



# Comune di Castel Focognano

(Provincia di Arezzo)

[www.comune.castel-focognano.ar.it](http://www.comune.castel-focognano.ar.it)



ALLEGATO 12

**APPALTO SERVIZIO PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA DI RASSINA, AI SENSI DELL’ART. 36, CO. 2, LETT. B), DEL D.LGS. N. 50/2016: DOCUMENTO CONTENENTE LE PRIME INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEFINITIVA DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI – art. 26, comma 4, D.lgs. 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:

**STAZIONE APPALTANTE** : Comune di Castel Focognano (Provincia di Arezzo) Piazza Mazzini n. 3, 52016 Rassina (Ar) - tel. 0575 51541 fax. 0575 5154327 C.F. 00138700513 PEC: [comune.castelfocognano@postacert.toscana.it](mailto:comune.castelfocognano@postacert.toscana.it)  
Indirizzo internet: <http://www.comune.castel-focognano.ar.it>

**IMPRESA AGGIUDICATARIA**: Operatore economico che risulterà aggiudicatario dell’appalto;

**DATORE DI LAVORO**: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l’assetto dell’organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell’organizzazione stessa o dell’unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa, nel rispetto del D.Lgs.81/2008 e ssmmii;

**DUVRI**: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d’appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui al D.Lgs.81/2008 e succ. modifiche;

**RISCHI INTERFERENTI**: tutti i rischi correlati all’affidamento di appalti o concessioni all’interno dell’Azienda o dell’unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell’attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi

## 1) Campo di applicazione

**Premessa** Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**, allegato alla lettera d’invito per il servizio in oggetto, (D.U.V.R.I.) è stato redatto nel rispetto della disciplina prevista dal su citato D.Lgs. 81/2008.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell’offerta e costituisce specifica tecnica. L’impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Il presente documento 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 manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso i locali



adibiti alla preparazione dei pasti (centro cottura), esecuzione delle derattizzazioni presso le sale mense, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli 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 e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente. **L'impresa aggiudicataria entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di affidamento del servizio e comunque prima dell'inizio effettivo dello stesso, dovrà redigere il proprio documento di valutazioni dei rischi.**

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte nel Centro cottura ubicato presso la Scuola dell'Infanzia di Rassina, le sale mensa e le aule scolastiche ubicate all'interno del plesso scolastico.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività che la ditta aggiudicataria svolgerà presso le sale mense del plesso scolastico (preparazione dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e risistemazione delle sale mensa), sono stati riscontrati rischi derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, e il personale dei datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

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 dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto 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.

## 2) Scopo

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto 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'appalto 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.

## 3) Descrizione delle attività

Durante lo svolgimento delle attività per la gestione del servizio di preparazione e somministrazione pasti per la refezione scolastica nelle scuole di Rassina e Pieve a Socana, come meglio descritto nella tabella del capitolato speciale d'Appalto, sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- la preparazione e la somministrazione dei pasti agli alunni utenti del servizio;
- la pulizia e la disinfezione dei locali e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi all'esterno dei locali negli appositi contenitori del servizio di nettezza urbana



**4) Misure generali di coordinamento e di sicurezza** da adottare nell'esecuzione dell'appalto valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di mensa scolastica:

- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Committente se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Committente che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Committente che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- 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 Committente in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta aggiudicataria del Servizio si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni: - attenersi a tutte le norme – generali e speciali- esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;

- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

#### **5) Gestione delle emergenze.**

L'Istituto Comprensivo Statale ha elaborato una procedura da attuare in caso di emergenza o pericolo grave per far fronte ad un incidente che accada nel luogo di lavoro. Tale procedura è visibile all'interno di ogni scuola. Eventuali problematiche che potranno manifestarsi nella gestione del servizio dovranno essere tempestivamente comunicate all'ente il quale informerà tutti i soggetti coinvolti.

*Comportamento del personale all'interno dei locali di lavoro.*

All'interno dei locali di lavoro è fatto divieto di :

- spostare le attrezzature antincendio dal luogo in cui sono ubicate ed evidenziate con opportuna segnaletica;
- aumentare il carico di incendio con deposito o accatastamento di materiali o arredi non preventivamente autorizzati dal dirigente responsabile;
- utilizzare fiamme libere e di fumare;



- ostruire le uscite di sicurezza, opportunamente evidenziate, anche temporaneamente. Esse dovranno essere tenute costantemente libere da qualsiasi impedimento che ne possa compromettere il loro facile raggiungimento. E' bene controllarne frequentemente la loro agevole apertura;
- posizionare arredi lungo le potenziali vie di fuga interne agli ambienti e soprattutto lungo i corridoi.

*Comunicazione dell'emergenza - allarme.*

Ogni dipendente che rilevi una situazione di emergenza (incendio, fughe di prodotti tossici o infiammabili ...), non immediatamente dominabili con i dispositivi e le attrezzature disponibili nella zona interessata, ha l'obbligo di dare immediatamente l'allarme.

La comunicazione dell'allarme sarà effettuata al responsabile della sede.

*Comportamento del personale non coinvolto nell'organizzazione dell'emergenza.*

Dal momento in cui viene attivata l'emergenza in tutto il luogo di lavoro, tramite la comunicazione verbale, i dipendenti non direttamente impegnati nella gestione dell'incidente dovranno osservare le seguenti norme di comportamento:

- sospendere il lavoro mettendo attrezzature e macchinari in uso in quel momento in posizione di sicurezza,
- non ingombrare i corridoi interni e gli accessi per consentire il libero transito dei mezzi di soccorso; eventualmente provvedere allo sgombero degli ostacoli al traffico interno e non creare impedimenti alle operazioni e non portare al seguito ombrelli, bastoni, borse e pacchi voluminosi, ingombranti o pesanti,
- non tornare indietro per nessun motivo,
- non avvicinarsi alla zona interessata dall'emergenza,
- non fumare,
- non utilizzare l'acqua,
- accompagnare fuori dai locali in zona sicura il pubblico presente e i dipendenti di eventuali ditte esterne appaltatrici, che lasceranno in sicurezza gli apparati in uso,
- aiutare chi ha difficoltà a muoversi,
- recarsi al proprio punto di raccolta ed attendere istruzioni da parte dei preposti,
- in presenza di fumo o fiamme utilizzare un fazzoletto bagnato a protezione delle vie respiratorie e camminare possibilmente abbassati,
- nel compiere il tragitto verso l'uscita può essere opportuno fermarsi qualche istante e respirare a terra per riprendere energie, chiudere le porte dietro di se,
- in presenza di calore proteggersi anche sul capo con indumenti pesanti di lana o cotone possibilmente bagnati evitando i tessuti di origine sintetica.

## **6) Verifica dell'idoneità tecnico professionale.**

Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese e i lavoratori autonomi dovranno esibire al committente almeno:

- 1) certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al Decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

## **7) Modalità di accesso.**

Qualunque accesso di imprese o lavoratori autonomi deve essere autorizzato dal Committente.

## **8) Modalità di cooperazione e di coordinamento e valutazione dei rischi da interferenze.**

Le ditte che intervengono all'interno dell'attività devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la



posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni elettriche, comunicando eventuali modifiche di configurazioni temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri interventi.

Le imprese Appaltatrici dovranno utilizzare - nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'Appalto - macchine, impianti ed attrezzature di loro proprietà o delle quali ne abbiano la piena disponibilità, pienamente conformi alle vigenti Norme di Legge e di buona tecnica; dovranno inoltre impiegare personale avente capacità professionali adeguate al lavoro da svolgere ed opportunamente informato ed addestrato sui rischi specifici propri della attività delle imprese Appaltatrici, sul corretto impiego delle macchine ed attrezzature utilizzate, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la sicurezza sul lavoro e la tutela dell'ambiente.

E' severamente VIETATO FUMARE ed usare fiamme libere in tutte le aree salvo negli eventuali appositi spazi evidenziati con specifica segnaletica ed a ciò appositamente predisposti (punti-fumo).

### 9) Obblighi e prescrizioni.

Salvo esplicita autorizzazione del Committente, per lo svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto, è vietato:

- l'uso di attrezzature proprie del Committente;
- utilizzare attrezzature, macchine, tecnologie, apprestamenti diversi da quelli stabiliti con le misure di cooperazione del presente DUVRI;
- operare al di fuori delle aree di lavoro individuate nel presente DUVRI;
- lavorare nelle fasce orarie diverse da quelle individuate nel presente DUVRI;
- utilizzare percorsi per raggiungere le aree di lavoro diversi da quelli individuati nel presente DUVRI;
- versare nei servizi igienici e/o nei tombini della rete fognaria residui di olio o qualsiasi tipo di sostanza pericolosa per l'ambiente.

### 10) Individuazione dei rischi di interferenza nell'edificio.

Descrizione	Misure di prevenzione	Provvedimento adottato
Lavori eseguiti all'interno dell'edificio	Ogni attività interna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di accordo di coordinamento tra l'impresa appaltatrice e il committente o suo delegato.	In caso di interferenze, i lavori saranno eseguiti in orari diversi o concordando le procedure.
Esecuzione dei lavori durante l'orario di lavoro	Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività, in particolare se comportino limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e	L'impresa deve preventivamente informare il proprio personale che dovrà attenersi alle indicazioni specifiche che saranno fornite.



	protezione e dovranno essere fornite informazioni (anche per accertare l'eventuale presenza di persone con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. L'impresa aggiudicataria, preventivamente informata dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che saranno fornite.	
--	---	--

**11) Individuazione dei rischi di interferenza tra fasi lavorative.**

<b>FASI</b>	<b>Possibili interferenze</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Prescrizione</b>
<b>1) Trasporto dei materiali ed attrezzature all'interno dell'attività.</b>	<b>SI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro</li><li>• Rischio di colpi, tagli, abrasioni</li></ul>	Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza, o comunque effettuarlo durante l'orario delle lezioni quando gli alunni sono nelle classi
<b>2) Apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione cibo, riassetto refettori</b>	<b>SI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro</li><li>• Presenza di attrezzature sul luogo di lavoro</li><li>• Rischio di elettrocuzione</li><li>• Rischio ustioni per versamento accidentale liquidi caldi</li><li>• Rischio scivolamenti per versamento accidentale di cibo sul pavimento</li><li>• Rischio chimico derivante dalle scorte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza, o comunque effettuarlo durante l'orario delle lezioni quando gli alunni sono nelle classi</li><li>• Riporre tutte le attrezzature in sede idonea dopo l'utilizzo</li><li>• Pulitura del luogo di lavoro e trasporto in altra sede sicura del materiale.</li><li>• Organizzazione e gestione ordinata delle attività di distribuzione</li></ul>



		di detergenti in uso per la pulizia dei refettori	del pasto •Rimozione immediata dei cibi accidentalmente caduti sul pavimento • Presenza dei detergenti nei locali mensa solo durante le attività di pulizia e successiva conservazione dei prodotti in sede sicura
<b>3) Cottura cibi e pulizia delle cucine</b>	<b>NO</b>		
<b>4) Smaltimento</b>	<b>SI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro</li><li>• Rischio di colpi, tagli, abrasioni</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza, o comunque effettuarlo durante l'orario delle lezioni quando gli alunni sono nelle classi</li></ul>

## 12) Costi della sicurezza

In analogia ai lavori, come previsto dall'art.7 c.1 DPR 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza e le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Nei costi della sicurezza vanno stimati, per tutta la durata delle lavorazioni previste nel cantiere, i costi:

- a) degli apprestamenti previsti nel DUVRI;
- b) delle misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- c) dei mezzi e servizi di protezione collettiva;
- d) delle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- e) degli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- f) delle misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

<b>Quadro e costi analitici delle attività interferenti</b> <b>Attività da svolgersi a carico</b>	<b>Interferenze con:</b>	<b>Misure da adottarsi</b>
--	--------------------------	----------------------------



della ditta aggiudicataria		
Consegna delle materie prime. Preparazione dei Pasti.	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale scolastico, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Stabilire percorsi protetti. La preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.
Movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai locali mensa	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica.

**TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA :**

**I costi della sicurezza vengono quantificati in € 250,00 (euro duecentocinquanta e centesimi zero).**

Tale importo per la sicurezza non è soggetto a ribasso in sede di gara.

L'impresa appaltatrice si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto del presente DUVRI e ad esigere dagli stessi il più completo rispetto delle disposizioni ivi riportate.

**EVENTUALI INTEGRAZIONI:**

.....  
.....  
.....  
.....





Il presente documento dovrà essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative del processo produttivo e delle attività svolte dall'appaltante negli ambienti e nei luoghi di lavoro in cui sono destinate ad operare le diverse imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi; dovrà altresì essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative delle attività delle imprese appaltatrici e/o dei lavoratori autonomi coinvolte nell'esecuzione del lavoro/servizio e comunque ogniqualvolta che – nel corso del lavoro/servizio stesso – vengano evidenziate situazioni di rischio potenziale per la sicurezza e la salute dei lavoratori non ricomprese nella valutazione effettuata congiuntamente prima dell'inizio dei lavori.

Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Committente e dall'Appaltatore.

Data .....

IL COMMITTENTE .....

L'APPALTATORE .....