

Centrale Unica di Committenza

CUSTOZA GARDA TIONE



Comune di
Valeggio sul Mincio



Comune di
Sona



Comune di
Bardolino



Comune di
Povegliano Veronese



Comune di
Castelnuovo del Garda



Comune di
Sommacampagna

Piazza degli Alpini, 4 - 37014 Castelnuovo del Garda
Ufficio presso il Comune di Castelnuovo del Garda
Partita IVA 00667270235

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 01.09.2017-
31.08.2019 CIG MASTER 708714945E

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

D.U.V.R.I.

(art.26, comma 3 D.Lgs. n.81/2008)

CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.

Infatti, l'art 26 del D. Lgs. 81/2008 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, per interferenza si intende ogni circostanza dove si verificano contatti rischiosi o sovrapposizioni tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano. La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create dall'amministrazione.

OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Castelnuovo del Garda (di seguito denominato Stazione Appaltante) ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata Impresa), che utilizzerà pasti precotti preparati in un centro di cottura per la distribuzione nei plessi delle Scuole primarie "G.B. Angelini" di Castelnuovo di Garda e "P. Caliarì" di Sandrà.

FINALITA' DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il presente documento, allegato al capitolato speciale d'appalto del servizio di ristorazione mensa scolastica nel Comune di Castelnuovo del Garda, è da considerarsi come valutazione dei rischi specifici da interferenza relativi ai servizi richiesti in appalto e ha lo scopo di:

-informare reciprocamente appaltatore e committente sui rischi connessi all'attività svolta negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto in particolare i rischi da interferenza (D.Lgs 81/2008 art 26, comma 3 come modificato dal D.Lgs 106/09);

-promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la Stazione Appaltante, l'Impresa e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, del Datore di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

-fornire alla ditta appaltatrice dettagliate informazioni sulle misure di emergenza e di primo soccorso da adottare in relazione alla propria attività affinché i lavoratori siano adeguatamente formati;

-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, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro;

- indicare i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni; detti costi non sono soggetti a ribasso (art. 26 comma 5 D.Lgs 81/08).

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione presso le Scuole primarie di Castelnuovo del Garda e di Sandrà e, considerato che il datore di lavoro (Dirigente Scolastico) non coincide con il Committente (Comune di Castelnuovo del Garda), come previsto dall'art.26 comma 3 ter del D.Lgs 81/08 e ss.mm., il documento di valutazione dei rischi da interferenze dovrà recare una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Per quanto riguarda l'attività che l'impresa svolgerà presso i refettori (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e riassetto dei locali), sono stati riscontrati rischi, descritti di seguito, derivati da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale del Datore di lavoro (personale scolastico) e gli utenti presenti presso l'edificio scolastico.

Il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi dinamico, nel senso che, la valutazione dei rischi effettuata dalla Stazione Appaltante prima dell'espletamento del servizio, deve essere obbligatoriamente aggiornato nel 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, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori servizi e/o forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendessero necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

In tal caso il documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

In sede di stipula del contratto sarà possibile integrare il presente documento con le indicazioni provenienti dall'aggiudicatario.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Le attività oggetto dell'appalto riguardano:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il centro cottura della ditta;
- fornitura di diete personalizzate speciali e/o certificate;
- trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- stoviglie: fornitura di piatti in melanina o ceramica e posate con angolature tondeggianti, bicchiere in vetro o plastica lavabile e tovaglietta di carta a perdere;
- allestimento, riordino e pulizia dei locali utilizzati e lavaggio delle stoviglie;
- manutenzione ordinaria dell'utensileria e delle attrezzature prese in carico;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;

SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

Stazione Appaltante

Ente: Comune di Castelnuovo del Garda

Legale Rappresentante: Peretti Giovanni (sindaco pro tempore)

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Damiano Chiaramonte –

Responsabile dell'Area Servizi alla Persona

Tel. 0456459963 - 0456459922

fax. 0456459921

e-mail serviziiallapersona@castelnuovodg.it

pec castelnuovodg@legalmail.it

Piazza degli Alpini n. 4

Datore di lavoro

Ente: Istituto comprensivo "A. Montini"

Legale Rappresentante: Dirigente scolastico Prof.ssa Annapia De Caprio

Sedi: Scuola primaria "G.B. Angelini" di Castelnuovo di Garda e Scuola primaria "P. Caliarì" di Sandra

Impresa Appaltatrice

Ragione sociale

Rappresentante Legale

Responsabile del S.P.P.

Medico competente

Direttore tecnico del servizio

Codice fiscale e Partita IVA

Posizione Inail

Posizione Inps

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente Documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative a:

- i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio;
- i costi per la sicurezza, riportati su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso. Tali costi, determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, sono stati stimati per l'intera durata contrattuale.

PREVENZIONE E PROTEZIONE DAI RISCHI INTERFERENZIALI

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti pronti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla pulizia giornaliera di carrelli, scaldavivande, contenitori, stoviglie e posaterie e attrezzature diverse utilizzate per la distribuzione, che rimangono depositati in cucina nonché del secchiaio e dei ripiani utilizzati, pulizia e riassetto dei locali adibiti a mensa, nonché inoltre alle operazioni di ritiro giornaliero di tutto il cibo avanzato e relativi contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e dei piatti sporchi.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico.

- Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (ex art. 18 del D.Lgs 81/08);
- E' d'obbligo essere dotati di tutti i dispositivi di protezione individuali (DPI) necessari per lo svolgimento del servizio (ad esempio scarpe antidrucciolo e guanti atti a ridurre il rischio di tagliarsi e/o di scottarsi);
- L'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta dovrà avvenire in orari non coincidenti con il cambio d'ora o la ricreazione e sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa nel caso in cui dovessero svolgersi attività straordinarie concomitanti alla consegna dei pasti quali ad es. assemblee, feste scolastiche ecc.
- Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli, dovranno essere concordate con il referente di sede, la sequenza di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;

- E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
- E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto e in genere al servizio;
- E' vietato fumare, portare ed utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici;
- L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti, dei piatti e altro materiale necessario nonché il ritiro di quanto sopra già specificato presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici; le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovranno avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a controllare e che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;
- La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;
- I lavoratori non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante il percorso di scivolamento. I lavoratori dovranno evitare spargimenti di liquidi in zone di percorrenza, fare attenzione ai pavimenti bagnati, intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione;
- I lavoratori dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. Eventuali anomalie riscontrate dovranno essere prontamente segnalate;
- Il personale della Ditta Appaltatrice dovrà evitare di lasciare incustodite attrezzature taglienti e dovranno sempre riporle negli alloggiamenti dedicati, dovrà inoltre evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi o ferire altre persone presenti;
- Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non deve creare interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione;
- Il personale scolastico a cui compete la pulizia dei vari locali e accessori interessati dal servizio mensa potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alle operazioni di loro competenza.

NORME GENERALI DI TUTELA E SICUREZZA

Per una migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo di seguito vengono riportati regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme comportamentali specifiche in funzione dell'attività svolta.

A – NORME COMPORTAMENTALI DI SICUREZZA

I lavoratori che operano all'interno delle strutture ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito:

- rispettare le indicazioni e le prescrizioni di seguito riportate in funzione dell'area di interesse in cui il lavoratore si trova ad operare;
- rispettare il contenuto della segnaletica installata in tutti i locali;
- non correre all'interno delle aree di lavoro, a meno che non si verifichi una situazione di emergenza;
- non fumare e/o utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio;
- non accedere in locali od aree per le quali non si è autorizzati;
- non effettuare lavorazioni a caldo che potrebbero produrre scintille ecc. in zone ove sono presenti sostanze infiammabili e comunque combustibili;

- non oltrepassare la parti transennate quando sono attuate;
- non bere alcool, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- non è consentito utilizzare all'interno della struttura attrezzature/macchinari non necessari ai fini dell'espletamento del servizio;
- ricordarsi di fare sempre attenzione alle eventuali apparecchiature utilizzate ai fini della salute e sicurezza delle persone;

B - COMPORTAMENTI DOVEROSI

Di seguito si riportano alcuni comportamenti doverosi di carattere generale, da osservare da parte della ditta aggiudicataria, ovvero:

- formare ed informare i lavoratori sui rischi specifici presenti nel locale di lavoro;
- indossare abiti idonei al lavoro da svolgere ed atti a tutelare la sicurezza in relazione alle specifiche attività;
- indossare, se necessario o segnalato, i mezzi di protezione individuale (DPI) in relazione ai rischi residui;
- utilizzare solo attrezzi portatili alimentati a 220 V e a 24 Volt in luoghi bagnati e umidi;
- applicare le procedure aziendali di emergenza e di evacuazione in caso di incendio;
- riferire di ogni situazione di rischio, infortunio ecc.. al responsabile della Stazione Appaltante;
- utilizzare i corridoi o i percorsi indicati per muoversi all'interno della struttura;
- utilizzare esclusivamente attrezzature sicure: in ogni caso il committente può ispezionare gli attrezzi usati e contestare quelli difettosi e/o insicuri, anche in relazione al rischio residuo presente sull'impianto;
- ogni dipendente dell'impresa esterna deve essere qualificato oltre che per l'attività svolta anche da punto di vista della sicurezza (formazione specifica);
- rimuovere ed allontanare qualsiasi attrezzo/utensile non sicuro;
- parcheggiare i veicoli nell'apposita zona individuata nell'area (parcheggi);
- non intervenire mai sulle attrezzature elettriche. Solo il personale qualificato è autorizzato ad effettuare interventi sugli impianti, come ad esempio rimuovere fusibili, riparare spine, cavi, motori elettrici e quant'altro;

PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per **Emergenza** si intende qualsiasi situazione anomala che **ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno** quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

Emergenza	INCENDIO/ESPLOSIONE ED EVACUAZIONE
Misure di Prevenzione e Protezione	All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco
Vostro comportamento di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ In caso di piccolo incendio cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi. ➤ Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta. Quindi: <ul style="list-style-type: none"> - Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma. - Assicuratevi che non venga utilizzato l'ascensore; - Avvertite i Vigili del Fuoco – 115 - Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale. - Uscite dall'edificio. - Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza di tutte le persone che erano presenti nella struttura

Emergenza	PRONTO SOCCORSO
Misure di Prevenzione e Protezione	Il committente dota i locali della cassetta di pronto soccorso e di adeguate linee telefoniche da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03
Vostro comportamento di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Qualora vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Pronto Soccorso secondo il DM 388/03 ➤ Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso ➤ A fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso

COSTI PER LA SICUREZZA

L'importo complessivo per gli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali è fissato in € 2.000,00, non soggetto a ribasso.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa aggiudicataria, resta immutato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. La ditta aggiudicataria del servizio può presentare proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito dello svolgimento del servizio sulla base della propria esperienza; in nessun caso le eventuali integrazioni potranno giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza individuati nel presente documento.

NORME FINALI

Il DUVRI, successivamente all'aggiudicazione dell'appalto, verrà sottoscritto dal Comune di Castelnuovo del Garda e dalla Ditta aggiudicataria per diventare parte integrante del contratto d'appalto.

Dopo la stipula del contratto dovrà essere redatto il "Verbale di sopralluogo" allegato 1) al presente documento, da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Committente e il Coordinatore Tecnico della Ditta Aggiudicataria del servizio.

Le disposizioni del presente documento non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Relativamente a tali rischi, la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs. 81/2008 e dovrà produrre un proprio piano operativo di sicurezza sui rischi connessi alle attività specifiche previste nell'appalto.

Il presente documento si intende accettato e sottoscritto dalle parti con la sottoscrizione del contratto relativo all'appalto.

Castelnuovo del Garda, _____

Il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona _____

Il Responsabile dell'Impresa Aggiudicataria _____

Il Dirigente Scolastico _____