

GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI. AA. SS. 2017/18 – 2020/21

BOZZA
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO E
MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(D.Lgs.n°81/2008)

Pregnana Milanese,

Responsabile gestione del contratto/R.U.P

(.....)

Direttore/Datore di lavoro dell’Impresa Appaltatrice

(.....)

1) CAMPO DI APPLICAZIONE

PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) è stato redatto in applicazione all’art.26, comma 3 del D.Lgs. n.81/2008 che si richiama integralmente. Ha lo scopo di promuovere la cooperazione, il coordinamento e l’informazione tra i datori di lavoro per l’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l’attività lavorativa oggetto dell’appalto.

Il DUVRI, che dovrà essere allegato al contratto di appalto, deve essere messo a disposizione dei partecipanti alla gara ai fini di formulazione dell’ offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell’art.68 e dell’allegato VIII del D.lgs. n. 163/2006.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi dovuti alle interferenze ossia alle circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Datore di Lavoro Committente, il personale delle strutture in cui si svolgono i servizi e il personale dell’Impresa Appaltatrice che operano presso gli stessi siti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici propri dell’attività cui è soggetta l’Impresa Appaltatrice e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente. L’Impresa Appaltatrice, entro il termine massimo di 60 giorni dalla data di affidamento dell’appalto, dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi e provvedere all’attuazione delle misure necessarie per ridurre al minimo tali rischi.

Il DUVRI, come chiarito dalla normativa vigente, è da considerarsi “dinamico” per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell’espletamento dell’appalto deve essere necessariamente aggiornata in caso in cui, nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche

nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato, anche su proposta dello stesso esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 60 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

2) FIGURE DI RIFERIMENTO

Ai fini organizzativi dei servizi e di stabilire le relative persone di riferimento, di seguito sono riportati i nominativi delle figure con specifici incarichi nominati dal committente e dal concessionario.

Committente

| COMUNE DI PREGNANA MILANESE Piazza della Libertà, 1 - 20010 (MI) tel: 02.939671 - fax: 02.93590747 email: protocollo@comune.pregnana.mi.it PEC: protocollo@pec.comune.pregnana.mi.it | | |
|---|----------------------------|------------------------|
| RUOLO | NOMINATIVO | RECAPITO |
| Datore lavoro | Dr. Alberto Folli | Sede comunale |
| Responsabile del Procedimento | Dr.ssa Colombo Maria Luisa | Sede comunale |
| Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione | Ing. Andrea Pannese | Sintesi s.p.a. - Roma |
| RLS | Flavio Ferzoco | Sede comunale |
| Medico Competente | Dr.ssa Daniela Di Carlo | Ospedale di Garbagnate |

Concessionario

| (ragione sociale) (indirizzo) (telefono-fax-mail) | | |
|--|------------|----------|
| RUOLO | NOMINATIVO | RECAPITO |
| Datore di lavoro | | |
| Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione | | |
| RLS | | |
| Medico Competente | | |

Altri Datori di Lavoro

| (ragione sociale) (indirizzo) (telefono-fax-mail) | | |
|--|------------|----------|
| RUOLO | NOMINATIVO | RECAPITO |
| Datore di lavoro | | |
| Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione | | |
| RLS | | |
| Medico Competente | | |

3) DESCRIZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

3.1 Informazioni generali

L'appalto considera i seguenti servizi, dettagliatamente descritti nella relazione tecnica progettuale:

1. Servizio di ristorazione scolastica consistente in:
 - Approvvigionamento derrate alimentari;
 - Preparazione pasti presso il Centro Cottura – sede del refettorio della Scuola Secondaria di primo grado;
 - Somministrazione pasti nei refettori dei singoli plessi scolastici;
 - Trasporto pasti ai refettori dei plessi scolastici scuola dell'infanzia e scuola primaria;
 - Interventi di pulizia dei refettori e del Centro Cottura;
2. Servizio di ristorazione per dipendenti comunali e altro personale operante nell'Amministrazione Comunale presso il refettorio della Scuola Secondaria di primo grado;
3. Servizio di pasti al domicilio della popolazione anziana presso l'abitazione degli utenti;
4. Servizio di preparazione pasti presso il Centro Cottura e trasporto dei medesimi per il progetto "Pranzi collettivi al Centro Anziani" presso i locali del Centro Anziani - sala bar;
5. Servizio pasti utenti dei Centri Ricreativi Estivi presso i refettori delle scuole sede dei servizi.
 - Scuola dell'Infanzia "B. Munari" via Como
 - Scuola Primaria "A. Manzoni" via Vittorio Emanuele
 - Scuola Secondaria di primo grado "A. Rizzoli" via Varese

3.2 LUOGHI DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

- Centro Cottura di via Montello - preparazione e confezionamento pasti, ricevimento e movimentazione derrate, pulizia e sanificazione;
- Refettori scuole dell'Infanzia e Primaria – trasporto e somministrazione pasti, preparazione merende, pulizia e sanificazione;
- Centro Anziani di L.go Avis Aido, 6 – trasporto e consegna pasti;

- Domicilio anziani che richiedono il servizio - trasporto e consegna pasti.

4) CONCESSIONARIO E PERSONALE INTERESSATO ALL'APPALTO

Presso le strutture indicate al punto 3) opera il seguente personale che in modo diverso si trova in determinate situazioni contemporaneamente presente:

- Personale del concessionario;
 - personale dell'istituto scolastico, docenti e personale A.T.A.;
 - personale comunale.
1. il lavoro sarà effettuato dal personale del concessionario con attrezzature già in dotazione nei luoghi di lavoro, di cui il concessionario si farà carico ad inizio attività; inoltre utilizzerà attrezzature e materiali di propria fornitura.
 2. Nell'ambito di svolgimento dei servizi in concessione il personale del concessionario deve:
 - essere munito di apposita tessera di riconoscimento individuale, da indossare sugli indumenti di lavoro, contenente il nominativo del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
 - indossare idonei indumenti di lavoro;
 - indossare i dispositivi di protezione individuali;
 - rispettare le norme di sicurezza presso gli edifici comunali.
 3. Il personale del concessionario deve conoscere la segnaletica di sicurezza e dei pittogrammi presenti su tutte le etichette dei prodotti, sostanze, preparati e materiali utilizzati e classificati come pericolosi.

5) RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO OGGETTO DELLA CONCESSIONE DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

5.1 Con il presente documento unico preventivo (Allegato ... ai documenti di gara), si forniscono all'impresa concessionaria (I.C.) già in fase di gara d'appalto:

- **dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'I.C. nell'espletamento dei servizi in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze
- **I costi per la sicurezza:** i costi della sicurezza a carico dell'I.C. sono determinati sulla base delle misure preventive, protettive e misure formative, necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta e su richiesta, saranno messi a disposizione, sia del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'I.C..

5.2 Disposizioni particolari per l'eliminazione delle interferenze

Per le disposizioni particolari e generali per l'eliminazione delle interferenze si fa esplicito riferimento al decreto legislativo n.81 del 2008 ed in particolare:

- CAPO III “gestione della prevenzione nei luoghi di lavoro”,
- Sezione I “misure di tutela e obblighi”,
- Sezione II “valutazione dei rischi”
- Sezione IV “formazione, informazione e addestramento”,
- Sezione V “sorveglianza sanitaria”,
- Sezione VII “gestione delle emergenze”.

- 1) È vietato all’I.C. introdurre nei locali di lavoro attrezzature diverse non necessarie all’espletamento del servizio da svolgere.
- 2) Il personale dell’I.C. deve avere un’adeguata conoscenza del piano di evacuazione, nonché delle procedure relative alla sicurezza e prevenzione dei rischi di ciascun edificio dove si svolge l’attività relativa ai servizi oggetto dell’appalto.
- 3) Qualora siano necessari interventi per l’esecuzione di lavori di manutenzione o di qualsiasi altra natura sulla struttura all’interno ed all’esterno degli edifici da parte di imprese e/o lavoratori autonomi terzi, estranei alla concessione di che trattasi, è in carico dell’Amministrazione appaltante organizzare i lavori in modo da non interferire con il regolare svolgimento dei servizi, considerata la peculiarità dei medesimi e l’utenza a cui si riferiscono.
- 4) Rivolgersi al responsabile dell’appalto, ogni qualvolta si ritenga necessario verificare eventuali situazioni di rischio da interferenze collegabili alle attività del Committente, previa adozione da parte propria di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.
- 5) L’I.C. deve provvedere adeguatamente all’attività di formazione del proprio personale per garantire l’osservanza delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione dei rischi da interferenze ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

| N. | INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZE | SI | NO |
|-----------|---|-----------|-----------|
| 1 | Esecuzione all’interno del luogo di lavoro | sì | |
| 2 | Esecuzione all’esterno del luogo di lavoro | | no |
| 3 | Previsti interventi sugli impianti | | no |
| 4 | Previsti interventi murari | | no |
| 5 | Allestimento di un’area (all’interno delle sedi) | sì | |
| 5 b | Allestimento di un’area (all’esterno delle sedi) | | no |
| 6 | Esecuzione durante orario di lavoro di personale della sede o di utenti | sì | |
| 7 | Previsto lavoro notturno | | no |
| 8 | Prevista chiusura di percorsi o di parti di edificio | | no |
| 9 | Previsto utilizzo di attrezzature/macchinari propri della ditta incaricata | | no |
| 9 b | Previsto utilizzo di attrezzature/macchinari delle sedi | sì | |
| 10 | Previsto utilizzo/installazione di ponteggi, trabattelli, piattaforme elevatrici | | no |
| 11 | Previsto utilizzo sostanze chimiche | | no |
| 11 b | Previsto utilizzo prodotti chimici, detersivi ecc. | sì | |
| 12 | Previsto utilizzo materiali biologici | sì | |
| 13 | Prevista produzione di polveri | | no |
| 14 | Prevista movimentazione manuale dei carichi | sì | |
| 15 | Prevista movimentazione (spostamento carrelli) carichi con ausilio di macchinari | | no |
| 16 | Prevista produzione di rumore | | no |
| 17 | Previste interruzioni nella fornitura (elettrica, acqua, gas, rete dati, linea telefonica) | | no |
| 18 | Prevista temporanea disattivazione di sistemi antincendio (rilevazione fumi, allarme incendio, idranti, naspi, sistemi spegnimento) | | no |
| 19 | Prevista interruzione raffrescamento o riscaldamento | | no |
| 20 | Presente rischio di caduta dall’alto | | no |

| | | | |
|----|--|----|----|
| 21 | Presente rischio di caduta di materiali dall'alto | sì | |
| 22 | Movimento mezzo (all'esterno della scuola) | sì | |
| 23 | Compresenza con altri lavoratori | sì | |
| 24 | Rischio scivolamenti (pavimenti / scale) | sì | |
| 25 | Gli edifici nei quali si interviene sono soggetti a C.P.I. | sì | |
| 26 | Previsto utilizzo e/o trasporto di liquidi infiammabili / combustibili | | no |
| 27 | Edifici dotati di direzione di fuga contrapposte | | no |
| 28 | Edifici dotati di sistemi di rilevazione ed allarme | | no |
| 29 | Edifici dotati di luce di emergenza | sì | |
| 30 | Presenza di pubblico negli edifici | | no |
| 31 | Edifici scolastici / con presenza di bambini | sì | |
| 32 | Gli interventi comportano riduzione temporanea dell'accessibilità per utenti diversamente abili | | no |
| 33 | I lavoratori della ditta incaricata utilizzeranno i servizi igienici del luogo di lavoro | sì | |
| 34 | I lavoratori della ditta incaricata avranno a loro disposizione spazi quali depositi / spogliatoi | sì | |
| 35 | Esistono percorsi dedicati al carico / scarico dei materiali necessari allo svolgimento dell'appalto | sì | |
| 36 | Esistono spazi dedicati al carico / scarico dei materiali dei materiali atti allo svolgimento dell'appalto | sì | |
| 37 | Esistono elementi di pregio degli edifici da tutelare nel corso dello svolgimento dell'appalto | | no |
| 38 | Le lavorazioni richiedono l'uso di DPI | sì | |
| 39 | I lavoratori della ditta incaricata utilizzeranno l'impianto elettrico delle scuole | sì | |
| 40 | I lavoratori della ditta incaricata utilizzeranno le forniture idriche delle scuole | sì | |
| 41 | I lavoratori della ditta incaricata utilizzeranno le forniture di gas delle scuole | sì | |

5.3 Rischi ambientali e misure di prevenzione

| Rischi ambientali nei luoghi propri degli interventi | Misure di prevenzione da adottare relativamente ai rischi riscontrati |
|--|--|
| Rischio elettrico: presenza impiantistica elettrica in tutti i locali | L'utilizzo di tutte le attrezzature elettriche deve seguire la normativa vigente e le specifiche regole d'uso di ciascuna; il personale deve essere formato adeguatamente. Le misure specifiche di prevenzione devono essere definite dal concessionario a seguito del sopralluogo/riunione di coordinamento prevista al successivo punto 6.3 |
| Rischio Biologico: nei servizi igienici durante le fasi di pulizia e sanificazione. | Il personale va sensibilizzato e formato adeguatamente sulla corretta prassi igienica degli ambienti ed arredi, deve usare gli adeguati D.P.I. e essere sottoposto a sorveglianza sanitaria. |
| Rischio Chimico: rischio da contatto con le sostanze chimiche contenute nei prodotti di pulizia e/o sversamento degli stessi. | Il personale deve conoscere adeguatamente i prodotti utilizzati e le schede d'uso dei medesimi; utilizzare sempre i D.P.I. necessari. Sono vietati l'utilizzo e la conservazione di agenti chimici classificati come pericolosi all'interno dei locali. |
| Rischio Incendio: presenza di materiali combustibili all'interno dei locali | Il personale deve essere formato in merito ai possibili rischi da incendio per l'utilizzo delle attrezzature elettriche, nonché degli impianti dei locali in concessione. Il concessionario deve definire il piano di evacuazione in caso di incendio e, preventivamente in sede di sopralluogo congiunto saranno definite il numero e le posizioni adeguate degli estintori, nonché le vie di fuga ed uscite di emergenza. |

5.4 Quadro delle attività di rischio specifico ed interferenti

| Attività | Possibili rischi nell'attività e rischi da interferenza | Interventi di prevenzione e protezione |
|-----------------------------------|---|---|
| Ricevimento merci/derrate | <p>Contatti con il personale dei singoli fornitori.</p> <p>Utilizzo degli spazi esterni ed interni ai locali in uso: area esterna, ingresso, locale magazzino/stoccaggio.</p> | <p>Data la tipologia di movimentazione manuale di carichi con rischi di lesione dorso lombari, scivolamento, cadute, schiacciamento di mani e/o piedi, il personale deve essere adeguatamente formato sulla corretta movimentazione dei carichi e deve osservare il corretto e costante uso dei D.P.I. adeguati.</p> |
| Preparazione pasti | <p>Utilizzo di tutte le attrezzature del centro cottura per la preparazione e la cottura dei pasti.</p> <p>Manipolazione delle derrate.</p> <p>Occasionale contatto con il personale comunale che si occupa del servizio e delle strutture interessate.</p> | <p>Conoscenza delle norme di sicurezza da rispettare nell'uso delle attrezzature e degli impianti, necessari al corretto funzionamento delle attrezzature.</p> <p>Idonea formazione e conoscenza del manuale HCCP e possesso del relativo attestato di formazione.</p> <p>Corretto e costante utilizzo dei necessari D.P.I.</p> |
| Somministrazione pasti scolastici | <p>Contatti con il personale scolastico e con la generalità degli alunni, presenti nelle strutture scolastiche interessate dal servizio.</p> <p>Contatto con il personale comunale interessato al servizio.</p> <p>Utilizzo degli spazi esterni di accesso alle strutture, refettori e punti cucina dei plessi.</p> <p>Utilizzo adeguate attrezzature per la somministrazione e per il mantenimento in caldo/freddo dei pasti/alimenti.</p> | <p>Formazione del personale in merito al corretto utilizzo di tutte le attrezzature utilizzate; idonea formazione nella gestione dei corretti rapporti con il personale scolastico e con gli alunni.</p> <p>Idonea formazione e conoscenza del manuale HCCP e possesso relativo attestato di formazione.</p> <p>Dotazione e corretto uso di tutti i dispositivi di prevenzione individuali.</p> |
| Trasporto pasti | <p>Utilizzo del mezzo di trasporto.</p> <p>Generici contatti con il personale scolastico.</p> <p>Contatti con il personale comunale che si occupa del servizio presso il Centro Anziani.</p> | <p>Corretta e completa conoscenza delle norme di viabilità e del codice della strada.</p> <p>Adeguate formazione nella gestione delle relazioni con tutti i soggetti coinvolti in diverso modo nel servizio.</p> <p>Il personale deve essere adeguatamente formato sulla corretta movimentazione dei carichi.</p> <p>Verificare i particolari dispositivi di prevenzione individuali necessari.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| Interventi di pulizia (lavaggio stoviglie, pentolame, arredi e locali) del Centro Cottura, refettori e punti cucina dei plessi scolastici. | Occasionali e sporadici contatti con il personale scolastico A.T.A. Utilizzo di attrezzature ordinarie e straordinarie per la pulizia dei locali; utilizzo delle attrezzature di lavaggio, dei prodotti detergenti, disinfettanti e per l'adeguata sanificazione dei piani di lavoro e degli arredi in generale. | Il personale addetto deve ricevere adeguata formazione sul corretto uso delle attrezzature e dei diversi prodotti in uso; deve conoscere le schede tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti, nonché le modalità per la corretta procedura di sanificazione. Utilizzo corretto e costante dei necessari D.P.I. |
|--|---|--|

Tutto il personale dell'I.C. deve essere adeguatamente formato in merito alla conoscenza e rispetto del piano di evacuazione proprio delle strutture ove opera, oltre a quello dei plessi scolastici, e delle relative norme di sicurezza.

In caso di emergenze il personale deve contattare immediatamente gli addetti alla sicurezza; l'I.C. deve disporre di una cassetta di pronto soccorso segnalata da apposita cartellonistica.

Oneri generali per la sicurezza stimati e riferiti ai quattro anni di appalto:

| | | |
|------------------------------------|----------|------------------|
| - Attività di formazione/sicurezza | € | 19.000,00 |
| - Costi autocontrollo | € | 8.000,00 |
| - Dotazione DPI e altro materiale | € | 4.000,00 |
| Totale costi esclusa IVA | € | 31.000,00 |

6) PRIMA DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SI PROVVEDERA’ A:

6.1) verificare l’idoneità tecnico-professionale dell’I.C. anche attraverso la verifica delle conformità e compatibilità dell’iscrizione alla CCIA con l’esecuzione dei lavori/servizi/forniture, commissionati.

A tal proposito l’I.C. dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti e fornire all’Amministrazione Comunale prima dell’inizio delle attività/servizi mediante invio telematico la seguente documentazione:

| n | DOCUMENTAZIONE | |
|---|---|--|
| 1 | Copia dell’ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali | |
| 2 | Copia di idonea assicurazione R.C.T, comprendente anche la copertura in caso di | Azione di rivalsa/regresso esercitata dall’INAIL |
| | | Danni per i quali i lavoratori dipendenti dell’appaltatore non risultino indennizzati dall’INAIL |
| 3 | Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle | Ambiente/i di lavoro |
| | | Organizzazione del lavoro |
| | | Dispositivi protezione collettiva |

| | |
|---|---|
| disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi: | Dispositivi di protezione individuale |
| | Dispositivi di sicurezza macchine/impianti |
| | Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti |
| | Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi vengano affidati specifici compiti. |

6.2) fornire il documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo che sarà costituito dal presente **documento preventivo**, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'I.C. dovrà esplicitare (se diverse da quanto qui indicato) allegandole al contratto;

6.3) effettuare e redigere il “VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO”/ “SOPRALLUOGO CONGIUNTO” da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs.n°81/2008 tra il Rappresentante del Comune e il Rappresentante dell'impresa designato dall'Appaltatore, presso la/e sede/i di svolgimento dei servizi.

L'I.C. entro 30 giorni dall'inizio delle attività, dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definito.

| | |
|--|---|
| Pregnana Milanese, lì | |
| Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P (.....) | Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (.....) |
| | |