolastico, con divieto di accesso a tutti gli estranei.

c) Trasporto dei generi alimentari per la preparazione dei pasti verso la scuola e all'interno della stessa.

Personale diverso presente a qualsiasi titolo (es.: personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli).

Misure da adottare: eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di persone non facenti parte dell'organizzazione dell'appaltatore all'interno o in prossimità delle aree ove

avvengono le operazioni di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.

d) Somministrazione dei pasti agli utenti.

Esposti: insegnanti, alunni, personale diverso presente a qualsiasi titolo (es.: personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli).

Misure da adottare: 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 alle manutenzioni o ai controlli. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma.

e) Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Misure da adottare: 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.

f) Pulizia dei locali.

Misure da adottare: tali compiti devono essere espletati in assenza degli alunni e personale scolastico, con divieto di accesso a tutti gli estranei.

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **preventivamente alla fase di appalto**.

La Concessionaria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con le osservazioni eventuali delle Istituzioni Scolastiche.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica, resta immutato l'obbligo per la ditta aggiudicatrice di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico della Ditta stessa, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzi o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso. In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dal Comune.

I costi della sicurezza per la prevenzione dei rischi da interferenze, sulla base del presente documento di valutazione, vengono quantificati in € 150 annuali, necessari alla realizzazione di un incontro formativo all'anno. Il relativo costo, non soggetto a ribasso, sarà corrisposto alla concessionaria secondo quanto indicato in Capitolato.