

COMUNE DI LALLIO

Provincia di Bergamo

D.U.V.R.I. - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI DA INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA C/O I
LOCALI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
E FORNITURA PASTI A DOMICILIO

COMMITTENTE
Comune di LALLIO

IMPRESA APPALTATRICE (DA INDIVIDUARE)

INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di refezione scolastica e fornitura pasti effettuato a favore degli alunni, insegnanti ed educatori scuola primaria e scuola secondaria di primo grado del Comune di Lallio.

Il presente documento considera il servizio nella sola parte della somministrazione **in quanto la preparazione dei pasti avverrà in Centro di Cottura dell'Impresa Appaltatrice.**

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale, ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il dirigente scolastico e la cooperativa sociale che coadiuva con il personale scolastico l'assistenza in mensa; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni, personale scolastico e personale della cooperativa sociale.

L'appaltatore sarà tenuto ad assumersi l'onere del trasporto a domicilio dei pasti, in caso di cessazione della disponibilità di personale ausiliario socio-assistenziale, previo accordo con il Comune, al costo indicato nell'offerta economica.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o dalla direzione scolastica o dalla cooperativa sociale relative a interferenze sopravvenute.

COMMITTENTE/PROPRIETARIO

Denominazione	Comune di Lallio
Indirizzo	Via San Bernardino 16 – 24040 Lallio (BG)
Telefono e Fax	035 2059011 – 035 200729
Codice fiscale	80024370167
Partita IVA	00884900168
Responsabile Settore Servizi Sociali e alla persona e P.I.	Dott.ssa Carla Bucci

IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di refezione scolastica, affidato in appalto con la tipologia di “pasti pronti veicolati” (ovvero pasti pronti per il consumo, preparati nella cucina situata xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx asportati e distribuiti nei locali mensa del committente) comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- consegna giornaliera dei pasti presso la scuola secondaria di primo grado di via XXIV Maggio 6.

Il servizio di somministrazione comprende le seguenti mansioni:

- il recapito dei pasti direttamente presso il plesso scolastico a mezzo di contenitori termici adeguati ed utilizzo di carrelli termici;
- distribuzione di cibo ai bambini;
- sistemazione dei tavoli;
- lavaggio delle stoviglie;
- la pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti; la pulizia e il riassetto giornaliero delle posate e dei contenitori usati per trasportare i pasti; la pulizia completa dei locali, inclusi i servizi igienici secondo quanto indicato nel piano di sanificazione, comprese le pulizie straordinarie e periodiche. Nella pulizia è compreso l'onere del corretto conferimento dei rifiuti solidi urbani (frazione secca e umido), nonché della fornitura dei detersivi e dei piccoli attrezzi necessari per l'esecuzione della stessa (scope, spazzoloni, stracci ecc.) nonché dei materiali di facile consumo come sapone, asciugamani, spugne, asciugapiatti, grembiuli.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e delle attrezzature necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

Il servizio pasti a domicilio prevede la preparazione, cottura, porzionatura ed il confezionamento in appositi contenitori del pasto (che verrà consumato al domicilio degli utenti), nonché il trasporto e la consegna dei suddetti contenitori mediante mezzi e personale della Ditta appaltatrice presso i locali della mensa scolastica nella scuola secondaria di primo grado di via XXIV Maggio n. 6. Durante i periodi di chiusura scolastica, i pasti dovranno essere consegnati presso la sede comunale di via San Bernardino, 16.

La consegna dei pasti al domicilio degli utenti sarà effettuata dal Comune mediante l'impiego di ausiliarie socio-assistenziali incaricate per il servizio di assistenza domiciliare, dotate di apposito tesserino di riconoscimento, ovvero da incaricati individuati dal comune, resi riconoscibili.

Il vassoio termico contenente il pasto deve essere ritirato il giorno successivo dall'incaricato.

AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso del Comune (refettori, cucine, spogliatoi e servizi igienici) situati a Lallio all'interno dei seguenti plessi scolastici:

Scuola Secondaria di Primo Grado, via XXIV Maggio n. 6.

Durante i periodi di chiusura scolastica, i pasti a domicilio dovranno essere consegnati presso la sede comunale di **via San Bernardino, 16.**

DATA DI INIZIO E DURATA

L'attività in appalto avrà inizio il 01/09/2018 e durerà fino al 31/08/2020.

CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE, DELLA SCUOLA, DELLA COOPERATIVA SOCIALE E DEL COMUNE

I locali di proprietà comunale o in uso al Comune in cui si svolge il servizio di refezione sono situati

all'interno della scuola sopra indicata.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio). Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti ed eventualmente personale ausiliario scolastico), il personale della cooperativa sociale (assistenti agli alunni) e, in casi sporadici, i referenti della Commissione Mensa. Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (cucina, spogliatoi, servizi igienici) può essere presente anche il personale scolastico.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti, dal personale scolastico e dai dipendenti comunali in caso di consegna dei pasti domiciliari presso il municipio.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nel cortile dell'edificio scolastico indicato. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi. Lo stesso dicasi per la consegna dei contenitori pasti anziani presso la sede comunale di via San Bernardino n. 16 (ingresso sul retro riservato ai dipendenti e non all'utenza).

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

GESTIONE EMERGENZE

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica.

E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo.

Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione. L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il

deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico e della cooperativa sociale, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, cucine e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

GENERALITÀ

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola, dalla cooperativa sociale e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula:

$$R = P \times D$$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P=1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=4	MOLTO PROBABI- LE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D=1	LIEVE	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D=2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile Esposizione cronica con effetti reversibili
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
D=4	GRAVISSIMO	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

P D	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

Area di rischio: Trascurabile  Basso  Medio  Elevato 

I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico o comunale. **Le ipotesi di rischio da interferenza ravvisabili**, la valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza **sono riportate nella tabella che segue.**

Data l'entità minima dei costi, essi si intendono inclusi nell'importo contrattuale.

Il presente Documento di Valutazione **è stato redatto preventivamente alla fase di appalto.**

La Ditta Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

(Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla D.A.).

Luogo di lavoro	Scuola secondaria di primo grado di Lallio – mensa scolastica								
Servizi in appalto	Ristorazione scolastica e pasti a domicilio								
Impresa appaltatrice									
Tipo di rischi	RISCHI INTERFERENTI INTRODOTTI DALL'IMPRESA APPALTATRICE								
Lavoratori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico								
RISCHIO	CAUSA	VALUTAZION E RISCHI			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA A PASTO	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	€ 0.0004	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro
Urti, impatti, contatti accidentali	Utilizzo attrezzature e materiale di pulizia	2	2	4	BASSO	Tutte le attrezzature ed i materiali utilizzati per il servizio (scope, secchi, detersivi, ecc...) devono essere collocati, dopo ogni utilizzo, in armadi o locali chiusi a chiave e non accessibili al pubblico	€ 0.0004	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro
Urti, impatti	Utilizzo scale e trabattelli	2	2	4	BASSO	In presenza dell'utenza non devono essere utilizzate scale e trabattelli.	€ 0.0004	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro
Esposizione degli astanti alla potenziale caduta dei colli	Intrusione nell'area di carico e scarico delle merci di personale non autorizzato	1	2	2	TRASCURABILE	In tal caso, interrompere le attività in corso	€ 0.0004	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro
Urti, impatti Ustioni da calore	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	2	2	4	BASSO	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	€ 0.0004	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro
Utilizzo prodotti chimici	Utilizzo di detersivi per le operazioni di pulizia e sanificazione	2	2	4	BASSO	Non lasciare incustoditi i prodotti chimici. Mantenere i prodotti nella loro confezione originale.	€ 0.0004	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro

						TOTALE € 0,02 A PASTO (INCLUSI NELL'IMPORTO CONTRATTUALE)	
--	--	--	--	--	--	--	--

IDONEITA' TECNICO-PROFESSIONALE

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, nonché dell'art. 26 comma 1 lettera a) punto 1 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, **la società appaltatrice**, consapevole delle pene stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali, dovrà dichiarare:

- di possedere tutti requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26 comma 1 lettera a) punto 1 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;
- di aver elaborato il documento di valutazione dei rischi;
- di aver nominato il proprio RSPP
- di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 , comma 1, D.Lgs. 81/08

NOTE CONCLUSIVE

Firmando il presente documento, l'appaltatore si impegna a:

- provvedere alla diffusione dei contenuti suddetti al personale che dovrà accedere all'insediamento per i servizi assegnati;
- garantire adeguata vigilanza dei propri dipendenti e dei comportamenti da loro tenuti;
- eseguire il servizio in costante e totale osservanza delle norme di legge e di buona norma per la prevenzione degli infortuni, l'igiene del lavoro e la regolarità dei mezzi impiegati.

Il committente si riserva la facoltà di risolvere ed annullare il contratto nel caso in cui si dovesse constatare che la ditta appaltatrice non ottemperi alle prescrizioni di legge sulla igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

L'impresa appaltatrice si assume tutti gli oneri e le responsabilità nelle eventualità di danni dovuti alle modalità di esecuzione del servizio oggetto di contratto. Analogamente sono a carico dell'appaltatrice tutti gli oneri derivanti dall'assicurazione obbligatoria per gli infortuni e per la previdenza in favore dei propri dipendenti che dichiara per altro in regola con le vigenti norme sul collocamento, assistenziali e previdenziali.

Lallio, lì

Il Committente

La Società Appaltatrice

Timbro e firma

.....

.....

Il Datore di Lavoro della Scuola Primaria

.....

ALLEGATI

- 1) INFORMAZIONI SUI RISCHI ESISTENTI PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA, MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA
- 2) PIANO DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE DELLA SCUOLA PRIMARIA
- 3) PLANIMETRIE DI EMERGENZA DELLA SCUOLA PRIMARIA

Ai fini della qualificazione delle imprese appaltatrici, inoltre, L'IMPRESA AGGIUDICATARIA dovrà allegare:

- Piano Operativo di Sicurezza
- Nomine delle figure della sicurezza
- Attestati dei corsi di formazione per i lavoratori secondo l'Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011
- Attestati di formazione degli addetti al Primo Soccorso e alla lotta antincendio
- Attestati HACCP