

**REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA  
PROVINCIA DI UDINE**

**COMUNE DI SEDEGLIANO**

via XXIV Maggio 2 – 33039 Sedegliano UD

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE  
DEI RISCHI DA INTERFERENZA  
PER IL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA**



## 1. Premessa

Il D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, art. 26 comma 3-ter riporta la seguente dicitura "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; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

## 2. Identificazione delle parti

Nome e ragione sociale impresa committente:

**COMUNE DI SEDEGLIANO**

Nome e ragione sociale soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto:

**SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI SEDEGLIANO**

Nome e ragione sociale impresa appaltatrice:

Contratto di appalto:

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI SEDEGLIANO**

*SCUOLA PRIMARIA SEDEGLIANO (lunedì, mercoledì e venerdì)*

Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del "legame caldo" destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti. Il pranzo verrà consumato presso il refettorio della relativa scuola.

*SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO SEDEGLIANO (martedì e giovedì)*

Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del "legame caldo" destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti. Il pranzo verrà consumato presso il refettorio della relativa scuola.

Durata del servizio oggetto di appalto:

**DUE ANNI SCOLASTICI 2019/2020 e 2020/2021** a decorrere dal 1° settembre 2019, salvo diversa indicazione, fino al 31 agosto 2021.

E' prevista la possibilità di **rinnovo** del servizio per ulteriori due anni scolastici ed il ricorso ad un eventuale **proroga tecnica**.

Numero di persone impiegate e loro mansioni:

*SCUOLA PRIMARIA SEDEGLIANO* (circa 145 utenti complessivi)

- n. 2 addetti alla distribuzione pasti e riassetto dipendenti dell'impresa appaltatrice

*SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO SEDEGLIANO* (circa 140 utenti complessivi)

- n. 2 addetti alla distribuzione pasti e riassetto dipendenti dell'impresa appaltatrice

Numero e tipologia di attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario il refettorio, nonché gli arredi, le attrezzature e i beni di consumo esistenti che verranno consegnati con apposito verbale.

L'impresa aggiudicatrice del servizio dovrà fornire, eventualmente trasportare ed installare a propria cura e spese, in tempo utile per l'inizio del servizio, tutte le attrezzature e gli elettrodomestici ritenuti necessari al funzionamento del centro di cottura messo a disposizione dall'ente appaltante.

### 3. Responsabilità

<u>Referente del Comune per il servizio</u>	N. di telefono:
dott.ssa Piervittoria Napolitano (Responsabile P.O. Area Amministrativa)	0432-865388
Sig.ra Arianna Bel (Istruttore ufficio istruzione e cultura)	0432-915529
<u>Referente soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto</u>	N. di telefono:
	0432 916028
<u>Referente del servizio di ristorazione:</u>	N. di telefono:
<u>Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione dell'impresa appaltatrice:</u>	N. di telefono:

### 4. Identificazione e descrizione delle fasi del servizio

#### SERVIZIO PER LA SCUOLA PRIMARIA SEDEGLIANO

- Fornitura pasti veicolati per alunni e docenti

- Distribuzione pasti per alunni e docenti nel refettorio

### **SERVIZIO PER LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI SEDEGLIANO**

- Fornitura pasti veicolati per alunni e docenti
- Distribuzione pasti per alunni e docenti nel refettorio

### **SERVIZI VALIDI PER TUTTI I PLESSI CHE POTREBBERO CREARE INTERFERENZE**

- Apparecchiatura tavoli e riordino tavoli
- Pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera con il riassetto dopo il pranzo (pulizia sedie e tavoli)
- Pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera dei pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitori per i rifiuti, sala, arredi
- Pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera stoviglie, attrezzature di cucina utilizzate dal personale addetto quali scaldavivande, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri
- Pulizia e sanificazione settimanale frigorifero
- Pulizia e sanificazione straordinaria da effettuare quindicinalmente di superfici finestate, infissi e vetrate; mensilmente di pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione); bimestrale di eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti
- Acquisto e stoccaggio dei prodotti e dei materiali di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature compresi detersivi e prodotti vari per il funzionamento delle lavastoviglie ubicate nelle varie cucine, nonché prodotti e materiali di consumo per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli e tovaglie di carta, ecc.)
- Raccolta dei rifiuti derivanti dalla gestione della mensa ed eliminazione negli appositi cassonetti dedicati al rifiuto umido, secco, carta/cartone, non riciclabile, presenti nella zona di pertinenza delle scuole

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detersivi, disinfettanti e sanificanti adatti al materiale con cui devono venire a contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detergenza, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica. I prodotti di pulizia, sanificazione e di sanificazione devono essere a norma di legge ed accompagnati da scheda tecnica e di sicurezza

#### **5. Elenco di altre ditte appaltatrici presenti sul luogo dei lavori, le cui attività potrebbero interagire con l'attività dell'impresa appaltatrice**

<b>NOME APPALTATRICE</b>	<b>ATTIVITÀ PRESSO L'IMPRESA COMMITTENTE</b>	<b>AREE O REPARTI DOVE SI SVOLGONO LE ATTIVITÀ</b>	<b>CALENDARIO PREVISTO PER LE ATTIVITÀ</b>

È vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzate in forma scritta.

L'Impresa appaltatrice non può accedere a luoghi diversi da quelli indicati se non preventivamente autorizzata dalla Committente.

## 6. Fasi di effettuazione del servizio ed elenco dei rischi introdotti dall'impresa appaltatrice

Si riportano le singole fasi del servizio effettuato dall'impresa appaltatrice e l'elenco dei rischi introdotti dagli operatori nello svolgimento delle mansioni previste

FASE DEL SERVIZIO	TRASPORTO DEI PASTI
DESCRIZIONE	- Accesso dei veicoli dell'impresa incaricata al cortile interno dell'edificio
INTERFERENZA	- Presenza di automezzi per la consegna merce
RISCHIO	- Pericolo di investimento di persone
MISURE DI SICUREZZA	- Procedere a passo d'uomo - Prestare attenzione alla presenza di utenti - Evitare l'accesso in presenza di alunni - Eseguire il trasporto dei pasti con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento

FASE DEL SERVIZIO	DISTRIBUZIONE PASTI
DESCRIZIONE	- Porzionamento e distribuzione alimenti
INTERFERENZA	- Pericoli meccanici ed elettrici per uso di elettrodomestici, lame, coltelli e pericoli derivanti da agenti fisici quali il calore
RISCHIO	- Abrasioni, tagli, scottature - Caduta e rottura di oggetti durante la manipolazione
MISURE DI SICUREZZA	- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro, sia per gli altri operatori che potrebbero trovarsi a contatto nei locali cucina per il disbrigo di altre attività

FASE DEL SERVIZIO	LAVAGGIO STOVIGLIE
DESCRIZIONE	- Pulizia grossolana stoviglie per eliminazione residui alimentari, lavaggio stoviglieria e pentolame, caricamento lavastoviglie
INTERFERENZA	- Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale
RISCHIO	- Caduta di stoviglie, pentolame, punture, tagli, abrasioni
MISURE DI SICUREZZA	- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro, sia per gli altri operatori che potrebbero trovarsi a contatto nei locali cucina per il disbrigo di altre attività

FASE DEL SERVIZIO	RIORDINO STOVIGLIE
DESCRIZIONE	- Sistemazione ed alloggiamento di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici
INTERFERENZA	- Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale

RISCHIO	- Caduta di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici, urti colpi, impatti
MISURE DI SICUREZZA	- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro, sia per gli altri operatori che potrebbero trovarsi a contatto nei locali cucina per il disbrigo di altre attività

FASE DEL SERVIZIO	SANIFICAZIONE AMBIENTI
DESCRIZIONE	- Pulizia, sanificazione ambienti e superfici di lavoro
INTERFERENZA	- Presenza di personale non addetto allo specifico lavoro presente per disbrigo di altre attività
RISCHIO	- Esposizione ad agenti chimici, cadute dovute a pavimento scivoloso
MISURE DI SICUREZZA	- Istruzione del personale sull'uso corretto del prodotto - Presenza della scheda tecnica del prodotto ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Utilizzo guanti monouso - Esposizione cartello "pavimento bagnato"

FASE DEL SERVIZIO	SMALTIMENTO RIFIUTI
DESCRIZIONE	- Trasporto sacchi immondizia
INTERFERENZA	- Intralcio dei lavori e collisione - Inciampi
RISCHIO	- Cadute/urti
MISURE DI SICUREZZA	- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi - Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro

## 7. Misure di emergenza adottate

È fatto divieto all'impresa appaltatrice di depositare, anche momentaneamente, materiali che possano ostruire o rendere disagiata uscite di emergenza, vie di fuga, etc.

Il Piano di Emergenza ed Evacuazione vigenti presso le strutture sono visionabili in loco, il documento contiene la valutazione dei rischi nei singoli locali delle diverse strutture.

All'interno di ogni struttura è presente un quadro con la planimetria dell'edificio, i percorsi d'esodo, l'ubicazione dei sistemi antincendio, e una sintesi della gestione delle emergenze.

In ogni caso si ricorda che il numero di telefono per attivare gli enti esterni è il 112:



## 8. Note

In caso di modifica significativa delle condizioni dell'appalto il presente DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

L'impresa appaltatrice si impegna a produrre entro al data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro della mensa e del centro cottura della scuola primaria in cui verrà impiegato personale dell'impresa

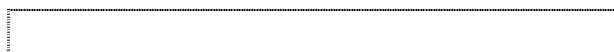
Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro

## 9. Costi della sicurezza

L'adozione delle misure di protezione e prevenzione individuate per eliminare e, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze non comporta per l'impresa affidataria oneri aggiuntivi.

Considerando quanto sopra esposto, poiché tutti i rischi interferenziali sono eliminati, o a priori o da semplici procedure, che non comportano costi aggiuntivi, i costi della sicurezza vengono stimati tenendo conto di:

- incontri di coordinamento e sopralluogo di presa visione;
  - attività di formazione ed informazione;
  - dispositivi di protezione individuale;
  - transenne e cartelli segnalatori;
  - esercitazioni di emergenza ed evacuazione;
- e sono quantificati in € 500,00 all'anno.



**Impresa Appaltatrice**

---

**Committente**

---