

COMUNE DI MEOLO
Piazza Martiri della Libertà, 1 – Meolo (VE)



DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)


Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (D.U.V.R.I.)

(D.Lgs. 81/2008, art. 26)

Allegato al Contratto d'appalto per il servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune - C.I.G. 70747826CB

| | |
|---|--|
| <p><i>Oggetto dei lavori affidati in appalto</i></p> | <p>I lavori affidati in appalto riguardano il servizio di di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e la fornitura dei pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune.</p> <p>Il Contratto d'appalto, del quale il presente documento costituisce Allegato, prevede l'espletamento di alcune attività che potrebbero generare situazioni di rischio interferenziale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestione Centro Cottura - preparazione, cottura, veicolazione e somministrazione dei pasti per gli alunni e gli insegnanti della Scuola dell'Infanzia statale "Acquerello" e la Scuola primaria statale "San Pio X" - preparazione e cottura dei pasti per i soggetti in situazioni di disagio seguiti dai Servizi Sociali del Comune di Meolo - pulizia e disinfezione delle attrezzature e dei locali utilizzati per la preparazione e la somministrazione dei pasti - raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento presso i punti di raccolta predisposti <p><u>I servizi correlati alle attività sopra descritte e le modalità specifiche attraverso le quali dovranno svolgersi tali attività sono esplicitate nel Contratto d'appalto.</u></p> |
| <p><i>Sede di esecuzione delle attività affidate in appalto</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Centro di Cottura – Meolo, Via Vallio - Scuola dell'Infanzia statale "Acquerello" - Meolo, Via Vallio 69 - Scuola Primaria statale "San Pio X" – Meolo, Via Manzoni 2 |
| <p><i>Ente committente</i></p> | <p>Comune di Meolo</p> |
| <p><i>Datore di lavoro per la sicurezza (committente)</i></p> | <p>Geom. Danilo Campaner Resp. Ufficio Tecnico Comune di Meolo (VE) – tel. 0421.347070</p> |
| <p><i>Referente comunale per i servizi oggetto dell'appalto</i></p> | <p>Dr.ssa Viviana Spitaleri Resp Settore I Servizi alla Persona Comune di Meolo (VE) – tel. 0421.1670750</p> |

| | |
|--|--|
| COMUNE DI MEOLO Piazza Martiri della Libertà, 1 – Meolo (VE) |  |
| DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI) <i>Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune</i> | |

| | |
|---|--|
| Azienda appaltatrice | |
| Datore di lavoro | |
| Referente per il servizio - contatti | |
| RSPP | |

Preventivamente all'inizio dei lavori dovrà essere consegnata all'Ufficio Tecnico Comunale (referente geom. Danilo Campaner) la documentazione di seguito specificata e riportata negli allegati al presente documento.

- **DUVRI** compilato (pag. 2) e controfirmato (pag. 10)
- **Allegato A** (*Autocertificazione in merito al possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale*) controfirmato e comprensivo della documentazione specifica richiesta (pag. 11)

Successivamente previa acquisizione e verifica dei dati riportati il personale potrà accedere agli spazi per l'espletamento dei servizi richiesti.


DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

Facendo seguito alla rilevazione dei rischi interferenziali dovuti alla sovrapposizione delle lavorazioni previste per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, si dispone il presente documento con l'intenzione di promuovere la cooperazione e il coordinamento delle attività ai sensi dell'articolo 26, comma 3 del D.lgs. 81/2008 e di esporre la valutazione dei rischi specifici esistenti negli ambienti in cui è destinata a lavorare l'azienda appaltatrice con indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.

1. ACCESSO ALLE AREE DI LAVORO e VIABILITA'

| | | |
|--|--|---|
| Rischi: <ul style="list-style-type: none"> • collisione • investimento • ostruzione vie di fuga | Misure di Coordinamento / informazioni: <u>Per la preparazione e la cottura dei pasti verrà utilizzato il Centro di cottura sito a Meolo in Via Vallio, adiacente ai locali della Scuola dell'Infanzia statale "L'Acquerello" e ai locali utilizzati come sede per le Associazioni del territorio e Centro Anziani.</u> Il Centro di cottura risulta attrezzato con impianti e attrezzature adeguate per la preparazione e la cottura dei pasti, è inoltre dotato di una cella frigorifera e di una dispensa per l'immagazzinamento delle derrate alimentari. L'accesso al Centro di cottura risulta separato e indipendente rispetto ai locali della Scuola dell'Infanzia. Il referente dell'Azienda appaltatrice riceverà l'apri-cancello automatico / le chiavi per l'apertura manuale del cancello di accesso carraio. L'area di manovra risulta sufficientemente illuminata. L'accesso con i mezzi dovrà avvenire a passo d'uomo, prestando attenzione alla viabilità pedonale interna eventualmente presente. Sono vietate le manovre cieche se non assistite da personale a terra. Gli operatori dell'Azienda appaltatrice utilizzeranno il Centro cottura per 5 gg / settimana dal lunedì al venerdì a partire dal 01/09/2017 fino al termine del contratto. L'orario di accesso sarà concordato con il referente del Comune valutate le attività necessarie da parte degli operatori dell'Azienda appaltatrice per |    |
|--|--|---|

COMUNE DI MEOLO

Piazza Martiri della Libertà, 1 – Meolo (VE)

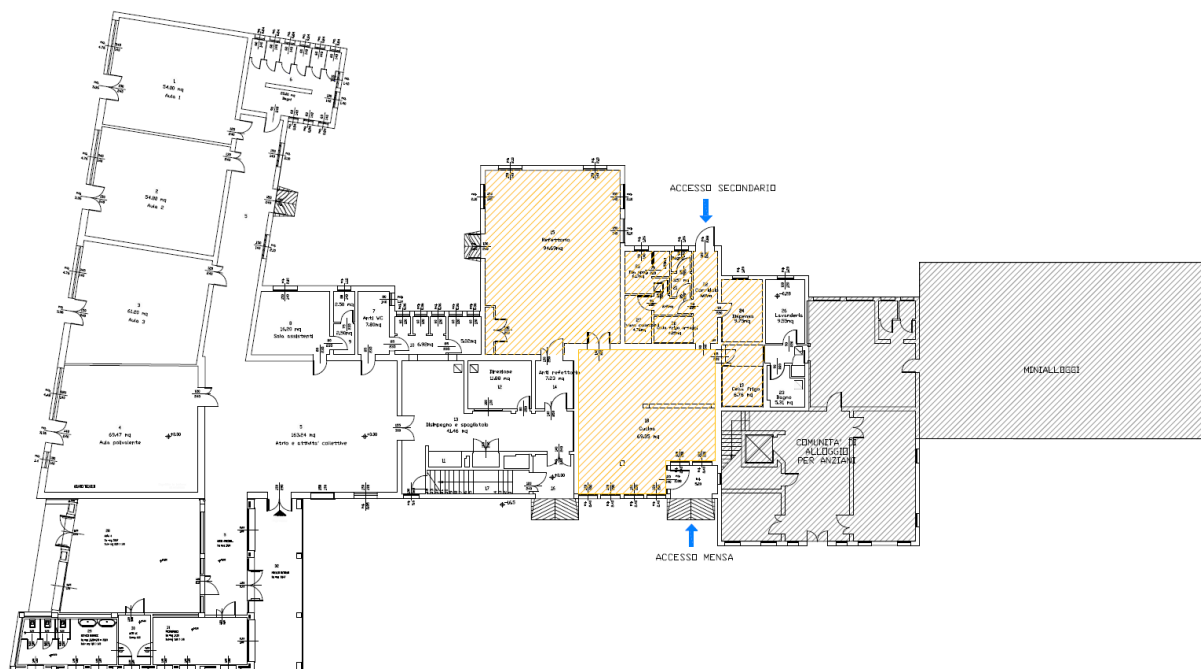
**DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)**

Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

poter successivamente servire il pranzo secondo gli orari stabiliti (11.45 per gli assistiti a domicilio - 11.45 e 12.30 per la Scuola dell'Infanzia - 12.00 e 12.35 per la Scuola primaria).

Per la distribuzione dei pasti alla Scuola dell'Infanzia, sarà sufficiente utilizzare la porta di accesso alla struttura presente all'interno del Centro di cottura che immette direttamente nella sala mensa della Scuola dell'Infanzia.

Tale accesso dovrà sempre rimanere chiuso durante l'orario di preparazione e di cottura dei pasti, e durante le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, onde evitare accessi da parte di personale non autorizzato e limitare la propagazione al resto della struttura di una eventuale emergenza incendio che dovesse svilupparsi all'interno della cucina.

**Planimetria Scuola dell'Infanzia**


DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

Rischi:

- collisione
- investimento
- ostruzione vie di fuga

Per la distribuzione dei pasti alla Scuola Primaria, gli operatori utilizzeranno i mezzi aziendali in dotazione (furgoncini) per il trasporto fino alla sede della Scuola (che dista circa 1,5 km dal Centro di Cottura). Prima di accedere gli operatori dell'Azienda appaltatrice dovranno suonare e avvisare dell'arrivo il personale ausiliario che provvederà ad aprire il cancello di accesso carraio per l'ingresso dei furgoni.

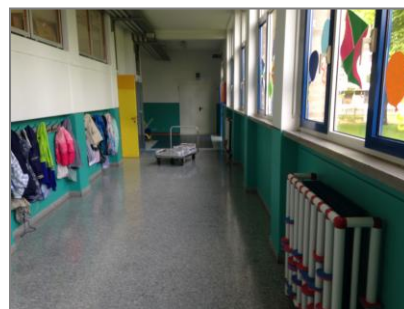
Durante il percorso dal cancello carraio fino all'ingresso principale con il mezzo aziendale, gli operatori dovranno procedere a passo d'uomo, prestando attenzione all'eventuale presenza di personale o di alunni in transito. Il personale della Scuola dovrà sincerarsi che il cancello venga richiuso al termine del passaggio dei furgoni.

I contenitori con gli alimenti verranno quindi scaricati su carrellini mobili e portati attraverso la rampa disabili presso la sala mensa attrezzata per poi essere scaldati con apposita attrezzatura e somministrati durante il pasto, sempre a cura degli operatori della Ditta appaltatrice. L'accensione e lo spegnimento dello scaldavivande sono a cura della Ditta appaltatrice.

L'accesso alla Scuola dovrà avvenire in orario da stabilirsi con il referente comunale e la Scuola, al fine di permettere per tempo la porzionatura dei pasti e la loro finitura per la successiva somministrazione, ed evitare al contempo il cambio ora e la ricreazione, momenti nei quali gli alunni potrebbero occupare i corridoi di passaggio aumentando il rischio di collisione accidentale.

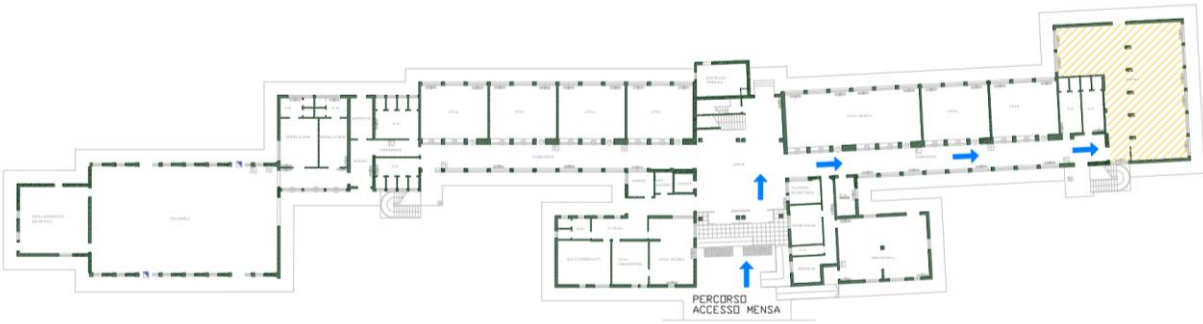
E' vietato abbandonare i carrellini o qualsiasi altra attrezzatura lungo le vie di passaggio o intralciare le uscite da utilizzarsi in caso di emergenza, neppure in via momentanea.

Le porte della sala mensa dovranno rimanere chiuse




DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

| | | |
|--|--|--|
| | <p>per limitare le interferenze durante la preparazione dei tavoli e la porzionatura delle vivande, e successivamente durante la fase di riordino, spazzatura e lavaggio pavimenti.</p> <p>E' vietato infine accedere ad aree della Scuola per le quali non è prevista la necessità d'uso ai fini dell'espletamento del servizio (es. aule, spazi comuni, servizi igienici e/o aree esterne).</p> <p>La <u>distribuzione dei pasti alle persone in situazioni di disagio</u>, avverrà a cura del personale dei Servizi Sociali del Comune, che accederà autonomamente al Centro di Cottura per il prelievo delle monoporzioni ed effettuerà quindi la distribuzione.</p> | |
| <p><u>Planimetria Scuola Elementare</u></p>  | | |

2. GESTIONE AREE OPERATIVE e LOCALI DI SERVIZIO

| | |
|---|--|
| Rischi: <ul style="list-style-type: none"> • meccanici • elettrici • esp. a sostanze pericolose | Misure di Coordinamento / informazioni: <p>Il personale della Ditta appaltatrice impiegato sia per le operazioni di preparazione dei pasti all'interno del Centro di Cottura, sia per la distribuzione degli stessi all'interno della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria dovrà, a cura della Ditta appaltatrice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere adeguatamente <u>informato, formato e addestrato</u> con particolare attenzione alle procedure previste dal Manuale HACCP (Reg. CE 852/2004) - indossare i <u>Dispositivi di Protezione Individuali</u> previsti dalla valutazione dei rischi aziendale - indossare <u>indumenti e calzature adeguate sotto il profilo igienico-sanitario</u> per le attività espletate |
|---|--|


DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

- indossare apposito tesserino di riconoscimento

Tra il personale della ditta appaltatrice dovrà essere sempre presente:

- almeno un operatore istruito e addestrato sui contenuti antincendio (DM 10 marzo 1998)
- almeno un operatore istruito e addestrato sui contenuti di primo soccorso (DM 388/2003)
- un telefono cellulare per le chiamate di emergenza (Rif. Gestione delle emergenze)

Durante le attività legate all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, i lavoratori della ditta appaltatrice utilizzeranno gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dal Comune all'interno del Centro di Cottura e specifica attrezzatura a carico dell'Azienda – rif. Contratto d'appalto.

Non potranno essere impiegate attrezzature o impianti non esplicitamente autorizzati nel Contratto d'appalto presenti all'interno delle sedi comunali (Centro di cottura, Scuole dell'Infanzia e /o Scuola primaria).

La pulizia e il riordino così come la corretta tenuta del materiale e delle attrezzature in dotazione sarà a carico della ditta appaltatrice. In particolare si specifica che sarà necessario:

- fornire istruzioni affinché non vengano lasciate accese attrezzature elettriche / a gas non utilizzate per periodi prolungati (ad esempio la notte o nel fine settimana) – es. scaldavivande
- verificare che non vi siano cavi di collegamento alle attrezzature elettriche che potrebbero essere di intralcio al passaggio

Durante il riassetto dei locali potrà essere impiegata, quando necessario, cartellonistica mobile di segnalazione di avvertimento e di pericolo (es. Attenzione pavimento bagnato) per la gestione delle aree operative, in modo da limitare il rischio di scivolamento.

Tali operazioni dovranno avvenire al termine dei pasti, specie il lavaggio del pavimento, per evitare la presenza contemporanea nella sala mensa di personale scolastico o di alunni, evitando qualsiasi interferenza.

Per le fasi di pulizia e sanificazione saranno impiegati detersivi e disinfettanti e/o altri prodotti ritenuti idonei a carico dell'Azienda appaltatrice.

I prodotti dovranno essere presenti nelle quantità strettamente necessarie all'uso, non sono previste scorte e aree specifiche per l'immagazzinamento del materiale in esubero.

Le sostanze e le miscele, se trattasi di materiale pericoloso, dovranno essere gestite all'interno di contenitori adatti, provvisti dell'idonea chiusura atta ad evitare sversamenti e spandimenti, quindi di etichetta completa secondo Regolamento REACH e CLP. Si


DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

| | |
|--|--|
| | <p>raccomanda la sostituzione delle miscele pericolose con prodotti meno pericolosi.</p> <p>Dovranno inoltre essere mantenute a disposizione le schede di sicurezza dei singoli prodotti in uso all'interno degli spazi comunali.</p> <p>Per le specifiche relative alle attività di pulizia e sanificazione si rimanda al Contratto d'appalto. Si esplicita nel presente documento, al fine di evitare la permanenza di vapori irritanti / nocivi per gli alunni delle Scuole, di aerare i locali e di limitare l'uso dei prodotti alle quantità indicate nel protocollo di pulizia e sanificazione e nel Manuale HACCP.</p> <p>I <u>rifiuti</u> prodotti (compresi gli avanzi dei pasti che non potranno essere riciclati), i residui da imballaggi, gli olii di cottura esausti e qualunque materiale di risulta dovrà essere allontanato a cura della ditta appaltatrice ogni giorno, al termine delle lavorazioni di competenza, e smaltito secondo la normativa tecnica applicabile.</p> <p>In particolare gli scarti umidi dovranno essere sversati negli appositi cassonetti messi a disposizione all'esterno del Centro di cottura e all'esterno della Scuola primaria.</p> <p>Il personale della ditta appaltatrice dovrà <u>operare in autonomia</u>, specie durante le operazioni di trasporto e distribuzione dei pasti, senza richiedere la collaborazione di personale ausiliario o personale docente non adeguatamente formato sulle procedure HACCP per la somministrazione degli alimenti. Si sottolinea in particolare il rispetto della prescrizione fornita in caso siano presenti soggetti allergici o intolleranti per i quali le procedure HACCP prevedono un sistema di tutela specifico.</p> <p>Per le esigenze personali degli operatori della ditta appaltatrice, sono a disposizione <u>spogliatoio e servizi</u> riservati all'interno del Centro di cottura, muniti di acqua, mezzi detergenti e salviette monouso.</p> <p>Gli operatori della ditta appaltatrice non potranno usufruire dei servizi igienici del personale scolastico e degli alunni all'interno della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria.</p> |
|--|--|

3. GESTIONE EMERGENZE

| | |
|--|--|
| Rischi: <ul style="list-style-type: none"> • emergenza | Misure di Coordinamento / informazioni: Dovrà essere garantita, tra il personale della ditta appaltatrice, la presenza di almeno: <ul style="list-style-type: none"> - un operatore che abbia svolto un corso di formazione per addetti al primo soccorso ai sensi del D.M. 388/2003 - un operatore che abbia seguito un corso di formazione per addetti antincendio ai sensi del DM 10 marzo 1998 |
|--|--|


DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune


| | |
|--|---|
| | <p>- un telefono cellulare per le chiamate di emergenza</p> <p>Saranno a disposizione all'interno del Centro di cottura e all'interno degli spazi in uso all'interno della Scuola dell'Infanzia e della Scuola primaria una cassetta di primo soccorso conforme al D.M. 388/2003 e estintori portatili (in num. sufficiente in rapporto alla metratura dei locali e conformi per tipologia al livello di rischio potenzialmente presenti). Tutti i presidi sono indicati dalla segnaletica di sicurezza e la loro ubicazione dettagliata nelle planimetrie a disposizione negli spazi comuni sia presso la Scuola dell'Infanzia, sia presso la Scuola Primaria.</p> <p>I presidi per l'emergenza sono messi a disposizione dal Comune.</p> <p>Nel caso in cui si ravvisi un potenziale pericolo, si dovrà darne immediata comunicazione al referente delle Scuole, quindi attenersi alle disposizioni della squadra di emergenza presente.</p> <p>Gli operatori dell'Azienda appaltatrice si attiveranno per mettere in sicurezza le attrezzature eventualmente in uso e procedere, se necessario, all'evacuazione dei locali seguendo le vie di fuga indicate dalla segnaletica fino al Punto di raccolta esterno.</p> <p>In caso vengano accertate situazioni di pericolo all'interno del Centro di cottura l'operatore dell'Azienda appaltatrice dovrà immediatamente attivarsi secondo la formazione ricevuta, quindi dovrà darne immediata comunicazione al referente per il Comune, dr.ssa Viviana Spitaleri - Resp. Settore I Servizi alla Persona – tel. 0421.1670750</p> |
|--|---|

4. COSTI PER LA SICUREZZA

I costi per la sicurezza necessari all'eliminazione dei rischi da interferenze tra lavorazioni riguardano:

- l'informazione e la formazione del personale
- la predisposizione della segnaletica mobile

Si valuta tali costi che siano quantificabili in Euro 250,00 / anno.

| | |
|---|--|
| COMUNE DI MEOLO Piazza Martiri della Libertà, 1 – Meolo (VE) |  |
| DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI) Servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune | |

Ci si riserva di comunicare ogni altra condizione di rischio o altra misura di coordinamento nel corso dell'evoluzione del rapporto contrattuale e in caso di interventi significativi che possano modificare le condizioni sopra descritte.

Prima di effettuare qualsiasi operazione non espressamente considerata nel Contratto d'appalto per l'affidamento del servizio e nel presente documento, il datore di lavoro della ditta appaltatrice dovrà prendere accordi con il datore di lavoro per la sicurezza / Responsabile del procedimento dell'ente committente.

Resta inteso che la ditta appaltatrice dovrà rivolgersi alla committenza ogni volta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di rischio, previa adozione da parte propria di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione e protezione.

Meolo, 08/05/2017

Il tecnico consulente, Magoga Denis

Per l'ente committente, il datore di lavoro per la sicurezza Campaner Danilo,

Per l'ente committente, il referente per l'appalto, dr.ssa Viviana Spitaleri,

Per l'azienda appaltatrice, il datore di lavoro,

| | |
|---|--|
| COMUNE DI MEOLO Piazza Martiri della Libertà, 1 – Meolo (VE) |  |
| DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI) Servizio di disinfestazione contro le zanzare Allegato A – <u>Idoneità tecnico-professionale</u> | |

DUVRI per il servizio di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune

Allegato A - Autocertificazione in merito al possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale

(da compilarsi a cura dell' Azienda Appaltatrice)

Ai fini di ottemperare a quanto richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, il sottoscritto, datore di lavoro dell'Azienda, con sede a in Via C.F. e P.IVA, incaricato dall'Ente committente COMUNE DI MEOLO per l'affidamento del **per il servizio di di preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune e fornitura pasti a soggetti assistiti dai Servizi Sociali del Comune** di cui al Contratto d'appalto C.I.G. 70747826CB, consapevole delle sanzioni penali richiamate dal D.P.R. 28/12/2000 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e ai sensi dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità:

d i c h i a r a

☐ che l'organico medio annuo distinto per qualifica è di:

| | |
|--------------------|--|
| n. soci lavoratori | |
| n. quadri | |
| n. impiegati | |
| n. operai | |

☐ di applicare ai dipendenti il contratto collettivo nazionale (CCNL):

☐ che l'azienda è iscritta all'INPS di con n. matricola

☐ all'INAIL di con codice ditta

☐ di aver predisposto il Documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto quindi ad adottare le conseguenziali misure preventive e protettive

☐ di essere iscritto alla Camera di commercio, industria e artigianato con n. REA

☐ di versare regolarmente i contributi INPS/INAIL

☐ di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008

Si allega alla presente la seguente documentazione:

- DVR (pagine riportanti indice, analisi, valutazione e gestione rischio specifico oggetto dell'appalto, data certa e firme)
- Iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato (aggiornata a 6 mesi)
- DURC (aggiornato a 4 mesi)
- Documento in corso di validità del datore di lavoro

Luogo, data

Il datore di lavoro Azienda Appaltatrice, (timbro e firma)

.....