



COMUNE DI VILLALBA

LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI CALTANISSETTA

Area III Tecnica e Gestione del Territorio

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PER L'INFANZIA E PRIMARIA

(Anno scolastico 2023-2024)

Premessa

Il presente documento è redatto, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, al fine di:

- informare le imprese aggiudicatrici della gara d'appalto, di cui al capitolato speciale di appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
- promuovere la cooperazione ed 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'affidamento 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 eventuali soggetti esterni;
- 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 e rispettoso delle procedure /istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro/committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro costituito dall'*interferenza*.

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un *contatto rischioso* tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo, il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso non devono, pertanto, essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali è fatto obbligo all'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Attività da eseguire

Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola per l'infanzia e primaria per l'anno scolastico 2023-2024;

Luoghi

Cucina e refettorio presso il locale mensa scolastica sia per la scuola primaria che per la scuola per l'infanzia; i locali sono ubicati nella via Adua;

Descrizione del servizio e delle attività oggetto dell'appalto

Il servizio, descritto nel capitolato speciale d'appalto, prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenza:

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- fornitura di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio, i detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle normative vigenti in materia
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti, nell'osservanza scrupolosa delle norme igieniche vigenti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso il punto raccolta.

Il locale cucina si trova presso il locale mensa scolastica dove si trova anche refettorio per gli alunni della scuola primaria e della scuola per l'infanzia.

Durante lo svolgimento del servizio saranno presenti, di regola insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento/sorveglianza degli alunni che usufruiranno della mensa in ogni caso non è esclusa la presenza di eventuale personale comunale e/o terzi estranei.

Non è prevista di norma la presenza di personale comunale durante l'espletamento del servizio e delle fasi di lavoro connesse (pulizia dei locali approvvigionamento derrate e stoviglie etc.).

I piatti proposti giornalmente non devono essere diversi (né per quantità né per qualità) da quelli indicati dal menù autorizzato dai responsabili dei servizi competenti dell'ASL competente per territorio.

Rimangono a carico dell'ente appaltante le spese relative a: energia elettrica, acqua potabile, gas metano oltre che la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile. L'orario preciso di somministrazione dei pasti sarà concordato con il dirigente scolastico e comunicato al responsabile del servizio. La ditta appaltatrice dovrà elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Dirigente Comunale responsabile del servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni necessarie.

Per quanto non meglio specificato in questa sezione si rimanda al capitolato d'onere allegato al bando.

Durante lo svolgimento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi come previsto dall'art. 59 comma 1 lettera b) D.Lgs. 81/2008.

All'interno dei locali, durante lo svolgimento dell'attività è assolutamente vietato fumare.

A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale comunale, qualsiasi persona (insegnante, alunno, genitore, pubblico esterno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia pertanto soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

Sul punto si richiama espressamente la disposizione contenuta nella determinazione n.3/2008 dell'A.V.C.P. "appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono, all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è il committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio. Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenze, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali dirigenti, alunni ed anche personale esterno"

Valutazione del rischio

Per valutare il rischio connesso a situazioni di interferenza è necessario procedere all'individuazione delle situazioni in cui possono verificarsi, fra le attività di committente e l'impresa che partecipano ai lavori, eventi in grado di causare infortuni o effetti pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

L'indagine, a cura del committente potrà svolgersi attraverso:

- l'invio di un questionario al fornitore volto ad identificare i pericoli in relazione alle possibili interferenze e la indicazione di misure da adottare
- il sopralluogo congiunto fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi ed interferenze;
- la riunione congiunta fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi ed interferenze.

Questa attività dovrà concretizzarsi con la valutazione quantitativa del rischio da allegarsi al contratto in essere fra le parti. Il rischio è definito come funzione di D (gravità e conseguenze – danno ai lavoratori) e di P (probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze) cioè:

$$R = f (D,P)$$

R = entità del rischio

D = gravità delle conseguenze

P = probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze

Determinazione della probabilità P

La probabilità P, espressa come il numero di volte in cui il danno può verificarsi in un dato intervallo di tempo è funzione dei fattori: proprietà/capacità del fattore, tempo di esposizione al pericolo, preparazione professionale dei soggetti esposti. Il valutatore avrà il compito di considerare tutti e tre i fattori e di considerarli in un valore numerico di probabilità (P) come indicato nella tabella:

PROBABILITÀ CHE SI VERIFICHINO UN INFORTUNIO

Valore	Livello	Definizioni/criteri
5	Altamente probabile	Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori. Si sono già verificati danni della stessa mancanza rilevata nella stessa Azienda o in aziende simili o in situazioni operative simili. Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in azienda.
4	Probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno anche se non in modo automatico o diretto. È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa in azienda.

3	Poco probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi Sono noti rarissimi episodi già verificatisi. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa
2	Improbabile	La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti Non sono noti episodi già verificatisi. Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità
1	Non prevedibile/ quasi impossibile	Non sono rilevabili carene o elementi che possono far ipotizzare il rischio. Non sono noti ai valutatori episodi già verificatisi in azienda ne presso altri

Determinazione del danno D

L'intensità del danno (o entità del danno) è funzione del numero di soggetti coinvolti dal verificarsi dell'evento e del livello delle conseguenze ad essi provocato (valutato ad esempio in giornate di assenza lavorativa o conseguenze invalidanti permanenti). Il valutatore può utilizzare la tabella seguente al fine di determinare il fattore danno ed il suo indice al fine della valutazione del rischio.

ENTITÀ DEL DANNO

Valore	Livello	Definizioni/criteri
5	Gravissimo	Infortunio o episodio di esposizione con effetti letali o con conseguenze di invalidità permanente grave
4	Grave	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenza assenza dal lavoro di oltre 40 giorni e/o conseguenze irreversibili lievi
3	Medio	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità reversibile e assenza dal lavoro fino a 40 giorni
2	Lieve	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità rapidamente reversibile e assenza dal lavoro fino a 15 giorni
1	Estremamente basso	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenze ridotte e assenza dal lavoro sino a 3 giorni

La quantificazione del rischio si effettua in base alla tabella sotto riportata (matrice di analisi della stima del rischio) secondo la relazione $R = D \times P$:

TABELLA DEL RISCHIO $R=P \times D$

	Danno	Estremamente basso	Lieve	Medio	Grave	Gravissimo
Probabilità		1	2	3	4	5
Altamente probabile	5	5	10	15	20	25
Probabile	4	4	8	12	16	20
Poco probabile	3	3	6	9	12	15
Improbabile	2	2	4	6	8	10
Non prevedibile quasi impossibile	1	1	2	3	4	5

In ultima analisi si definisce una graduatoria per i valori di rischio:

DETERMINAZIONE DEL RISCHIO

<i>17-25</i>	<i>Gravissimo</i>
<i>13-16</i>	<i>Grave</i>
<i>9-12</i>	<i>Medio</i>
<i>5-8</i>	<i>Basso</i>
<i>1-4</i>	<i>Estremamente basso</i>

Nella tabella seguente si riporta la valutazione dei rischi e delle misure da adottare

Fattori di rischio	Descrizione rischio	P (probabilità)	D (danno)	Rischio	Misure adottate
Scivolamento a livello	I pavimenti sono in buono stato di conservazione, rimane il rischio dovuto alla presenza di liquidi in zone di percorrenza o ingombri nel pavimento	2	2	4 estremamente basso	Calzare sempre calzature con suola antiscivolo e prestare la massima attenzione nel caso di zone scivolose o con presenza di ingombri. In caso di eventuali sversamenti di sostanze liquide procedere immediatamente alla loro rimozione. Utilizzare adeguata segnaletica per evidenziare la presenza di superfici bagnate che possono essere oggetto di transito, sia esso personale aziendale che scolastico o comunale
Cadute di materiale movimentati manualmente o da piccole altezze di peso moderato (fino a 20 kg con rischi per gli arti inferiori)	Il rischio si presenta durante la fase di approvvigionamento delle derrate alimentari o nel loro trasporto dal deposito alla cucina, durante la movimentazione dei pasti nei contenitori per immetterli nel mezzo di trasporto verso le altre sedi di somministrazione, sia durante la somministrazione dei pasti	2	3	6 basso	Calzare sempre calzature con puntale a protezione del piede. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali di deposito e non sostare in prossimità di essi
Rischio infortuni dovuto a evacuazioni in caso di emergenza. Il rischio incendio è dovuto alla presenza di fuochi in cucina alimentati a gas	Urti, cadute intrappolamenti durante un'evacuazione per mancata conoscenza delle vie di esodo Incendio	2	4	8 Basso	Fornire copia del piano di emergenza redatto dalla SPP scolastico e comunque fornire informazioni sulle procedure di evacuazione sui percorsi di esodo e sulle figure aziendali addetti alle situazioni di emergenza. Si devono vietare il fumo sui luoghi di lavoro, si deve provvedere alla formazione in caso di emergenza, verificare sempre che le manopole dei fornelli siano in posizione corretta, verificare periodicamente il corretto funzionamento del sistema di sicurezza di cui sono dotati i locali cucina, verificare il corretto mantenimento delle vie di aerazione e vie di esodo e quali devono essere sempre sgombre di materiale combustibile e infiammabile e da ostacoli di alcun genere, eseguire simulazioni di emergenza documentati.
Rischio di contatto con materiali e oggetti a temperature elevate e/o fiamme	Il rischio di infortunio dovuto a scottature per contatto con superfici a temperature elevate e/o fiamme libere si può presentare principalmente nei locali cucina durante la preparazione dei pasti per la presenza di fornelli e superfici a temperature elevate (pentole in acciaio, piani cottura, piastre, friggitrice etc.)	2	3	6	L'amministrazione Comunale garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni legislative in materia di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione dell'impresa appaltatrice. Sono disponibili i libretti di uso e manutenzione di tutte le attrezzature presenti. Gli operatori esterni dovranno utilizzare tali apparecchiature limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto ed in base alla DUVRI –MENSA SCOLASTICA PAG. 11 DI 18 formazione ricevuta . Verificare periodicamente il corretto stato d'uso delle attrezzature di lavoro presenti nella cucina e nei luoghi di somministrazione dei pasti.
Rischio da contatto con materiali taglienti e/o appuntiti (vetri, utensili, lenzuola etc.)	Il rischio di infortunio dovuto a contatto con materiali taglienti si può presentare durante alcune fasi dell'attività oggetto dell'appalto, quali preparazione pasti, pulizia stoviglie, pulizia locale mensa, smaltimento rifiuti, e comunque a seguito dell'utilizzo di coltelli, affettatrici e similari	2	2	4 estremamente basso	Gli operatori con compiti di preparazione pasti, lavaggio stoviglie, smaltimento rifiuti e riassetto delle sedi di refezione dovranno essere muniti di indumenti adeguati all'attività svolta e DPI per gli arti superiori, evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici ed attrezzature simili, al fine di ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente, verificare sempre il corretto stato di manutenzione delle attrezzature presenti in cucina.

Rischio di contatto cutaneo con sostanze chimiche che possano comportare pericolo	è previsto l'uso di sostanze e prodotti chimici per la pulizia dei locali mensa e cucina	2	2	4 estremamente basso	Gli operatori dell'appaltatore devono essere muniti di adeguati DPI e dovranno essere formati sul corretto uso e stoccaggio delle sostanze usate per la pulizia degli ambienti di lavoro, devono essere presenti sul luogo di lavoro tutte le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate e bisogna provvedere alla informazione dei dipendenti sui contenuti delle stesse.
Rischio di esposizione ad agenti biologici potenziali (tetano, leptospira, salmonella etc)	Il rischio si presenta durante le fasi di preparazione dei cibi, la distribuzione dei pasti, la pulizia e lo sgombero dei locali mensa e refettorio, smaltimento rifiuti	2	2	4 estremamente basso	Si fa riferimento al piano di autocontrollo della ditta appaltatrice, mentre per le attività di smaltimento rifiuti bisogna formare sul corretto utilizzo dei contenitori per la raccolta.

**MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELLA
ESECUZIONE DELL'APPALTO**

ATTIVITÀ DA SVOLGERSI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	INTERFERENZE CON	MISURE DA ADOTTARSI
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni
Allestimento dei voli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni
Somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con il personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni; la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed e antiribaltamento
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo ed ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni e delimitando la zona dove esse si stanno svolgendo
Ricevimento e stoccaggio merci	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni e delimitando la zona dove esse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni

Totale oneri su ogni singolo pasto:

In relazione ai costi per la sicurezza al fine di eliminare i rischi da interferenza, l'incidenza, per ogni singolo pasto, viene quantificato in € 0,24 (ventiquattrocentesimdieuro), non soggetti a ribasso.

I costi della sicurezza sono quelli inerenti la formazione del personale, la fornitura della segnaletica di sicurezza e quant'altro necessario.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non preventivabili rischi da interferenze nel corso dello svolgimento del servizio di refezione.

Villalba, lì 12.09.2023

Il Responsabile dell'Area III
F.to arch. Claudio ABBAFATI