

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

## **COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI**

via xx Settembre 31 – 33050 Pozzuolo del Friuli UD

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





# 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

## 1. Premessa

Il D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, art. 26 comma 3-ter riporta la seguente dicitura "Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, 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**

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

Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti destinati agli alunni e agli insegnanti e fornitura delle merende per gli alunni mediante utilizzo del centro di cottura presente presso la stessa scuola e distribuzione dei pasti

*SCUOLA PRIMARIA POZZUOLO (da lunedì a venerdì)*

Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del legame "fresco-caldo" destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti. Il pranzo verrà consumato presso il refettorio della relativa scuola. Per i primi piatti la cottura della pasta e del riso dovrà avvenire presso la cucina della stessa scuola ed i salumi





## 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

dovranno essere affettati presso il suddetto centro cottura

*SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO POZZUOLO (in due giornate settimanali)*

Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del legame "fresco-caldo" destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti. Il pranzo verrà consumato presso il refettorio della relativa scuola. Per i primi piatti la cottura della pasta e del riso dovrà avvenire presso la cucina della scuola primaria (stabile attiguo) ed i salumi dovranno essere affettati presso lo stesso centro cottura della scuola primaria e trasportati entrambi (primi e affettati) presso il vicino plesso scolastico

Durata del servizio oggetto di appalto:

**TRE ANNI SCOLASTICI 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015** a decorrere dal 01.09.2012, o diversa data, fino al 30.06.2015 rinnovabile per ulteriori due anni

Numero di persone impiegate e loro mansioni:

*SCUOLA MATERNA TEREZANO* (circa 130 utenti)

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

*SCUOLA PRIMARIA POZZUOLO* (circa 80-90 utenti)

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

*SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO POZZUOLO* (circa 40-50 utenti)

- 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 cottura presso la scuola dell'infanzia di Terenzano e la cucina presso la scuola primaria di Pozzuolo ed i 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 dei plessi di somministrazione presso la scuola primaria e secondaria di secondo grado.

La Ditta aggiudicatrice si impegna a mettere a disposizione presso la scuola secondaria 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

primo grado 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, mentre nel centro di cottura della scuola primaria, sempre in comodato gratuito, idoneo frigorifero e affettatrice professionale

### 3. Responsabilità

<u>Referente incaricato allo svolgimento dell'appalto</u>	N. di telefono:
rag. Giampaolo 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, preparazione e distribuzione pasti per alunni e docenti presso il centro di cottura

#### SERVIZIO PER LA SCUOLA PRIMARIA POZZUOLO

- Fornitura pasti veicolati per alunni e docenti
- Cottura dei soli primi piatti (pasta o riso) presso il centro di cottura
- Affettaggio salumi presso il centro di cottura
- Distribuzione pasti per alunni e docenti nel refettorio

#### SERVIZIO PER LA SCUOLA SECONDARIA POZZUOLO

- Fornitura pasti veicolati per alunni e docenti
- Cottura dei soli primi piatti (pasta o riso) presso il centro di cottura della scuola primaria
- Affettaggio salumi presso il centro di cottura presso il centro di cottura della scuola primaria
- Trasporto dei primi piatti e salumi affettati dal centro di cottura della scuola primaria al refettorio della scuola secondaria
- Distribuzione pasti per alunni e docenti nel refettorio





# 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

## 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
- 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 detersivi, 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

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.





## 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

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"

FASE DEL SERVIZIO	PREPARAZIONE MERENDE E PASTI
DESCRIZIONE	- Lavaggio, taglio, sminuzzamento di frutta e verdura - Cottura di alimenti
INTERFERENZA	- Pericoli meccanici ed elettrici per uso di elettrodomestici, lame, coltelli e pericoli derivanti da agenti fisici quali il calore





# 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

RISCHIO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Abrasioni, tagli, scottature</li><li>- Caduta di oggetti durante la manipolazione</li></ul>
MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi</li><li>- 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</li></ul>

FASE DEL SERVIZIO	LAVAGGIO STOVIGLIE
DESCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pulizia grossolana stoviglie per eliminazione residui alimentari, lavaggio stoviglieria e pentolame, caricamento lavastoviglie</li></ul>
INTERFERENZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale</li></ul>
RISCHIO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caduta di stoviglie, pentolame, punture, tagli, abrasioni</li></ul>
MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi</li><li>- 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</li></ul>

FASE DEL SERVIZIO	RIORDINO STOVIGLIE
DESCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sistemazione ed alloggiamento di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici</li></ul>
INTERFERENZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Presenza di personale ausiliario ed educativo comunale</li></ul>
RISCHIO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caduta di stoviglie e pentolame e piccoli elettrodomestici, urti colpi, impatti</li></ul>
MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi</li><li>- 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</li></ul>

FASE DEL SERVIZIO	SANIFICAZIONE AMBIENTI
DESCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>- pulizia, sanificazione ambienti e superfici di lavoro</li></ul>
INTERFERENZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Presenza di personale non addetto allo specifico lavoro presente per disbrigo di altre attività</li></ul>
RISCHIO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Esposizione ad agenti chimici, cadute dovute a pavimento scivoloso</li></ul>





# 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Istruzione del personale sull'uso corretto del prodotto</li><li>- Presenza della scheda tecnica del prodotto ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi</li><li>- Utilizzo guanti monouso</li><li>- Esposizione cartello "pavimento bagnato"</li></ul>
---------------------	---

FASE DEL SERVIZIO	SMALTIMENTO RIFIUTI
DESCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trasporto sacchi immondizia</li></ul>
INTERFERENZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Intralcio dei lavori e collisione</li><li>- Inciampi</li></ul>
RISCHIO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cadute/urti</li></ul>
MISURE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Istruzione del personale sulle modalità di lavoro ed organizzazione delle fasi per ridurre i rischi</li><li>- Adozione DPI specifici sia per il personale direttamente addetto al lavoro</li></ul>

## 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.

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro al data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro della mensa e del centro cottura della scuola primaria 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







# 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](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it) [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

---

## 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**

---

