

COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA
PROVINCIA DI TORINO

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI).**

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**OGGETTO: SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA
PRIMARIA E DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CASCINETTE
D'IVREA.**

APPALTATORE:

Revisione n. 1 del _____ FIRME _____

Revisione n. 2 del _____ FIRME _____

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

- a) stazione appaltante: Comune di Cascinette d'Ivrea;
- b) impresa aggiudicatario o I.A.: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;
- c) datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D. Lgvo n. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si “incrocia” con le attività oggetto dell'appalto.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 3 del D. Lgvo n. 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica sia della relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria ed il personale del/i Datori/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti .

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno dello stesso edificio scolastico.

Per quanto riguarda l'attività svolta spesso la cucina i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'Impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

Infine 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 Committente prima dell'espletamento dell'appalto 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.

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.

Scopo

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- Promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria 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, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- 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.

Descrizione delle attività

Il servizio descritto nel “Capitolato Speciale d'Appalto” “per l'affidamento gestione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività popolazione a rischio di interferenze:

- la produzione dei pasti presso la cucina della Stazione appaltante (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- la fornitura delle merende;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il Comune di Cascinette d'Ivrea.

L'organizzazione del servizio è così definita:

- Presso la cucina sita presso la Scuola “V. Bachelet” vengono prodotti a cura dell'Impresa, i pasti per:

* gli utenti della Scuola dell'Infanzia “V. Bachelet”

* gli utenti della Scuola Primaria “V. Bachelet”

Soggetti che cooperano

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

| DATI RELATIVI AL COMMITTENTE | | |
|---|---|--|
| INDICAZIONE DEL RUOLO | NOMINATIVO | RECAPITO TELEFONICO INDIRIZZO SEDE |
| Datore di lavoro | SINDACO OSENCA Piero | Tel. 0125615730 Piazza Municipio 1 – Cascinette d'Ivrea |
| Responsabile del Procedimento | Dott.ssa Raffaella DI IORIO | Tel. 0125615730 Piazza Municipio 1 – Cascinette d'Ivrea |
| Responsabile Servizio Tecnico manutentivo | Arch. Roberto COMINETTO | Tel. 0125615730 Piazza Municipio 1 – Cascinette d'Ivrea |
| Responsabile del S.P.P. Comune di Cascinette d'Ivrea | Ing. A. SERRA Studio Edil Progetto | Tel. 012540418 Via Canton Vigna 4 - Ivrea |
| Medico competente | C.M.E. di Ivrea Dott. Paolo BATTAGLINO | Tel. 0125425706 Via Campo Sportivo 9 - Ivrea |

| DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA (da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva) | | |
|--|------------|--|
| RAGIONE SOCIALE | | |
| INDIRIZZO : | | |
| Rappresentante legale | Nominativo | Indirizzo Sede Recapito telefonico Recapito e mail |
| Responsabile del S.P.P. | | Recapito telefonico |
| Medico competente | | Recapito telefonico |
| Direttore tecnico del servizio | | Recapito telefonico |

| DATORI DI LAVORO (Dirigenti scolastici) | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Dirigente scolastico della Scuola dell'Infanzia statale "V.Bachelet" | Dirigente scolastico pro tempore Istituto Comprensivo 1 | C.so Massimo D'Azeglio 53 – Ivrea |
| Dirigente scolastico della Scuola Primaria statale "V.Bachelet" | Dirigente scolastico pro tempore Istituto Comprensivo 1 | C.so Massimo D'Azeglio 53 – Ivrea |

| ALTRI DATORI DI LAVORO (Scheda da aggiornare ogni qualvolta vi sia un nuovo Datore di lavoro che possa interferire con le attività oggetto dell'appalto. Compilare una scheda per ogni Datore di lavoro) | | |
|---|-------------------------|--|
| RAGIONE SOCIALE | | |
| INDIRIZZO | | |
| Rappresentante legale | Nominativo Sig. | Indirizzo Sede Recapito telefonico Recapito e mail |
| Responsabile del S.P.P. | Sig. | Recapito telefono |
| Medico competente | Dott. | Recapito telefonico |
| Direttore Tecnico | Sig. | Recapito telefonico |

RISCHI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente informa l'Impresa appaltatrice e il Datore di lavoro presso il quale andranno eseguite le attività lavorative sulla valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Elenco dei rischi presenti:

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi introdotti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas (esclusi i punti di porzionamento);
2. rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina (esclusi i punti di porzionamento),
3. caduta di materiale dall'alto;
4. investimenti;
5. incidenti dovuti alla circolazione di mezzi ed automezzi;
6. scivolamenti, cadute a livello;
7. possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite

tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
7. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

Il documento di valutazione dei rischi, del plesso scolastico, ed il relativo Piano di prevenzione sono disponibile, unitamente al fascicolo relativo alle Disposizioni aziendali di prevenzione, presso il Dirigente Scolastici/Preposto Coordinatore di plesso.

Il Piano di emergenza è disponibile presso il Dirigente Scolastico del plesso.

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERA'

- a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, 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'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale di Appalto.
- Dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il “Verbale di riunione per la cooperazione e i coordinamento” / “sopralluogo congiunto” da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nel plesso scolastico di Cascinette d'Ivrea.
- Entro 30 giorni dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.
- Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D. Lgvo n. 81/2008 vengono di seguito riportati i costi relativi alla sicurezza delle lavorazioni connesse all'appalto:

a. Dispositivi relativi ai luoghi di lavoro

| DESCRIZIONE | U.M. | COSTO UNITARIO | QUANTITA' | TOTALE |
|---|------|----------------|-----------|--------|
| Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "VIETATO ENTRARE" | Cad. | 40 | 6 | 240 |
| Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con la scritta "PAVIMENTO BAGNATO" | Cad. | 15 | 12 | 180 |
| Pellicola autoadesiva per cartello "DIVIETO DI ACCESSO" | Cad. | 2 | 20 | 40 |
| Pellicola autoadesiva per cartello "PERICOLO CADUTA" | Cad. | 2 | 20 | 40 |
| Riunioni di coordinamento, procedure, gestione interferenze, spiegazione piano emergenza, etc. | Cad. | 2 | 200 | 400 |

b. Dispositivi di protezione individuale degli operatori comprese le competenze professionali per la redazione del piano di sicurezza € 1.500,00

totale costi sicurezza annui € 2.400,00

incidenza a pasto € 0,10

Misure di prevenzione di carattere generale

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il Dirigente Scolastico/preposto eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite da preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo dell'Istituzione Scolastica presso la quale verranno eseguite le attività oggetto di appalto di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno dell'Istituzione Scolastica presso la quale verranno eseguite le attività oggetto di appalto.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente o dell'Istituzione Scolastica presso la quale verranno eseguite le attività oggetto di appalto senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.