



**COMUNE DI NURAGUS**

Documento complementare al Capitolato speciale d'appalto

Per l'affidamento del servizio

“ Mensa nella scuola primaria e d'infanzia “

**D.U.V.R.I.**

(DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

**PER IL SERVIZIO MENSA NELLA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA  
E SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO**

**COMMITTENTE**

**COMUNE DI NURAGUS**

**ISTRUZIONI SCOLASTICHE**

**ISTITUTO COMPRENSIVO DI LACONI PER IL PLESSO SCOLASTICO  
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA NURAGUS**

**IMPRESA APPALTATRICE**

**DURATA APPALTO:**

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA: 7 gennaio 2014/13 giugno 2014**

**PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI CALDI A DOMICILIO: 2 gennaio 2014/13 settembre 2014**

D.U.V.R.I. elaborato ai sensi del D.Lgs.81/08 e successive modifiche del D.Lgs. 106/09

## 1. INTRODUZIONE:

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 81/08, modificato dall'art.16 del D.Lgs n.106/09, contiene la valutazione dei rischi di interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio mensa per gli alunni e personale della scuola dell'infanzia e primaria del plesso scolastico in Nuragus e per il servizio di preparazione e distribuzione di pasti caldi a domicilio dei residenti in Nuragus.

La ditta provvederà aggiudicatrice provvederà alla preparazione dei pasti per entrambi i servizi presso i locali di proprietà del Comune, attrezzati e arredati, mentre la distribuzione dei pasti avverrà in modalità diverse e più precisamente: presso la sala mensa dell'edificio scolastico per gli alunni e personale della scuola dell'infanzia e primaria, a domicilio per l'altra tipologia di utenza che sarà individuata dal servizio sociale.

Al presente documento si allega la planimetria dove sono evidenziati i locali destinati alla preparazione dei pasti per entrambi i servizi e relativa distribuzione per gli alunni e personale scolastico.

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

- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenze tiene conto di quei servizi si svolgono all'interno di un edificio di proprietà comunale, ove è presente un datore di lavoro diverso dal Committente (Comune) ovvero il Dirigente Scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa aggiudicatrice e alla presenza degli alunni e del personale scolastico. Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard. La scuola, in qualità di datore di lavoro, dove dev'essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il presente 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.

Le eventuali integrazioni del presente piano non costituiranno comunque incremento dei costi di sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto.

Si prevede a tal fine prima dell'avvio della prestazione, una riunione tra i Resp.li del Comune, della Scuola e della Ditta Appaltatrice, della quale si redigerà un verbale.

## **QUADRO LEGISLATIVO**

Ai sensi dell'art. 26 Decreto Legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123) espressamente intitolato "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione" il datore di lavoro committente, promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi, che indichi le misure adottate per eliminare

o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze e tale documento è allegato all'affidamento dell'incarico.

Tali disposizioni non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

## 2. COMMITTENTE/PROPRIETARIO

### 2.1 DATI GENERALI

Denominazione	Comune di Nuragus	
Indirizzo	Piazza IV Novembre 08030 Nuragus (CA)	
Telefono e Fax	0782821001 0782818063	
Codice fiscale	81000190918	
Partita IVA	00697840916	
Datore di lavoro	Ing. Michele Melis	Piazza IV Novembre Nuragus (CA)
Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione	Gianni Fiabane	Viale Trieste 34 Carbonia
Medico Competente	Dott.ssa Giulia Gigli	Viale Fra Ignazio 52 a Cagliari

### 2.2 SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Responsabile servizio	Dot.ssa Iosa Masili
Indirizzo	Piazza IV Novembre snc NURAGUS
Tel., Fax, e-mail	0782/821006 0782/818063

## 3. ISTRUZIONE SCOLASTICA

### ISTITUTO COMPRENSIVO

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO LACONI
Indirizzo	Via Pertini 08034 Laconi (OR)
Tel., Fax	0782869154 - 0782867177
Codice Fiscale	81003310919
Partita IVA	

## SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di Lavoro (Dirigente Scolastico)	Recapito	Dott.ssa Franca Elena Meloni
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione		Prof. ssa Orrù Daniela
Medico Competente		

### 4. IMPRESA APPALTATRICE

#### 4.1 DATI GENERALI

Denominazione	Ditta aggiudicataria
Tel., Fax	
Codice Fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

#### 4.2 SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di Lavoro	ditta aggiudicataria
Rappresentante dei Lavoratori	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	
Medico competente	

### 5. SERVIZIO IN APPALTO

#### 5.1. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

L'Amministrazione Comunale di Nuragus, proprietaria dell'immobile sito in Nuragus - Via Roma, n° 64 dove ha sede la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, provvede all'affidamento del servizio mensa scolastica rivolto agli alunni frequentanti entrambe le scuole e all'affidamento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti caldi a domicilio.

Il contratto stipulato con la ditta aggiudicataria del servizio ha per oggetto l'organizzazione e la gestione dei servizi affidati, mentre l'attività di gestione delle scuole è in capo all'Istituto Comprensivo di Laconi.

Il servizio si svolge nei locali delle Scuole sopra menzionate, opportunamente autorizzati al funzionamento delle attività di preparazione e distribuzione dei degli stessi e vengono indicati nella planimetria allegata.

La sala mensa ospita contemporaneamente gli alunni di entrambe le Scuole.

Per il servizio MENSA SCOLASTICA:

Il servizio consiste in particolare nella cottura, sporzionamento e distribuzione dei pasti e nella fornitura di tutta la merce e materiali occorrenti per il regolare funzionamento del servizio mensa scolastica.

La ditta aggiudicataria del servizio è tenuta inoltre a provvedere allestimento dei tavoli, raccolta e lavaggio delle stoviglie sporche, pulizia e sanificazione della sala mensa (tavoli, sedie, pavimento ...) e della cucina.

La fornitura della merce e dei materiali occorrenti per l'espletamento del servizio è a totale carico della ditta che è tenuta a rispettare rigorosamente le quantità e qualità indicate nelle tabelle dietetiche predisposte dal competente ufficio A.S.L.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere munito di tessere di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il servizio mensa scolastica si svolge tutti i giorni dal lunedì al venerdì, in base al calendario scolastico.

Il servizio mensa scolastica si svolge tutti i giorni dal lunedì al venerdì, in base al calendario scolastico.

L'attività nella sala cottura ha inizio alle ore 9,30 e termina alle ore 12,15

L'allestimento dei tavoli ha inizio alle ore 10,30 e termina alle ore 11,00

La distribuzione dei pasti ha inizio alle ore 12,15 e termina alle ore 13,00

La raccolta e lavaggio delle stoviglie sporche, le pulizie e la sanificazione della sala mensa, della sala cottura, degli arredi e attrezzature vengono effettuate tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 12,30 alle ore 14,30.

Il trasferimento dal veicolo alla dispensa della merce, prodotti e materiale occorrente per il servizio dovranno avvenire in orari o giorni diversi da quelli scolastici o in alternativa concordati con la scuola la quale dovrà interdire l'accesso e la sosta agli alunni e al personale scolastico nell'area interessata che dovrà essere delimitata con apposita segnaletica. Sarà cura della ditta appaltatrice provvedere in merito.

Per il servizio PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI CALDI A DOMICILIO:

Il servizio consiste in particolare nella cottura, sporzionamento e confezione, con idonei contenitori termici dei pasti, presso la struttura scolastica mentre la distribuzione avverrà presso il domicilio dell'utente. La ditta dovrà provvedere oltre alla fornitura di tutta la merce e materiali occorrenti per il servizio (che disporrà nella dispensa presente nella scuola) e del veicolo (idoneo) per il trasporto dei pasti.

Il servizio sarà essere erogato dal lunedì al sabato, ad esclusione delle festività, anche infrasettimanali, con la consegna del pasto a tutti i beneficiari del servizio entro le ore 12,00/12,15 prevedendo l'ingresso del veicolo all'interno del cortile della scuola in un orario che consenta alla ditta di rispettare la suddetta esigenza.

La scuola per il tempo strettamente necessario per l'operazione suddetta dovrà interdire l'accesso e la sosta agli alunni e al personale scolastico nell'area interessata che dovrà essere delimitata con apposita segnaletica. Sarà cura della ditta appaltatrice provvedere in merito.

Il personale della ditta avrà accesso nel cortile esterno di pertinenza alla scuola dall'ingresso sito in Via Roma n..

Resta autonomo l'ingresso ai locali adibiti alla dispensa, cucina, mensa e servizi igienici. La zona adibita alla refezione si trova separata dagli ambienti destinati alle attività scolastiche. La distribuzione dei pasti della mensa scolastica avviene nel momento in cui i bambini e il personale scolastico si trovano seduti all'interno della sala mensa.

Pertanto in considerazione della dislocazione degli ambienti (evidenziati in planimetria) degli orari per le varie attività i rischi da interferenza sono riconducendoli soprattutto ai momenti in cui sono distribuiti i pasti all'interno della sala mensa, nell'attimo in cui i bambini e gli insegnanti si trovano seduti nella sala mensa, e durante l'impiego del mezzo all'interno del cortile della ditta sia per il rifornimento della dispensa che per il trasferimento dei pasti caldi dalla cucina al veicolo.

In considerazione di quanto su indicato si prevede un costo di € 700,00 a carico della ditta appaltatrice relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni.

## 5.2. DATA DI INIZIO E DURATA

**Il contratto stipulato con l'impresa appaltatrice per i servizi in questione avrà la seguente durata:**

- **07 gennaio 2014/ 30 maggio 2014 per la Scuola Primaria**
- **07 gennaio 2014/ 13 giugno 2014 per la Scuola dell'Infanzia**
- **02 gennaio 2014/13 settembre 2014 per i pasti caldi a domicilio**

## 5.3. IDENTIFICAZIONE DEL PROGRAMMA FUNZIONALE

Non è prevista la presenza di lavoratori dipendenti del Comune, possono essere presenti le seguenti figure:

- I componenti della commissione mensa
- Il responsabile del Servizio Istruzione
- Operatori addetti alla manutenzione di attrezzature/impianti – riparazioni e manutenzione cucine e refettori

Saranno presenti :

- gli insegnanti e gli alunni che usufruiscono del servizio.
- I dipendenti dell'appaltatore.

## 6. Rischi presenti e misure di prevenzione

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

- Incidenti dovuti alla circolazione di mezzi;
- Scivolamenti, cadute a livello, ustioni da calore;
- Incendio ed esplosione connesso alla presenza di gas;
- Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
- Possibili interferenze con personale non addetto
- Percorso area spazio esterno di pertinenza dell'edificio scolastico durante le operazioni di ingresso/uscita per rifornimento dispensa e trasferimento pasti caldi dalla cucina al veicolo.

## 7. 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; areare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA**: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.
3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO**: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO**: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di

percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

5. **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.

6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, 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. La scuola per il tempo strettamente necessario per l'operazione suddetta dovrà interdire l'accesso e la sosta agli alunni e al personale scolastico nell'area interessata che dovrà essere delimitata con apposita segnaletica. Sarà cura della ditta appaltatrice provvedere in merito

7. **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. La scuola per il tempo strettamente necessario per l'operazione suddetta dovrà interdire l'accesso e la sosta agli alunni e al personale scolastico nell'area interessata che dovrà essere delimitata con apposita segnaletica. Sarà cura della ditta appaltatrice provvedere in merito.

## **8. MISURE DI PREVENZIONE DI GENERALE**

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi material e sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per disposizioni per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;



7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:

- a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
  - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
  - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
  - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
  - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

Il Committente

f.to D.ssa Ass. Soc. Iosa Masili