Comune di Albiate
Provincia di Monza e della Brianza
Settore Servizi alla persona

Allegato C – DUVRI

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

(Art. 26 D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)

ALLEGATO AL CAPITOLATO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI CORRELATI COMUNE DI ALBIATE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

CIG: 9910179A6A

PERIODO DAL 01/09/2023 AL 31/08/2027 E CON POSSIBILITA' DI PROROGA FACOLTATIVA PER IL PERIODO 01/09/2027 AL 31/08/2030

ai sensi del Piano di azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei Criteri Ambientali Minimi — CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020).

Oggetto dell'appalto: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI CORRELATI;

Azienda Committente: COMUNE DI ALBIATE — AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Datore di lavoro committente: COMUNE DI ALBIATE;

Luogo presso cui si svolgerà la concessione: COMUNE DI ALBIATE (Istituti Comprensivi, Centro Cottura, CDD)

Il presente documento deve essere allegato al contratto di concessione relativo al servizio in oggetto.

Viene redatto nella fase di predisposizione del Capitolato Descrittivo e Prestazionale d'Oneri con lo scopo di stimare i costi della sicurezza relativi alle interferenze.

Il documento sarà eventualmente revisionato prima dell'inizio del servizio allo scopo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra le diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze, gli infortuni e gli incidenti durante le attività lavorative oggetto della concessione.

1 DEFINIZIONI

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

a) Stazione appaltante: Comune di ALBIATE;

b) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D. Lgs. 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/concessione;

c) O.E.A.: operatore economico aggiudicatario;

d) Capitolato Descrittivo e Prestazionale d'Oneri d'appalto;

Allegato C – DUVRI

2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Descrittivo e Prestazionale d'Oneri per l'affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica e altri servizi correlati, sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alla citata legge.

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 e il personale del/i Datore/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 comunali 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 state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione.

Per quanto riguarda l'attività di preparazione dei pasti non esistono rischi da interferenze, in quanto tali operazioni sono effettuate presso il centro di cottura del Comune dato in concessione all'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari.

I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione e sono relativi alle mansioni connesse con la concessione 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 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D. Lgs.81/2008).

Per quanto riguarda invece l'attività che l'impresa svolgerà presso i refettori (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei refettori) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale di altri Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Nei momenti di esecuzione dei servizi oggetto della concessione non è presente il personale comunale.

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 della concessione deve essere obbligatoriamente aggiornata 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.

3 SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

a) fornire alle imprese partecipanti alla procedura di gara e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

b) 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 della concessione 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.

c) 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.

4 OGGETTO DEL SERVIZIO

La presente concessione comprende tutti i servizi ristorativi realizzati presso il centro cottura del Concessionario a servizio del Comune di ALBIATE da realizzare secondo le modalità descritte nel Capitolato Descrittivo e Prestazionale d'Oneri, in particolare:

- La realizzazione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi nella cucina centralizzata e nei refettori, con trasporto e consegna presso i terminali di consumo;
- La gestione della riscossione delle morosità;
- La realizzazione completa del servizio di ristorazione per le attività estive per minori, con trasporto e consegna presso i terminali di consumo;
- La fornitura di merende per il servizio di post scuola per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria;
- La fornitura dei pasti confezionati singolarmente in contenitori termici e consegnati a domicilio agli utenti assistiti/fragili dal Comune di ALBIATE dal lunedì al venerdì;
- La fornitura dei pasti per altri eventuali soggetti autorizzati/self service/mensa dipendenti comunali;
- La fornitura dei pasti confezionati singolarmente in contenitori termici e consegnati presso il CDD dal Comune di ALBIATE dal lunedì al venerdì;
- La gestione sistema informatizzato delle iscrizioni, prenotazione pasti e pagamenti degli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica;
- Il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori, della cucina di appoggio, delle attrezzature, delle stoviglie, del pentolame con attrezzi e prodotti a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- La distribuzione e lo sparecchiamento, la pulizia e la sanificazione dei tavoli e delle sedie presso i refettori e comunque il riordino di tutti i locali adibiti ai servizi.

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del Capitolato Descrittivo e Prestazionale d'Oneri e relativi allegati.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere all'Impresa Aggiudicataria l'espletamento di Servizi analoghi.

5 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

L'appalto ha per oggetto la gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica e altri servizi correlati del Comune di ALBIATE, da realizzare secondo le modalità descritte nel Capitolato Descrittivo e Prestazionale d'Oneri.

Allegato C – DUVRI

6 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 della concessione ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Datore di Lavoro	Sindaco	0362.93.24.41 — Via Salvadori, 1 - 20847 Albiate (MB)
Responsabile Procedimento del procedimento	Responsabile Area Servizi alla persona	0362.93.24.41 — Via Salvadori, 1 - 20847 Albiate (MB)
Responsabile Lavori Pubblici Tecnico Manutentivo	Responsabile Area LL.PP.	0362.93.24.41 — Via Salvadori, 1 - 20847 Albiate (MB)
Responsabile R.S.P.P. Comune ALBIATE	Individuato in fase di sottoscrizione del contratto	**XXXXXXXXX**

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA *(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)*		
RAGIONE SOCIALE:		
INDIRIZZO:		
	NOMINATIVO	**INDIRIZZO SEDE, RECAPITO TELEFONICO**
Amministratore unico		
Responsabile del S.P.P.		
Medico competente		
Direttore Tecnico del Servizio		

Allegato C – DUVRI

DATORI DI LAVORO (DIRIGENTI SCOLASTICI)		
	NOMINATIVO	**SEDE**
Istituto Comprensivo XXXXXXX	**Dirigente Scolastica**	**Via XXXXXXX**
Istituto Comprensivo XXXXXXX	**Dirigente Scolastica**	**Via XXXXXXX**

ALTRI DATORI DI LAVORO (*scheda da aggiornare ogni qualvolta vi sia un nuovo Datore di lavoro che possa interferire con le attività oggetto della concessione. Compilare una scheda per ogni Datore di lavoro)*		
RAGIONE SOCIALE:		
INDIRIZZO:		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	INDIRIZZO SEDE, RECAPITO TELEFONICO
Rappresentante Legale		
Responsabile del R.S.P.P.		
Medico competente		
Direttore Tecnico		

7 FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto prima di esperire la procedura di gara in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dall'articolo 26 e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto della concessione.

Allegato C – DUVRI

8 ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Committente informa l'impresa aggiudicataria che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

8.1 Elenco dei Possibili Rischi Presenti

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

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di eventuali perdite di combustibili gassosi passivi;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Investimenti;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

9 MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

L'aggiudicatario deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione come riportata anche nel paragrafo "Quadro costi analitici delle attività interferenti" del presente documento:

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 e 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 del concessionario. 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 similari, 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 antisdrucciolo; 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 delle strutture, specialmente durante la

movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature 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.

10 MATRICE DEL RISCHIO

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e il Concessionario.

Il rischio residuo viene così classificato:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

QUADRO COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI:

Attività/ lavorazioni	Possibili rischi interferenze	Interventi di prevenzione e protezione	Costi per la sicurezza
Pulizie e disinfezione dei locali	Possibili urti, scivolamenti, inciampi, esposizioni per inalazione di agenti chimici	Effettuare le attività di pulizia al di fuori degli orari di lavoro o chiudere i locali/luoghi del servizio; stoccare le attrezzature, carrelli e i prodotti chimici utilizzati per le pulizie in appositi spazi accessibili al solo personale addetto; utilizzare prodotti antiscivolo, utilizzare tutti i prodotti di pulizia secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza; Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia:	(remunerata con specifica tabella successiva punto 1)

Allegato C – DUVRI

		1. Segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento; 2. Prestare attenzione alla movimentazione del carrello; 3. Non lasciare incustoditi i carrelli contenenti i prodotti delle pulizie.	
Consegna derrate alimentari e non alimentari. Trasporto dei pasti dalla cucina alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli	Possibili urti e investimenti	Nell'ingresso e nelle pertinenze delle scuole circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nella zona prevista.	Nulli
Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici	Possibili urti, scivolamenti, inciampi	Stabilire percorsi Prestare attenzione nella movimentazione dei carrelli durante la distribuzione di pasti	Nulli

	Indicazione dei lavori e delle provviste misure	Importo unitario	Quantità	Importo totale
1	Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali a libro in pvc espanso 3 mm (formato mm 333 X 500 chiuso) da utilizzare appoggiati a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato e pavimento scivoloso), conforme al D. Lgs. 81/2008	€ 15,00/cad.	8	120,00 €
2	Ricariche gel sanificante	€ 15,00/cad	20	300,00 €

Allegato C – DUVRI

3	Costi RSPP per riunioni di coordinamento (3 ore/anno X 6 anni)	€ 32,00/ora	15	480,00 €
	Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, - esercitazioni di emergenza ed evacuazione; ed al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008 nonché la reciproca informazione sui rischi di interferenza.	100,00/cad	1	100,00 €
	TOTALE			**1.000,00 €**
	IVA 22 %			**220,00 €**
	TOTALE IVA COMPRESA			**1.220,00 €**
	INCIDENZA SUL SINGOLO PASTO			**0,02 €**

Prima della stipula del contratto si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti 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 d'Appalto

Entro 30 giorni dall'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il DUVRI definitivo.

11 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI IN DOTAZIONE ALLA DITTA APPALTATRICE (AGGIUDICATARIO)

I dispositivi di protezione individuali (DPI) sono corredo indispensabile dei lavoratori che devono sempre **indossare in relazione ai rischi specifici della lavorazione. La distribuzione, l'informazione, la formazione e l'addestramento all'uso dei DPI sono gestiti dal datore di lavoro e dal RSPP della ditta concessionaria.**

Evidenziare nel Piano Operativo sui rischi i DPI che verranno utilizzati dalla ditta concessionaria.

12 APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

Si dichiara di aver preso visione del presente documento e di sottoscriverlo quale accettazione dei contenuti e delle modalità operative prescritte

Allegato C – DUVRI

IL COMMITTENTE

il Responsabile dell'Area (Firma)

IL DATORE DI LAVORO DELL'ATTIVITA' PRESENTE NELL'EDIFICIO

Dirigente Scolastico (Firma)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

Dirigente Scolastico (Firma)

IL RESPONSABILE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

(Firma)

IL CONCESSIONARIO

(Firma)

ALBIATE, ...