



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

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

COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via xx Settembre 31 – 33050 Pozzuolo del Friuli UD

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



ai sensi del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.

Pozzuolo del Friuli, 29.03.2017



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

1. Premessa

Il D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, art. 26 comma 3-ter e successive modifiche ed integrazioni riporta la seguente dicitura "Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, 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 ditta committente:

COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

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

Nome e ragione sociale ditta appaltatrice:

Contratto di appalto:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TEREZANO, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI POZZUOLO DEL FRIULI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 - 2018/2019 E 2019/2020, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI

1° LOTTO

SCUOLA DELL'INFANZIA DI TEREZANO (da lunedì a venerdì)

Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti destinati agli alunni e agli insegnanti della scuola dell'infanzia di Terenzano, compresa la fornitura delle merende per gli alunni della stessa scuola, mediante l'utilizzo del centro di cottura presente presso la stessa scuola.

Il servizio dovrà essere reso mediante utilizzo di personale della Ditta aggiudicataria, cuoche e personale, per la preparazione pasti e distribuzione degli stessi, adeguato alle esigenze dello



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

stesso servizio in termini di numero, capacità e formazione professionale

2° LOTTO

SCUOLA PRIMARIA POZZUOLO (da lunedì a venerdì) E SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO POZZUOLO (in due giornate settimanali)

Fornitura, produzione e la distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del legume "fresco-caldo" (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura, prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente) destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti della scuola primaria e secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli. Il pranzo verrà consumato presso il refettorio della scuola primaria.

Solo per i primi piatti la cottura della pasta e del riso dovrà avvenire presso la cucina della scuola primaria ed anche i salumi dovranno essere affettati presso il suddetto centro cottura.

Nella mancata disponibilità del centro di cottura scolastico, la ditta si impegna a veicolare anche i primi piatti

Durata del servizio oggetto di appalto:

TRE ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 E 2019/2020, a decorrere dal 01.09.2017 con scadenza al 30.06.2020 ed eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni scolastici

Numero di persone impiegate e loro mansioni:

1° LOTTO

SCUOLA MATERNA TEREZANO (circa 102 alunni e 11 insegnanti)

- n. 2 cuoche dipendenti della ditta appaltatrice
- n. 1 addetto alla distribuzione pasti e riassetto dipendente della ditta appaltatrice

2° LOTTO

SCUOLA PRIMARIA POZZUOLO (circa 100 alunni e 2/3 insegnanti)

- n. 2 cuoche/addetti alla distribuzione pasti e riassetto dipendente della ditta appaltatrice

SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO POZZUOLO (circa 73 alunni e 3 insegnanti)

- n. 1 cuoca/addetto alla distribuzione pasti e riassetto dipendente della ditta appaltatrice

Numero e tipologia di attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario il locale adibito a centro di



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

cottura presso la scuola dell'infanzia di Terenzano e la cucina presso la scuola primaria di Pozzuolo ed i rispettivi refettori , nonché gli arredi, le attrezzature e i beni di consumo esistenti che verranno consegnati con apposito verbale.

La Ditta aggiudicatrice del servizio dovrà fornire, eventualmente trasportare e installare a propria cura e spese in tempo utile per l'inizio del servizio tutte le attrezzature e gli elettrodomestici ritenuti necessari al funzionamento dei centri cottura situati presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria e nei rispettivi refettori.

La ditta aggiudicataria si impegna, su eventuale richiesta dell'Amministrazione comunale, a mettere a disposizione presso la scuola primaria di Pozzuolo del Friuli, in comodato d'uso gratuito, con relativo trasporto dello stesso, idoneo banco di distribuzione tipo self-service correttamente dimensionato e attrezzato per la distribuzione dei pasti agli alunni della stessa scuola mentre nel centro di cottura della stessa scuola, sempre in comodato d'uso gratuito, idoneo frigorifero e affettatrice professionale.

3. Responsabilità

<u>Referente incaricato allo svolgimento dell'appalto</u>	N. di telefono:
rag. Gianpaolo Lesa (Responsabile P.O. Area finanziaria e contabile)	0432-669016 (int. 281)
Cristina Papetti (ufficio scolastico)	0432-669016 (int. 273)
<u>Referente soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto</u>	N. di telefono:
<u>Referente del servizio di ristorazione:</u>	N. di telefono:
<u>Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione della ditta appaltatrice:</u>	N. di telefono:

4. Identificazione e descrizione delle fasi del servizio

SERVIZIO PER LA SCUOLA MATERNA TEREZANO

- Fornitura e preparazione pasti per alunni e docenti presso il centro di cottura e distribuzione presso la mensa

SERVIZIO PER LA SCUOLA PRIMARIA POZZUOLO

- Fornitura pasti veicolati per alunni e docenti della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado
- Cottura dei soli primi piatti (pasta o riso) presso il centro di cottura



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

- Affettaggio salumi presso il centro di cottura
- Distribuzione pasti per alunni e docenti nel refettorio

SERVIZI VALIDI PER TUTTI I PLESSI CHE POTREBBERO CREARE INTERFERENZE

- Fornitura derrate alimentari, stoccaggio e conservazione delle stesse
- 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, spogliatoio, sala, arredi
- Pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera stoviglie, attrezzature di cucina utilizzate dal personale addetto quali fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri
- Pulizia e sanificazione settimanale di cappe, frigoriferi, davanzali
- Pulizia e sanificazione straordinaria da effettuare quindicinalmente di superfici finestrate, infissi e vetrate; mensilmente di pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione); bimestrale di eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti
- Pulizia e sanificazione straordinaria, da effettuare alla fine e all'inizio dell'anno scolastico, dei locali adibiti a cucine, magazzini, refettori, zona servizi igienici e spogliatoi (arredi, pavimenti, vetrate, porte, pareti lavabili, sanitari, termosifoni, ecc.);
- 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 cucina ed eliminazione negli appositi cassonetti dedicati al rifiuti umido, secco, carta/cartone, non riciclabile, presenti nella zona di pertinenza delle scuole

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, 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 sanitizzazione 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 della ditta appaltatrice



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

NOME APPALTATRICE	ATTIVITÀ PRESSO LA DITTA COMMITTENTE	AREE O REPARTI DOVE SI SVOLGONO LE ATTIVITÀ	CALENDARIO PREVISTO PER LE ATTIVITÀ

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

La Ditta 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 dalla ditta appaltatrice

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

FASE DEL SERVIZIO	TRASPORTO DEI PASTI
DESCRIZIONE	- Accesso dei veicoli della ditta 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	RICEVIMENTO DERRATE ALIMENTARI
DESCRIZIONE	- Controllo fornitura - Sistemazione delle derrate nella dispensa frigorifero, congelatore
INTERFERENZA	- Presenza di personale addetto al trasporto e consegna merce - Presenza di un carrello per il trasporto cassette e scatoloni con derrate
RISCHIO	- Intralcio delle attività a causa delle merci che devono essere verificate e controllate - Collisioni/urti tra fornitori e personale - Caduti di oggetti
MISURE DI SICUREZZA	- Istruzione del personale in modo che vi sia il minor contatto possibile tra gli operatori - Adozione del cartello "Attenzione scarico derrate"



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

FASE DEL SERVIZIO	PREPARAZIONE MERENDE E PASTI
DESCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none">- Lavaggio, taglio, sminuzzamento di frutta e verdura- Cottura di alimenti
INTERFERENZA	<ul style="list-style-type: none">- Pericoli meccanici ed elettrici per uso di elettrodomestici, lame, coltelli e pericoli derivanti da agenti fisici quali il calore
RISCHIO	<ul style="list-style-type: none">- Abrasioni, tagli, scottature- Caduta di oggetti durante la manipolazione
MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- Pulizia grossolana stoviglie per eliminazione residui alimentari, lavaggio stoviglieria e pentolame, caricamento lavastoviglie
INTERFERENZA	<ul style="list-style-type: none">- Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale
RISCHIO	<ul style="list-style-type: none">- Caduta di stoviglie, pentolame, punture, tagli, abrasioni
MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- Sistemazione ed alloggiamento di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici
INTERFERENZA	<ul style="list-style-type: none">- Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale
RISCHIO	<ul style="list-style-type: none">- Caduta di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici, urti colpi, impatti
MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">- 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



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

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

E' fatto divieto alla Ditta 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 i numeri di telefono per attivare gli enti esterni sono:



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.



COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI

via XX Settembre 31 33050 Pozzuolo del Friuli UD - Tel. 0432/669016 Fax 0432/669343
C.F. 80010530303 - P.IVA 00581220308 - Servizio Tesoreria ccp 15192339
comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it www.comune.pozzuolo.udine.it

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro al data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro delle mensa e dei centri cottura dei rispettivi plessi in oggetto in cui verrà impiegato personale della Ditta

Il personale della ditta 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.

Impresa Appaltatrice

Committente
