



COMUNE DI SANT'AGNELLO

DUVRI

(Documento Unico Valutazione Rischi Interferenza)

COMMITTENTE

**COMUNE DI SANT'AGNELLO
P.ZZA MATTEOTTI n°25
80065 – SANT'AGNELLO (NA)**

OGGETTO DELL'APPALTO

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIE DEL COMUNE DI SANT'AGNELLO**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTEFERENZE (D.U.V.R.I.)
PER LA COOPERAZIONE E IL COORDINAMENTO**

Individuazione dei rischi

e

misure adottate per eliminare le interferenze

**(Artt. 26 comma 3 e 5
D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81
come modificato dal D.Lgs. 3 agosto 2009 n. 106)**

PREMESSA

Il presente **documento unico valutazione rischi interferenza** contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza da fornire un servizio che consiste nel prelevare presso il centro cottura i pasti preparati dal personale comunale, trasportarli insieme allo stesso personale presso le varie sedi con mezzi furgonati in dotazione al servizio mensa e procedere allo scodellamento nei vari plessi.

Infatti, secondo l'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e smi: *"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle società appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi"*.

I datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse società coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale della società appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione della società appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale
- a fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi interferenza che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare.

La Società Appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI unico definitivo.

Sospensione dei Lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il RSPP ing. Savarese Antonio ,potrà richiedere al RUP dott.ssa Anna Granata , la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

Stima dei costi della sicurezza

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e smi: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali;
- le procedure contenute nel DUVRI aggiornato/integrato dalla ditta appaltatrice.

LAVORO

Descrizione lavoro	prelievo presso il centro cottura dei pasti preparati dal personale comunale, trasportarli insieme allo stesso personale presso le varie sedi con mezzi furgonati in dotazione al servizio mensa e procedere allo scodellamento nei vari plessi.
---------------------------	--

COMMITTENTE

COMUNE DI SANT'AGNELLO	
RSPP	Ing. Antonio Savarese
Datore di Lavoro	Dott. Roberto Franco
Indirizzo	Via Piazza Matteotti n°25 80065 – Sant'Agnello (NA)
Tel.:	081 5332223
Codice Fiscale	82007930637
Partita Iva	82007930637
Email.:	segreteria.santagnello@asmepec.it
Sito Internet.:	https:// www.comune.sant-agnello.na.it

DITTA APPALTATRICE DEI LAVORI

Ragione sociale:	
Datore di Lavoro:	
Sede legale:	
Tel.:	
Email.:	
Partita IVA:	
Posizione CCIAA:	
Posizione INAIL:	
Posizione INPS:	
RSPP:	
Medico Competente:	
RLS:	

LAVORATORI

Cognome	Nome

REGOLE GENERALI

Modalità di implementazione e controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi

Il presente documento, che contiene le misure di prevenzione e protezione adottate al fine di eliminare i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dai dipendenti comunali e quelle svolte dai lavoratori delle ditte esterne, dovrà essere condiviso dagli **RSPP** e sottoscritto dai **datori di lavoro** in sede di riunione congiunta. In tale sede, questi ultimi si impegneranno a trasmettere i contenuti del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ai lavoratori.

Gestione delle attività lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna lavorazione, da parte della ditta appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma del presente DUVRI.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività, in oggetto, il personale della ditta esterna dovrà 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 (art. 26 comma 8 del D.Lgs. 81/2008).

DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

Il servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo "A. Gemelli" di Sant'Agnello consiste preparare e servire i pasti presso i centri di Cottura che sono tre e sono ubicati presso le rispettive sedi scolastiche:

- *infanzia/primaria "Capoluogo"*
- *infanzia/primaria "Colli di Fontanelle"*
- *infanzia "Via Ciampa"*.

Il servizio comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto nei centri di produzione pasti e nelle sedi di consumo ;
- l'acquisto, la fornitura ed il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione delle preparazioni, tenendo conto delle Linee Guida refezione scolastica adottate dalla Conferenza

Comune di Sant'Agnello

Piazza Matteotti 25 -80065 Sant'Agnello (Napoli)

Codice fiscale / P. IVA: 82007930637

Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.4.2010 (G.U. n. 134 dell'11.6.2010), il D.M. n. 65 del 10/03/2020, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;

- la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti nei centri di produzione pasti di proprietà comunale, sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente;
- la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo delle scuole con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori e/o delle classi dove si mangia (*EVENTUALE*);
- la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nei centri di produzione pasti e nei locali di porzionamento, nonché la pulizia dei locali di porzionamento, delle sedi di consumo e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina e i refettori ecc.);
- l'acquisto, la fornitura ed il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici adiacenti ai refettori;
- il corretto smaltimento degli olii esausti di cucina;
- la puntuale e tempestiva manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, impianti e dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio;
- la produzione ed il trasporto dei pasti da altro centro di cottura di cui la Ditta abbia la disponibilità, in caso di temporanea e provata inutilizzabilità della cucina centrale comunale, per il tempo strettamente necessario al ripristino della funzionalità;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria, degli arredi/attrezzature di proprietà, e non, del Comune presenti nelle mense;
- il servizio completo di distribuzione ai singoli tavoli consistente nel ricevimento dei pasti nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e distribuzione dei pasti, la pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti; lavaggio e riordino delle stoviglie;
- il lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
- la pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- i costi di lavanderia o del materiale a perdere per le cucine e mense dei vari plessi;

- tutti i residui (secco ed umido) devono essere smaltiti come rifiuti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale;
- l'acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti dovranno essere idonei ed a norma;
- la consegna delle merende pomeridiane per gli alunni della scuola infanzia, presso le sedi e/o sezioni di appartenenza, in accordo col personale scolastico di riferimento;
- la fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es.: gite scolastiche o visite didattiche), di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee che l'appaltatore metterà a disposizione in alternativa al pasto consumato presso le sedi di consumo;
- le operazioni di disinfestazione, derattizzazione e deblattazione di tutte le aree interessate dal servizio di refezione scolastica;
- la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;
- il monitoraggio e valutazione delle eccedenze e/o avanzi alimentari al fine di identificarne le cause per perseguirne la riduzione e migliorare il servizio;

OBBLIGHI DELLA DITTA ESECUTRICE

La ditta appaltatrice dei lavori dovrà consegnare la seguente **documentazione**, prima dell'inizio dei lavori:

- + Copia comunicazione all'INPS e al Ministero del Lavoro di avvenuta assunzione dei dipendenti;
- + Iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto (Allegato XVII del D.Lgs. n°81 del 9 aprile 2008 e smi);
- + Documento unico di regolarità contributiva (DURC) di cui al Decreto Ministeriale del 24 ottobre 2007 (Allegato XVII del D.Lgs. n°81 del 9 aprile 2008 e smi);
- + Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n°81 del 9 aprile 2008 e smi;
- + Piano operativo della sicurezza, ovvero estratto del proprio DVR da cui si evincano i rischi valutati per i lavoratori incaricati;

Comune di Sant'Agnello

Piazza Matteotti 25 -80065 Sant'Agnello (Napoli)

Codice fiscale / P. IVA: 82007930637

- ✚ Schede di consegna ai lavoratori dei DPI (Titolo III capo II del D.Lgs. 81/08 e smi);
- ✚ Documentazione di avvenuta informazione, formazione e addestramento dei lavoratori;
- ✚ Nomina e accettazione del RSPP della società;
- ✚ Verbale di nomina e relativa accettazione del RLS della società con copia attestato di partecipazione al corso;
- ✚ Verbale di nomina dell'addetto o degli addetti Antincendio con copia attestato di partecipazione al corso;
- ✚ Verbale di nomina dell'addetto o degli addetti al Primo Soccorso con copia attestato di partecipazione al corso;
- ✚ Nomina e accettazione del medico competente della ditta e titoli abilitanti;
- ✚ Certificati di idoneità alla specifica mansione
- ✚ Attestati di formazione per addetti alla manipolazione generi alimentari secondo reg. CEE 852/Dichiarazione di conformità, libretto uso e manutenzione e documentazione;
- ✚ prendere visione ed accettare il presente DUVRI,
- ✚ adottare idonei provvedimenti per evitare che eventuali rischi introdotti dalla propria attività coinvolgano dipendenti comunali o avventori esterni.

OBBLIGHI DEI LAVORATORI DELLA DITTA ESECUTRICE

Il personale della Ditta Esecutrice:

- ✚ deve indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI),
- ✚ deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento secondo le modalità prescritte - art. 18 lettera u) nonché dall'art. 6 comma 1 e 2 della Legge 3 agosto 2007 n. 123,
- ✚ non deve fumare nelle aree di lavoro;
- ✚ prima dell'inizio dei lavori deve attuare tutte le misure di sicurezza previste dal presente documento nonché quelle riportate nel proprio Documento di Valutazione dei Rischi e/o nel proprio **Piano Operativo di Sicurezza**,

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Per ciascuna fase, sulla base delle informazioni raccolte durante gli incontri e i sopralluoghi sono stati analizzati i rischi da interferenze e sono state individuate le relative misure di prevenzione e protezione.

Rischi

- ✚ Movimentazione manuale dei carichi;
- ✚ Richi connessi alla manipolazione oggetti caldi quali pentole e/o teglie;
- ✚ Rischio sull'uso di attrezzature manuali da cucina
- ✚ Rischio connesso al microclima caldo severo;
- ✚ Rischio elettrocuzione
- ✚ Rischio connesso alle posture rette e prolungate
- ✚ Rischio biologico

Misure di prevenzione e protezione generali

Rispetto delle procedure contenute nel presente DUVRI e nel DVR e POS della ditta esecutrice.

Fasi interferenti

Valutare le interferenze con il personale della stazione appaltante;


CONCLUSIONI

Il committente dichiara e la ditta appaltatrice dei lavori conferma e sottoscrive di avere:

- tutte le **informazioni tecniche** relative allo stato dei luoghi sede dei lavori e dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente dove dovranno operare e sulle misure di sicurezza e di emergenza ivi adottate.

Il presente DUVRI è letto, confermato e sottoscritto dai seguenti responsabili:

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro	<i>Dott. Roberto Franco</i>	

Resp. Serv. Prev. Protezione	<i>Ing. Antonio Savarese</i>	
-------------------------------------	------------------------------	---

Ditta appaltatrice dei lavori		
Datore di lavoro		
Resp. Serv. Prev. Protezione		