

COMUNE DI CAPRIATE SAN GERVASIO

Provincia di Bergamo



SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (D.U.V.R.I.)

ALLEGATO N. 8 AL CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER ANZIANI, DISABILI E PERSONE IN DIFFICOLTÀ PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021.

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 Capriate San Gervasio.
- 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 della concessione.
- c) O.E.A.: operatore economico aggiudicatario.
- d) CSO: capitolato speciale d'onori.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'articolo 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Oneri per la Gestione del servizio di ristorazione collettiva 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 es. ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso i refettori, esecuzione delle derattizzazioni presso i refettori, 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 state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte presso la cucina (ricevimento derrate alimentari e preparazione dei pasti) ed in parte presso i refettori ubicati all'interno dei due plessi scolastici.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina i rischi derivanti da interferenze risultano minimi: oltre al personale dell'impresa possono infatti accedere in tali ambienti soltanto un supervisore per il Comune e i referenti della Commissione mensa.

Si riscontrano altresì rischi potenziali minimi nella fase di consegna delle derrate alimentari di consegna dei pasti in uscita dal centro cottura ai vari terminali di consumo. Tali rischi sono stati meglio evidenziati nelle tabelle più avanti riportate.

I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione e sono relativi alle mansioni connesse con la concessione in oggetto: gli stessi devono pertanto essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatta dall'Impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs. n. 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 alcuni potenziali 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.

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 dal 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 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 della concessione con particolare riguardo all'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 ATTIVITA' OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Le singole attività oggetto della concessione di servizi sono le seguenti, ciascuna delle quali nelle sue specifiche modalità di esecuzione è descritta dettagliatamente nel capitolato speciale d'oneri al quale si rinvia integralmente:

- A) Servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e i docenti delle scuole primarie del territorio.
- B) Servizio di ristorazione per gli assistiti del Servizio Sociale.
- C) Servizio di ristorazione per gli esterni autorizzati.

UBICAZIONE DELLE SEDI DI CONSUMO

Scuole Primarie

1) Scuola primaria "D. Alighieri"- Via Bustigatti, 12 - Capriate

Nel refettorio della scuola vengono consumati i pasti per tutti gli alunni, i docenti e il personale avente diritto delle scuole primarie "D. Alighieri";

2) Scuola primaria "A. Manzoni" – P.zza Pio XII - San Gervasio

Nel refettorio della scuola vengono consumati i pasti per tutti gli alunni, i docenti e il personale avente diritto delle scuole primarie "A. Manzoni";

Assistiti dal Servizio sociale

Il pasto viene cucinato presso il centro cottura della concessionaria, ivi prelevato e consegnato al domicilio dell'assistito da parte della concessionaria.

ALTRE ATTIVITÀ CHE POSSONO DARE INTERFERENZA

La derattizzazione all'interno dei refettori viene gestita dall'O.E.A. ma effettuata probabilmente da ditta esterna. Mentre all'esterno dei refettori tale operazione viene gestita dall'Ufficio Tecnico comunale tramite appalto a ditta privata.

La manutenzione ordinaria viene gestita dall'O. E. A. ma effettuata probabilmente da ditta esterna.

Mentre la manutenzione straordinaria viene gestita dall'Ufficio Tecnico comunale tramite appalto a ditta privata.

Il taglio dell'erba viene gestito dall'Ufficio Tecnico comunale tramite appalto a ditta privata.

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 dell'articolo 25 della legge 123 del 2007.

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
INDICAZIONE DEL RUOLO		
Direzione Committente	Sindaco protempore Comune di Capriate San Gervasio	02 920991231 Piazza della Vittoria, 4 24042 Capriate San Gervasio (BG)
Responsabile del Procedimento	Responsabile di Servizio Dott. Cesare Cerri	02 920991231 Piazza della Vittoria, 4 24042 Capriate San Gervasio (BG)
Responsabile del S.P.P. del Comune di Capriate San Gervasio (ai sensi del D.Lgs.81/2008)	Dott. Stephane Barbosa Ditta Frareg S.r.l. Milano	02 920991231 Piazza della Vittoria, 4 24042 Capriate San Gervasio (BG)
Medico Competente (ai sensi del D.Lgs.81/2008)	In attesa di conferimento di nomina	

ISTITUTO COMPRENSIVO "A. MANZONI"

Scuola primaria "D. Alighieri"- Via Bustigatti, 12 - Capriate

Scuola primaria "A. Manzoni" – P.zza Pio XII - San Gervasio

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Dirigente scolastico		02 9090759 Via XXV Aprile, 28 24042 Capriate San Gervasio (BG)
Referente per la sicurezza		02 9090759 Via XXV Aprile, 28 24042 Capriate San Gervasio (BG)

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 (con riferimento al D.Lgs.81/2008)	Nominativo Sig.	Indirizzo Sede Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008)	Dr.....	Recapito telefonico
Direttore Tecnico	Sig.	Recapito telefonico

FINALITÀ

Il presente documento di Valutazione è stato redatto prima di esperire la gara in ottemperanza al D.Lgs. n. 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 o comunque ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto della concessione.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto della concessione e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- i costi per la sicurezza sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (a.s.2018-2019; 2019-2020; 2020-2021) stimati in 116.784 pasti.

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico della concessione e pertanto riportati su tutti i documenti afferenti alla gara, non sono soggetti a ribasso e su richiesta, potranno essere messi a

disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI			
ATTIVITA' SVOLTE DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	POSSIBILI RISCHI DI INTERFERENZE	MISURE PREVENTIVE	RISCHI SICUREZZA
Controllo qualità, ispezioni	Possibili rischi di contaminazione esterne rispetto alla preparazione dei pasti	Possibili rischi di contaminazione esterne rispetto alla preparazione dei pasti	Possibili rischi di contaminazione esterne rispetto alla preparazione dei pasti
Trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli.	Possibili rischi di contaminazione esterne rispetto alla preparazione dei pasti	Possibili rischi di contaminazione esterne rispetto alla preparazione dei pasti	Possibili rischi di contaminazione esterne rispetto alla preparazione dei pasti
Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici.	Possibili urti, scivolamenti e inciampi.	Stabilire percorsi protetti. Prestare attenzione nella movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.	Nulli.
Pulizia e disinfezione dei locali.	Possibili urti, scivolamenti e inciampi, esposizione per inalazione di agenti chimici.	Effettuare le attività di pulizia in orari tali da evitare le interferenze o chiudere i locali di servizio. Stoccare le attrezzature, i carrelli e i prodotti chimici utilizzati per le pulizie in appositi spazi accessibili solo al personale addetto. Indossare DPI. Utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante l'attività di pulizia, segnalare con appositi cartelli il pericolo di scivolamento, prestare	Delimitazione aree di lavoro (ad esempio tramite appositi cartelli conformi al D. Lgs. 81/2008). TOTALE: € 500,00

		attenzione alla movimentazione del carrello e non lasciarlo incustodito.	
Attività di derattizzazione presso i refettori.	Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici.	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione.	Delimitazione aree disinfestate tramite appositi cartelli. TOTALE: € 190,00
Attività di manutenzione presso i refettori.	Possibili urti, scivolamenti e inciampi, rischio elettrico, esposizione a rumore e polveri.	Effettuare le operazioni durante orari in cui le scuole sono chiuse. Delimitare le zone interessate utilizzando appositi cartelli.	Delimitazione aree di lavoro tramite appositi pannelli. TOTALE: € 150,00
Costi RSPP per riunioni di coordinamento		€ 40,00 al'ora per 12 ore all'anno	TOTALE PRESUNTO: € 1.440,00

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 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 concessionaria 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'Oneri;
- dopo la stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/ "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 tra il Rappresentante Legale del Comune di Capriate San Gervasio (Stazione appaltante) e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa;
- 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.

Capriate San Gervasio, 05/06/2018