

Comune di Portoscuso

Provincia del Sud Sardegna

Sede Legale e Amministrativa:

Via Marco Polo n.1 – 09010 – Portoscuso (SU)

Datore di Lavoro
Daniele Pinna

Resp. Servizio Prevenzione e Protezione
Dott. Ing. Lucia Cruccas

Medico Competente
Dott. Davide Setzu

R.L.S.



Revisione n°
001

Data
24.02.2020

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

**INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI
LAVORO**

(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs 81/08)
**MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE
AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE**
(art. 26, comma 3, D.Lgs 81/08)

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SEZIONE
PRIMAVERA AA.SS.
2020_2021 E 2021/2022**



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

DATI GENERALI DELL'AZIENDA

Anagrafica			
Ragione Sociale	COMUNE DI PORTOSCUSO		
Attività	Pubblica Amministrazione		
CODICE ISTAT	38.11.00		
Partita IVA	81001870922		
Codice Fiscale	81001870922		
Sede Legale			
Indirizzo	Via Marco Polo, 1		
Comune	Portoscuso		
Provincia	Sud Sardegna		
Telefono	0781.51111		
Sede operativa a cui si riferisce la presente valutazione			
SCUOLE	Ubicazione refettorio	N.° giorni settimanali	Dettaglio giorni
Scuola dell'infanzia – sez. Primavera	Località Piano di Zona di - Portoscuso	per n. 5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

Figure e Responsabili

Figure e Responsabili	
Datore di Lavoro	Daniele Pinna
RSPP	Dott. Ing. Lucia Cruccas
ASPP	Non nominato
Medico Competente	Dott. Davide Setzu
Rappresentante dei lavoratori	Non nominato



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

AZIENDE ED OGGETTO DELL'APPALTO

LAVORAZIONI COOPERATIVA ESTERNA INTERESSATA DALLE INTERFERENZE			
Ragione sociale	Oggetto contratto appalto	Datore di Lavoro	RSPP
	<p>L'appalto comprende il servizio organizzativo e pedagogico, le attività formative e di cura connesse allo sviluppo armonico, al benessere globale e alla socializzazione dei bambini; il servizio mensa (somministrazione dei pasti) e la pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi, nonché la cura generale degli ambienti</p>		



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

PREMESSA

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Successivamente con l'emanazione del D.Lgs., 106/2009 correttivo ed integrativo dello stesso D.Lgs. 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

Indicando infine che l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della cooperativa ed eventuale personale del Committente (Operai, tecnici, ecc. del Comune di Portoscuso, il personale della cooperativa e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti.

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

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di manutenzione che avverranno comunque all'interno dei locali e delle aree pertinenti al Comune di Portoscuso.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa che presterà il servizio. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto 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, prima della data di effettivo inizio del servizio.

In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione 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.

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa 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, il personale della cooperativa, 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'appalto 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 del Comune di Portoscuso, 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.

Sarà necessario che alla Ditta appaltatrice aggiudicataria, al fine della predisposizione del D.U.V.R.I. definitivo siano richieste le seguenti informazioni utili, nello specifico:

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentanti per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori impiegati nelle attività previste in appalto (nominativo, mansione e qualsiasi altra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati .)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da utilizzare.
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da utilizzare.
- la descrizione dei rischi specifici relativi all'attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso

L'azienda appaltatrice sarà adeguatamente coordinata ed informata dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima ed eventualmente durante l'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale presiederanno il datore di lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza della committente, il datore di lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda appaltatrice, eventuali lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le aziende ed i lavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008).

Non dovranno, per nessun motivo, essere eseguite attività da parte di aziende appaltatrici e lavoratori autonomi non segnalate ed autorizzate dal datore di lavoro committente o per le quali il datore di lavoro non dispone di tutte le informazioni utili alla cooperazione e coordinamento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008, che sancisce il principio della cooperazione

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

e del coordinamento per le aziende committenti e per le aziende ed i lavoratori autonomi appaltatori.

L'azienda appaltatrice dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito alle misure e procedure di prevenzione e protezione discusse durante le riunioni di coordinamento e presenti nei documenti di sicurezza.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

SOSTANZE E PRODOTTI

TIPO	MARCA/FORNITORE	SCHEDA DI SICUREZZA	MARCHIO CE

I servizi saranno effettuati con attrezzature e mezzi idonei in possesso della ditta appaltatrice e della Ditta appaltante (dovranno essere dettagliatamente elencate e specificate nel Documento Definitivo).
Le macchine e attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice devono essere conformi alle norme in vigore.

Soggetti di riferimento per la gestione delle emergenze

Committente - Ditta appaltatrice - Struttura Scolastica	Addetti al Primo Soccorso
Comune di Portoscuso	Cristian Basso - Aldo Manca - Daniela Fois - Brunella Fois - Serci Adria - Cristian Pinna - Stefano Murru - Massimo Congiu
Ditta appaltatrice	
Scuola dell'infanzia: Località Piano di Zona di - Portoscuso	
Scuola dell'infanzia: Frazione Paringianu	
Scuola primaria: Frazione Paringianu	
Scuola secondaria di 1° grado: Via delle Regioni	
Committente - Ditta appaltatrice - Struttura Scolastica	Addetti alla gestione delle emergenze e antincendio
Comune di Portoscuso	Cristian Basso - Aldo Manca - Sergio Pippia - Franco Biggio - Maria Luisa Lai - Roberta Ambus - Antonello Ennas - Enea Pisano
Ditta appaltatrice	
Scuola dell'infanzia: Località Piano di Zona di - Portoscuso	
Scuola dell'infanzia: Frazione Paringianu	
Scuola primaria: Frazione Paringianu	



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

Scuola secondaria di 1° grado: Via delle Regioni	
--	--

Numeri telefonici utili	
Polizia	113
Carabinieri	112
Ambulanza - Pronto soccorso	118
Polizia Municipale	07815111424
Vigili del Fuoco	115
Comune di Portoscuso	078151111
Pronto soccorso (Guardia Medica)	0781509541
Pronto soccorso (osp. Sirai - Carbonia)	07816681

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

**Per assolvere a quanto definito dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 l'impresa deve trasmettere al
Committente:
ALLEGATO XVII D.Lgs 81/2008 e s.m.i. - IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE**

1. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;
- b) documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a);
- c) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo, di macchine, attrezzature e opere provvisorie;
- d) elenco dei dispositivi di protezione individuali forniti ai lavoratori;
- e) nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza, del medico competente quando necessario;
- f) nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- g) attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal presente decreto legislativo;
- h) elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal presente decreto legislativo;
- i) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- j) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del citato decreto legislativo;
- k) Dichiarazione che tutti i lavoratori sono stati preventivamente informati e formati, sulle misure e cautele predisposte, sui rischi cui potrebbero incorrere svolgendo l'attività presso l'azienda, sulla gestione delle emergenze;
- l) Elenco del personale e relativa tessera di riconoscimento, che svolgerà l'attività. E' fatto obbligo di comunicare ogni sostituzione di personale in modo tempestivo;
- m) Copia della Assicurazione RCT/RCO (responsabilità civile verso terzi/responsabilità civile verso prestatori di lavoro).

I lavoratori autonomi devono trasmettere al Committente:

- a) Copia di iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato;



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

- b) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- c) Specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisoria;
- d) Elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione;
- e) Attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria, ove espressamente previsti dal presente decreto legislativo;
- f) Copia della Assicurazione RCT/RCO (responsabilità civile verso terzi/responsabilità civile verso prestatori di lavoro);
- g) Tessera di riconoscimento.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ AFFIDATE IN APPALTO

Il servizio prevede l'erogazione dei seguenti servizi e/o forniture:

IL SERVIZIO LUDICO – PEDAGOGICO

IL SERVIZIO MENSA COMPRENDE:

- individuazione di una ditta che opera nell'ambito della ristorazione e la somministrazione dei pasti ·
- provvedere a tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge per l'espletamento del servizio, curando la predisposizione del manuale di autocontrollo HACCP ai sensi della normativa vigente;
- individuare il soggetto responsabile del servizio di refezione incaricato anche dell'attività di verifica della corretta attuazione del piano di autocontrollo adottato;
- curare i rapporti con la ditta di ristorazione la quale dovrà avere il centro di cottura a non più di 25 Km. dai luoghi di somministrazione;
- provvedere alla somministrazione dei pasti presso i locali della scuola;
- trasmettere alla ditta che si occupa di ristorazione le eventuali diete speciali a bambini con accertate allergie alimentari, su prescrizione del medico pediatra di base a richiesta dei genitori;
- lavare e riordinare le stoviglie e le attrezzature nonché provvedere alla pulizia quotidiana della sala mensa;
- provvedere a proprie spese all'acquisto delle stoviglie necessarie per il servizio di refezione e distribuzione dei pasti (piatti, bicchieri, posate, etc.) e di tutto il materiale e attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio oltre quelle presenti all'interno della scuola.;

IL SERVIZIO DI PULIZIA comprende:

- la pulizia e sanificazione quotidiana di tutti i locali interni alla struttura, dei mobili, delle suppellettili e delle attrezzature, dell'area scoperta di pertinenza dell'immobile, del materiale pedagogico, che devono essere svolte nel rispetto della normativa vigente;
- la perfetta pulizia quotidiana dei servizi igienici e dei pavimenti che dovranno essere mantenuti puliti durante tutta la giornata utilizzando idonee attrezzature; la pulizia straordinaria di tutto l'immobile, comprese le attrezzature lavabili, almeno tre volte all'anno, nei periodi di sospensione delle attività, e comunque ogni qual volta ciò si rendesse necessario per eventi straordinari (disinfestazioni, interventi di manutenzione ordinaria etc.)
- Le pulizie quotidiane dovranno essere effettuate nei vari locali solo in assenza degli utenti.
L'aggiudicatario dovrà fornire le attrezzature, i detersivi, i disinfettanti, tutto il materiale necessario a garantire l'igiene dell'ambiente, etc.
- conferimento dei rifiuti negli appositi sacchetti e contenitori porta rifiuti forniti dal Comune di Portoscuso –

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	
		Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

secondo le disposizioni di cui al calendario della nettezza urbana;

- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti;
- fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio;
- fornitura dei seguenti apparecchi industriali:
 - n. 3 lavastoviglie da posizionare all'interno del plesso della scuola Primaria di Paringianu, dell'istituto secondario di primo grado e centro cottura;
- fornitura del materiale (utensili e attrezzature) destinato alla preparazione degli alimenti (pentole, padelle, vassoi, mestoli, coltelli, etc..);
- fornitura piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica per i tre plessi. Eccezione fatta per le diete speciali che devono essere singolarmente sigillate. In nessun modo è consentito l'uso di stoviglie a perdere.
- fornitura degli armadietti da dislocare presso gli spogliatoi presenti nel centro cottura (uno a doppio scomparto per ciascuna unità lavorativa presente all'interno della cucina);
- detergenti a basso impatto ambientale per stoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso mascherine e cuffiette e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
- riscontro effettivo ed immediato, a cura dell'insergente incaricato, della tipologia (nel pieno rispetto del menù previsto) e del numero dei pasti in ingresso;
- consegna e ritiro della bolla d'accompagnamento dei pasti, debitamente compilata e firmata;
- verifica giornaliera da parte degli operatori del centro cottura, tramite accesso alla posta elettronica, del numero dei pasti da preparare e consegnare presso ciascun plesso scolastico. Il numero dei pasti effettivo è dato dal numero complessivo degli studenti che usufruiscono del servizio di ristorazione sottratte le effettive assenze giornaliere;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

INOLTRE

Su richiesta del Comune di Portoscufo e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; in tutti questi casi il costo unitario è quello di aggiudicazione del singolo pasto.

DURATA

L'appalto ha una durata di due anni come indicato nel capitolato speciale d'appalto

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali DPI inerenti le interferenze con le attività svolte in azienda da parte di aziende esterne alle quali sia stato appaltato uno o più servizi mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente DUVRI.

La Valutazione dei Rischi cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Pertanto essa è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

L'obbligo di cooperazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI

Sono stati considerati RISCHI DA INTERFERENZE, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- I RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori del Committente
- I RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni eseguite dalle Aziende esterne;
- I RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debbano operare le Aziende Esterne, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- I RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI da INTERFERENZA E DEFINIZIONE DELLE RELATIVE MISURE PER L'ELIMINAZIONE

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce un'operazione che deve portare a definire la presenza di pericoli, che possono comportare un reale rischio di esposizione per quanto attiene la sicurezza e la salute del personale addetto.

A tal proposito saranno esaminate:

- le modalità operative seguite nell'esecuzione delle attività (manuale, automatica, strumentale, ecc) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto);
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione, previste per lo svolgimento delle lavorazioni.

Vanno individuati i rischi che derivano dalle intrinseche potenzialità di rischio delle sorgenti (macchine, impianti ecc.) e i potenziali rischi residui che permangono tenuto conto delle modalità operative seguite, delle caratteristiche dell'esposizione, delle protezioni collettive e misure di sicurezza esistenti (schermatura, segregazione, protezioni intrinseche, ventilazione, isolamento acustico, segnaletica di sicurezza o di pericolo) nonché dagli ulteriori interventi di protezione.

Si vuole individuare ogni rischio di esposizione per il quale le modalità operative non ne consentano una gestione controllata: rischi residui.

La valutazione dei rischi viene effettuata in modo mirato alla natura dei lavori che verranno svolti, limitatamente agli aspetti relativi alla gestione delle possibili interferenze lasciando ai datori di lavoro del personale impegnato i compiti di valutare i rischi specifici delle attività delle aziende.

OBIETTIVO DELLA VALUTAZIONE

Obiettivo della valutazione è la realizzazione di uno strumento in grado di consentire al Datore di Lavoro Committente, il Comune di Portofino, al Datore di lavoro della

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

struttura scolastica, il Dirigente Scolastico, al Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice del servizio mensa e agli eventuali lavoratori autonomi e dipendenti di eventuali ditte di manutenzione che si trovassero ad intervenire nei locali dove avviene il servizio mensa, di individuare i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute del lavoratore, ospiti ecc., di pianificarne l'attuazione, il miglioramento ed il controllo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza.

In tale contesto si potranno confermare le misure di prevenzione già in atto o decidere di modificarle, per migliorarle in relazione alle innovazioni di carattere tecnico od organizzativo sopravvenute in materia di sicurezza.

Tali misure di prevenzione comprendono:

- Prevenzione dei rischi professionali;
- Informazione dei lavoratori;
- Formazione professionale dei lavoratori.

Nei casi in cui non risulti possibile eliminare i rischi, essi dovranno essere convenientemente ridotti nella misura del possibile e si dovranno tenere sotto controllo i rischi residui.

In una fase successiva, nell'ambito del programma di revisione della valutazione, tali rischi residui saranno nuovamente valutati e si prenderà in considerazione la possibilità di eliminarli o ridurli ulteriormente alla luce dei progressi sopravvenuti in materia di sicurezza.

In questo ambito, al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi fissati, la valutazione dei rischi si configura, quindi, come un'attività continua, non fine a se stessa, ma permanente nel tempo.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

METODOLOGIA SPECIFICA PER LA INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- o la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'Azienda Committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della Azienda Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni
- o la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

Come indicato nello specifico capitolo (GESTIONE INTERFERENZE) per tutti i pericoli individuati è stata effettuata la valutazione del relativo rischio e sono state individuate le misure di prevenzione e protezione obbligatorie.

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Elenco dei fattori di rischio

Nel seguito si elencano i fattori di rischio che sono stati presi in considerazione per la valutazione dei rischi conseguenti alle interferenze e per la definizione delle misure relative alla loro eliminazione o riduzione.

Rischi per la sicurezza	
Strutture Rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">▪ Altezza dell'Ambiente▪ Superficie dell'Ambiente▪ Volume dell'Ambiente▪ Illuminazione (normale e in emergenza)▪ Pavimenti (lisci o sconnessi)▪ Pareti (semplici o attrezzate, scaffalatura, apparecchiati.)▪ Viabilità interna, esterna; movim. manuale dei carichi▪ Solai (stabilità)▪ Uscite (in numero sufficiente in funzione del personale)▪ Porte (in numero sufficiente in funzione del personale)
Impianti Elettrici Rischi da carenza di sicurezza elettrica	<ul style="list-style-type: none">▪ Idoneità del progetto▪ Idoneità d'uso



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

	<ul style="list-style-type: none">▪ Impianti a sicurezza intrinseca in atmosfere a rischio di incendio o di esplosione▪ Impianti speciali a carattere di ridondanza
Incendio-Esplosioni Rischi da incendio e/o esplosione	<ul style="list-style-type: none">▪ Presenza di armadi di conservazione (caratteristiche strutturali e di areazione)▪ Presenza di depositi di materiali infiammabili (caratteristiche strutturali e di ricambi d'aria)▪ Carenza di sistemi antincendio▪ Carenza di segnaletica di sicurezza

Rischi per la salute	
Agenti Chimici	<ul style="list-style-type: none">▪ Rischi di esposizione connessi con l'impiego di sostanze chimiche, tossiche o nocive in relazione a:<ul style="list-style-type: none">- ingestione;- contatto cutaneo;- inalazione per presenza di inquinanti aerodispersi sotto forma di:<ul style="list-style-type: none">▪ polveri;▪ fumi;▪ nebbie;▪ gas;▪ vapori.
Agenti Fisici Rischi da esposizione a entità fisiche che interagiscono con il corpo umano	<ul style="list-style-type: none">▪ Rumore: presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro▪ Vibrazioni: presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta▪ Microclima: carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene:<ul style="list-style-type: none">- temperatura- Umidità relativa- Ventilazione- Calore radiante- Condizionamento.▪ Illuminazione: carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

	lavorazione fine, finissima, ecc.) <ul style="list-style-type: none">▪ Posizionamento;
Agenti Biologici	<ul style="list-style-type: none">▪ Emissione involontaria (condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.)▪ Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)

Rischi trasversali	
Organizzazione del lavoro	<ul style="list-style-type: none">▪ Processi di Lavoro usuranti: lavori in continuo, turni.▪ Pianificazione degli aspetti attinenti alla sicurezza e la salute: programmi di controllo e manutenzione degli impianti, comprese le attrezzature di sicurezza▪ Procedure per far fronte a incidenti o emergenze
Fattori Psicologici	<ul style="list-style-type: none">▪ Intensità, monotonia, solitudine, ripetitività lavoro▪ Carenze di contributo al processo decisionale e situazioni di conflittualità▪ Complessità delle mansioni e carenza di controllo▪ Reattività anomala a condizioni di emergenza
Fattori Ergonomici	<ul style="list-style-type: none">▪ Fattori Ergonomici▪ Sistemi di sicurezza e affidabilità delle informazioni▪ Conoscenze e capacità del personale▪ Norme di comportamento▪ Soddisfacente comunicazione e istruzioni corrette in condizioni variabili

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

Individuazione dei Soggetti Esposti

Per "Soggetto Esposto" si intende qualsiasi persona presente nell'area di pertinenza di un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L'individuazione dei soggetti esposti, è valutata considerando:

- l'interazione tra i lavoratori ed i rischi in modo diretto o indiretto;
- gruppi omogenei di lavoratori esposti agli stessi rischi;
- lavoratori, o gruppi di lavoratori, esposti a rischi maggiori, in quanto:
 - portatori di handicap;
 - molto giovani o anziani;
 - donne incinte o madri in allattamento;
 - neoassunti in fase di formazione;
 - affetti da malattie particolari;
 - addetti ai servizi di manutenzione;

Per l'identificazione di tutti i soggetti esposti nell'area e nei locali interessati dal servizio, occorrerà fare riferimento al seguente elenco:

- lavoratori addetti a servizi ausiliari del Comune di Portoscuso (manutenzione, ecc.);
- lavoratori degli uffici, dei docenti e collaboratori scolastici;
- Personale e alunni della Scuola dell'infanzia - Località Piano di Zona - Portoscuso;
- Personale e alunni della Scuola materna - Località Piano di Zona - Portoscuso
- Operatori della ditta appaltatrici del servizio mensa;
- lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della struttura scolastica, nei locali di refezione;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- genitori visitatori ed ospiti della struttura scolastica;
- lavoratori esposti a rischi maggiori.
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto

Di seguito si indicano i costi che verranno sostenuti per la sicurezza relativamente alle interferenze e alle caratteristiche dei lavori e dei servizi forniti.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

I costi sostenuti per eliminare le interferenze e migliorare i livelli di sicurezza ed igiene del lavoro prevedono:

- fornitura di adeguati dispositivi di protezione individuale;
- attività di formazione del personale;
- procedura per la gestione delle emergenze (primo soccorso, incendio, ecc...);
- attività di formazione degli addetti alla gestione delle emergenze;
- attività di formazione degli addetti alla gestione del pronto soccorso;
- rischi connessi all'esposizione a sostanze pericolose;
- predisposizione di adeguati mezzi da utilizzare in caso di emergenza;
- misure per eliminare o, dove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

COSTI PRESUNTI PER LA SICUREZZA

Attività	Misure per la riduzione del rischio	UM	q.tà	Prezzo (€)	Costo (€)
	Cartello di avviso in PPE, colore giallo con foro per aggancio catena: scritta "Vietato Entrare"	Cad.	4	30,00	120,00
	Pellicola autoadesiva: Cartello "Vietato Entrare"	Cad.	4	15,00	60,00
	Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature - kit da 5 m.	Cad.	4	5,00	20,00
	Segnaletica di pericolo nei pressi delle aree di accesso o lavorazione: "Divieto di accesso"	Cad.	1	35,00	35,00
	Formazione ed informazione del personale: specifiche, procedure, gestione interferenze, piano di emergenza.	Cad.	4	60,00	240,00
	Segnaletica di pericolo "pavimento scivoloso"	Cad.	4	15,00	60,00
TOTALE COSTI					535,00

**I costi relativi alle attività di formazione sono stati calcolati in funzione del costo unitario di formazione per ora di formazione (60,00 €) e dell'impiego del personale addetto in maniera non produttiva.

Di seguito si riporta il quadro dei costi analitici delle misure per eliminare o, ove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze:

La stima dei costi dovrà necessariamente essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste ed in particolar modo quelle che si dovessero evidenziare nella riunione di Cooperazione e Coordinamento nella stesura del D.U.V.R.I. definitivo.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

ANALISI DEI FATTORI DI RISCHIO CORRELATI ALLE INTERFERENZE

INTERFERENZA	
Data inizio	30/09/2020
Data fine	03/06/2022
Durata (giorni)	Intero periodo d'appalto

FASE DI LAVORO	AZIENDA/LAVORATORE AUTONOMO
<ol style="list-style-type: none">1. Attività ludica e didattica2. Pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio;3. Allestimento dei tavoli dei refettori;4. Posizionamento del tovagliato (cerate) nei refettori;5. Sporzionamento somministrazione in legame fresco-caldo presso i plessi destinatario del servizio;6. Assistenza ai minori della scuola sez. primavera durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;7. Disinfezione dei refettori (tavoli) prima della somministrazione dei pasti;8. Ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;9. Sbarazzo, pulizia e disinfezione di tutti i locali (refettori e centro cottura) a seguito della somministrazione dei pasti e preparazione degli stessi.	Ditta Appaltatrice del servizio mensa
Attività d'ufficio e didattiche e, più generalmente tutte le attività di funzionamento e gestione delle strutture scolastiche statali e comunali	Docenti e collaboratori scolastici
Servizi, lavorazioni, manutenzioni, forniture negli edifici in oggetto	Operai e dipendenti del Comune di Portoscuso

Interferenza dovuta ad uso contemporaneo di	Aree di Lavoro quali locali, mensa	si
	Vie di accesso, piazzali, cortili, parcheggi	si

Compatibilità delle attività interferenti	Si ha compatibilità in adozione di idonee misure di prevenzione e protezione, come da protocolli approvati
---	--



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

MISURE PER LA RIDUZIONE DEL RISCHIO DA INTERFERENZA

**UTILIZZO DI
LOCALI, IMPIANTI,
MEZZI E
ATTREZZATURE**

La Ditta aggiudicataria saranno concessi in uso i locali situati presso la scuole materna località Piano di Zona, dotati di tavoli e sedie adeguati, i punti sporzionamento, i servizi igienici e disimpegno, attrezzatura varia come da inventario. L'uso di tale materiale, attrezzatura e impianti deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.

Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare.

L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.

E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.

Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento di impianti di riscaldamento o climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i preposti degli istituti.

L'erogazione/interruzione sarà eseguita successivamente all'accertamento che la stessa non generi condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole, il personale occupato dall'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; l'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;

E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;

E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto.

Non è previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici. Qualora autorizzato, l'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti o per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli alunni da scuola e comunque previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare e che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica; Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non danno interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione; Il personale scolastico a cui compete eventualmente la pulizia



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

	dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali sporzionamento.
UTILIZZO DEGLI APPRESTAMENTI DI SICUREZZA	Il SPP dei vari istituti insieme ai preposti della ditta appaltatrice dovranno individuare la posizione degli estintori e degli altri presidi antincendio più vicini all'area di lavoro. Il SPP degli Istituti, in caso di contemporanea presenza di altre ditte/lavoratori autonomi dovranno far osservare alla ditta appaltatrice la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le altre ditte avranno cura di predisporre. Non manomettere o modificare gli apprestamenti di sicurezza e qualsiasi altro dispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro
UTILIZZO DI PRODOTTI E MATERIALI VARI	<p>Non depositare materiali, oggetti, derrate alimentari o altro sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza. Sarà cura del personale dei vari istituti accertarsi che l'impiego di prodotti chimici (es. prodotti usati durante le pulizie) avvenga secondo specifiche modalità operative indicate sulle Schede di Sicurezza e/o Schede Tecniche che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del personale addetto.</p> <p>Qualora dipendenti degli istituti o della ditta appaltatrice avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori che prevedono l'utilizzo di prodotti chimici, il Datore di Lavoro Committente e quindi il Comune di Portofino, dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il SPP al fine di fermare le attività o di valutarne la sospensione.</p> <p>Nel caso in cui nelle aree oggetto dell'attività del servizio mensa vengano espletati dal Comune di Portofino o da altre ditte appaltatrici interventi ordinari e straordinari di manutenzione che prevedano sviluppo di polveri, si opererà installando aspiratori o segregando gli spazi con teli e/o barriere.</p> <p>Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.</p> <p>Tuttavia sarà compito della ditta appaltatrice che effettuerà i suddetti interventi mettere in atto tutti i sistemi di prevenzione e protezione al fine di ridurre al minimo la produzione di polveri, ciò in relazione alla tutela della salute dei propri dipendenti e dei lavoratori e di tutti i soggetti che operano a vario titolo presso le aree in cui saranno svolte le attività oggetto del presente appalto.</p>



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

<p>UTILIZZO DI AREE DI LAVORO</p>	<p>Le aree in cui saranno espletate le diverse attività del servizio in oggetto dell'appalto dovranno essere interdette assolutamente a personale estraneo alla ditta appaltatrice e verranno adeguatamente segnalate così come i percorsi necessari per raggiungerle, in modo particolare i locali destinati a cucina. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto (pasti e merci in genere) dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.</p> <p>Prima dell'affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice dovranno essere consegnati, il presente documento e le procedure di emergenza.</p> <p>I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ecc.), anche se temporanei.</p> <p>L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale dei vari istituti e come per esempio attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovesse risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.</p> <p>In occasione di altre attività affidate ad altre imprese sia l'impresa appaltatrice che la Stazione Appaltante che i vari istituti hanno l'obbligo della reciproca comunicazione e organizzazione della riunione di coordinamento.</p>
<p>UTILIZZO DI VIE DI ACCESSO, PIAZZALI, PARCHEGGI</p>	<p>La ditta appaltatrice potrà accedere presso i luoghi di svolgimento del servizio oggetto di appalto soltanto con automezzi autorizzati rispettando il Codice della Strada.</p> <p>Qualora la visibilità non sia sufficiente e/o la manovra del mezzo risulti difficoltosa, è necessario che un moviere, opportunamente addestrato e con abbigliamento ad alta visibilità, coordini le operazioni.</p> <p>Le strade e gli spazi destinati al transito dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenuti in buono stato e privi di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo.</p> <p>L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito.</p> <p>Non depositare materiali sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.</p>
<p>UTILIZZO DI AREE DI STOCCAGGIO</p>	<p>L'eventuale trasporto dei materiali e attrezzature all'interno dei locali dovrà essere effettuato a mano. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.</p> <p>Le aree adibite allo scarico delle merci, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi.</p>



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA

D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	Verbale di Formazione (obbligo di informazione ai lavoratori per le attività specifiche) Verbale Riunione di Coordinamento Verballi di Ispezione Procedure di emergenza Documenti di Valutazione dei Rischi dell'azienda appaltatrice Documento di Valutazione dei Rischi della Scuola dell'infanzia - Località Piano di Zona - Portofino
---------------------------------	--



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

MISURE INTEGRATIVE PER LA RIDUZIONE DAI RISCHI DA INTERFERENZE

A seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni a tutela della sicurezza:

- osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D.Lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'azienda appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;
- i lavoratori delle ditte appaltatrici devono essere distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando tute da lavoro o camici riportanti indicazione relative all'univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- divieto di fumare durante le attività lavorative;
- divieto di portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Datore di Lavoro Committente;
- le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;
- è necessario coordinare la propria attività con il Responsabile dei lavori per definire le norme comportamentali in caso di emergenza e evacuazione;
- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- percorsi di esodo sono individuati segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i presidi antincendio sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze e pronto soccorso devono essere comunicati al Responsabile dei lavori ad eventuali altre aziende presenti per progettare e coordinare tali lavori;
- la cassetta pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 è presente e segnalata da apposita cartellonistica



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Comune di Portofino, in qualità di stazione appaltante informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio(ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas);
2. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Investimenti;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi dall'interno del complesso scolastico;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

- 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.
- 2. CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi e degli scaffali delle dispense . Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali dei depositi delle dispense ed adeguarle, ove necessario.
- 3. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superfluidi liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
- 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.
- 5. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI :** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza dell'edificio scolastico, 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.

	<p style="text-align: center;">D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i></p>	
		<p>Emissione del: 25/09/2020 REV: 001</p>

6. 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.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Nella tabella sottostante dovranno essere evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti dei vari istituti e i dipendenti dell'Impresa:

MATRICE DI RISCHIO

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore. Il rischio residuo viene così classificato:

A ALTO	M MEDIO	B BASSO
--------	---------	---------

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti. In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra il personale del Comune di Portosuso, quelli degli istituti compresi gli alunni ed eventuali genitori o ospiti e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

LAVORAZIONE	POSSIBILE CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI GESTIONE ATTIVITÀ INTERFERENTI	RISCHIO RESIDUO
Trasporto derrate alimentari e pasti dal centro e per il centro cottura agli edifici scolastici	Presenza docenti, alunni, genitori, ospiti e/o dipendenti del Comune di Portosuso e/o materiali in prossimità della zona distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti, investimenti		M
Sporzionamento e somministrazione pasti	Presenza docenti, alunni, genitori, ospiti, dipendenti del Comune di Portosuso e/o materiali in	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in	M

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Emissione del: 25/09/2020 REV: 001

	prossimità della zona distribuzione pasti transito		prossimità delle aree di transito e/o distribuzione pasti.	
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

GESTIONE DELL'EMERGENZA

INDICAZIONI GENERALI

Sarà cura dell'azienda appaltatrice organizzare il servizio di emergenza ed occuparsi della formazione del personale addetto.

Il Titolare dell'azienda appaltatrice dovrà assicurarsi che tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro siano informati dei nominativi degli addetti e delle procedure di emergenza; dovrà inoltre esporre in posizione visibile le procedure da adottarsi unitamente ai numeri telefonici dei soccorsi esterni.

Nelle aree di lavoro dovrà essere affissa adeguata segnaletica di sicurezza per l'individuazione delle vie d'esodo.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

ASSISTENZA SANITARIA E PRONTO SOCCORSO

Posizionamento dei presidi di pronto soccorso

L'ubicazione dei presidi di pronto soccorso è indicata nel lay-out dei luoghi di lavoro, affissi e ben visibili.

Procedure di Pronto Soccorso

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

Proteggere se stesso evitando di diventare una seconda vittima, allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;

Verificare che non sussistano condizioni di ulteriore pericolo per la vittima; rimuovere la causa del pericolo e/o mettere in sicurezza la vittima.

2. AVVERTIRE

Avvertire immediatamente il "118" fornendo all'operatore i seguenti dati:

- descrizione sintetica dell'infortunio/malore;
- ubicazione del luogo di lavoro e modalità di raggiungimento;

Nel caso in cui il soccorso venga effettuato con ambulanza ed il luogo di lavoro fosse difficilmente individuabile, accordarsi con l'operatore del "118" per l'attesa del mezzo di soccorso presso un luogo di facile raggiungimento; un lavoratore, dal luogo di attesa, si incaricherà di condurre l'ambulanza presso il luogo dell'infortunio; Nel caso in cui il soccorso venga effettuato tramite elicottero comunicare la posizione di un'area idonea all'atterraggio e prossima al luogo di lavoro; agevolare l'individuabilità dell'area da parte del mezzo di soccorso con la presenza di un lavoratore che segnali la zona di atterraggio.

3. SOCCORRERE

Indossare presidi sanitari mono-uso al fine di limitare il rischio infettivo durante il soccorso (guanti in lattice, mascherine, visiere paraschizzi);

Rassicurare la vittima qualora fosse cosciente con eventualmente la collaborazione di altri soggetti;

non spostare la persona dal luogo dell'incidente a meno di un pericolo di vita imminente; Prestare alla vittima le prime cure in attesa del mezzo di soccorso.

4. PROFILASSI

Dopo aver prestato un soccorso:

Procedere alla pulizia del proprio corpo;

Eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.

Dotazioni per il pronto soccorso (aziende o unità produttive di gruppo A e B - DM 388/2003)

La cassetta di pronto soccorso dovrà essere costantemente integrata e completa nella sua dotazione al fine di garantire il corretto stato d'uso; il contenuto minimo della cassetta di pronto soccorso è il seguente:

- guanti sterili monouso (5 paia);



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

- visiera paraschizzi;
- flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro;
- flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0,9%) da 500 ml;
- compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole;
- compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole;
- teli sterili monouso;
- pinzette da medicazione sterili monouso;
- confezione di rete elastica di misura primaria;
- confezione di cotone idrofilo;
- confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso;
- rotoli di cerotto alto cm 2,5;
- un paio di forbici;
- lacci emostatici;
- ghiaccio pronto uso (due confezioni);
- sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari;
- termometro;
- apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

Misure preventive

- fornire ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio;
- ridurre la probabilità di insorgenza di incendio;
- predisporre e mantenere sempre sgombrati e agibili le vie e le uscite d'emergenza;
- predisporre procedure e mezzi per una rapida segnalazione ed estinzione dell'incendio;
- delimitare/segnalare, vietare di fumare e predisporre adeguati strumenti di estinzione nei luoghi ove sussiste il pericolo di incendio/esplosione;
- mantenere in efficienza, tramite ispezioni periodiche, l'impianto elettrico, di messa a terra e contro le scariche atmosferiche;
- qualora vengano eseguite lavorazioni con l'uso di attrezzature che possano innescare incendi/esplosioni e/o con preparati pericolosi, assicurarsi di:
 - non eseguire lavorazioni limitrofe che possano aumentare le probabilità di innesco di incendio/esplosione;
 - non coinvolgere personale non addetto alla specifica lavorazione.
 - le lavorazioni su reti tecnologiche trasportanti il gas necessario per il funzionamento delle cucine devono essere eseguite da personale specializzato.



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

Procedure in caso di incendio e/o esplosione

Nell'eventualità si verificasse un incendio/esplosione eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

- Allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Togliere tensione elettrica manovrando sul quadro principale;
- Allontanare, senza mettere a repentaglio l'incolumità delle persone, mezzi/attrezzature e materiali che potrebbero alimentare l'incendio/esplosione;
- Tentare di circoscrivere ed estinguere l'incendio tramite un addetto munito di estintore, posizionato a circa 3 m dall'incendio, con direzione del getto alla base delle fiamme.

2. AVVERTIRE

- Avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco al numero telefoni co "115".

3. SOCCORRERE

- Qualora ci fossero persone coinvolte nell'incendio sottrarle



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

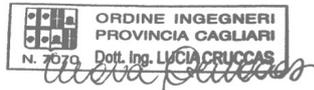
CONCLUSIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.):

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

AZIENDA APPALTANTE (Committente) e AZIENDA DOVE SARANNO ESEGUITI I LAVORI

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Comune di Portoscuso		
Datore di lavoro Scuole dell'infanzia Scuola primaria Scuola secondaria di 1° grado		
RSPP Comune di Portoscuso	Dott. Ing. Lucia Cruccas	
RSPP Scuole dell'infanzia Scuola primaria Scuola secondaria di 1° grado		
RLS Scuole dell'infanzia Scuola primaria Scuola secondaria di 1° grado		



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
25/09/2020
REV: 001

AZIENDA APPALTATRICE

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante ciascuna azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Azienda Appaltatrice		
R.L.S. Azienda appaltatrice		
RSPP Azienda appaltatrice		