

CITTA' DI ORBASSANO

Documento unico di
valutazione del rischio interferenze
(Art. 26 comma 3 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ASILO
NIDO E MENSA DIPENDENTI COMUNALI PER IL PERIODO DI ANNI
TRE, RIPETIBILI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Per il Committente:

Datore di Lavoro/Dirigente I Settore Finanziario

Dr. Gerlando Luigi RUSSO

Tel.: 011.9036214

e-mail: contratti@comune.orbassano.to.it

Responsabile del Procedimento

Dr.ssa Paola Portigliatti Pomeri

Tel.: 011.9036230

e-mail: contratti@comune.orbassano.to.it

Per l'Affidatario:

Datore di Lavoro

.....

Tel.:

Cell.:

e-mail:

Referente servizio

.....

Tel.:

Cell.:

e-mail:

Per il Subappaltatore:

Datore di Lavoro

.....

Tel.:

Cell.:

e-mail:

Referente servizio

.....

Tel.:

Cell.:

e-mail:

Indice del presente documento:

1. PREMESSA	pag. 3
2. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA	pag. 3
3. LUOGHI OVE SI ESPLICA IL SERVIZIO	pag. 3
4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	pag. 4
5. DURATA DEL SERVIZIO	pag. 4
6. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO	pag. 4
7. AGGIORNAMENTO DEL DUVRI	pag. 6
8. DIFFUSIONE DEL DOCUMENTO	pag. 6

1. PREMESSA

Il presente documento unico di valutazione del rischio interferenze (DUVRI) contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice e, per suo conto, ai lavoratori impegnati, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi".

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

2. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'esecuzione del servizio in oggetto, sono stati individuati costi aggiuntivi per la sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, i cui costi sono pari a euro 1.200,00.

3. LUOGHI DOVE SI EFFETTUA IL SERVIZIO

N. 3 centri di cottura di proprietà comunale e relativi refettori così dislocati:

- Asilo nido "Il Batuffolo" – Via Italia n. 13
- Scuola A. Gramsci – Via Frejus n. 67
- Scuola A. Rodari – Largo Maranetto

Refettori scuole dell'infanzia:

- Collodi – Via D. Di Nanni n. 18
- Andersen – Via N. Bixio n. 31
- B. Apriero – Via Frejus n. 69
- Peter Pan – Via Gramsci n. 12
- A. Gamba – Via Della Bassa n. 57

Refettori scuole primarie:

- A. Gramsci – Via Frejus n. 67
- A. Rodari – Largo Maranetto
- C. Pavese – P.za De Amicis n. 12
- A. Frank – Str. Volvera n. 44

Refettorio Asilo nido "Il Batuffolo" – Via Italia, 13

Locale mensa dipendenti presso scuola A. Rodari – Largo Maranetto

4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie, per l'Asilo nido comunale e per la mensa dei dipendenti comunali per il periodo di tre anni, ripetibili, a

decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio e prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- produzione dei pasti in regime fresco-caldo presso i 3 centri di cottura per presunti n. 1.420 pasti giornalieri;
- produzione di pasti personalizzati in regime dietetico in linea refrigerata per alunni con particolari patologie e motivi di carattere etico-religioso;
- allestimento dei tavoli e successivo sparcchiamento, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti dai centri cottura verso le altre scuole;
- somministrazione al tavolo dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Il centro di cottura Gramsci produce i pasti per le scuole primarie Gramsci, Pavese, A. Frank, e per le scuole dell'infanzia Apriero, Peter Pan, Gamba, Collodi, Andersen;

Il centro di cottura Rodari produce i pasti per la scuola primaria Rodari, per la mensa dipendenti comunali, e le diete speciali e in bianco per tutti i plessi.

Il centro di cottura presso l'Asilo nido Il Batuffolo produce i pasti per l'Asilo nido stesso.

5. DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto ha la durata di tre anni a decorrere dal verbale di consegna dei locali, ripetibili, ed eventualmente prorogabili per ulteriori sei mesi.

6. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti:

Attività	Valutazione rischi interferenze	Misure di prevenzione e riduzione del rischio
Produzione dei pasti in regime fresco-caldo e personalizzati per diete speciali	A. Rischio di interferenza con insegnanti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e controlli, operatori dell'ASL	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli ecc. in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.
===== Allestimento dei tavoli e successivo sparcchiamento degli stessi, lavaggio stoviglie e riordino.	B. Rischio di interferenza con insegnanti, alunni, personale comunale, componenti della	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli ecc.

	commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e controlli, operatori dell'ASL	in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.
=====		
Trasporto dei pasti dai centri di cottura ai refettori delle scuole dell'infanzia e primarie	C. Rischio di interferenza con insegnanti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e controlli, operatori dell'ASL.	Eeguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità di aree di carico e scarico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed aventi dispositivo antiribaltamento.
=====		
Somministrazione dei pasti agli utenti	D. Rischio di interferenza con insegnanti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e controlli.	Eeguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità dei luoghi ove si svolge il servizio. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e con dispositivo antiribaltamento.
=====		
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti.	E. Rischio di interferenza con insegnanti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e controlli.	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zone ove le stesse si stanno svolgendo.
=====		
Ricevimento e stoccaggio delle merci	F. Rischio di interferenza con insegnanti, alunni,	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti la

	personale comunale, componenti la commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e controlli e operatori dell'ASL.	commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli e di operatori dell'ASL, in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo.
=====	G. Rischio di interferenza con insegnanti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e controlli e operatori dell'ASL.	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli e di operatori dell'ASL, in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.		

7. AGGIORNAMENTO DEL DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico", per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni contingenti, quali modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendano necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste, o in presenza di eventuali subappaltatori non prevedibili all'atto della stesura e firma del presente.

8. DIFFUSIONE DEL DOCUMENTO

Al fine di procedere in sicurezza alle operazioni oggetto dell'appalto, l'appaltatore si impegna, con l'accettazione del contratto, a fornire al proprio personale le attrezzature idonee allo svolgimento del proprio compito, a far affiggere a proprie spese la cartellonistica che illustra le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione, secondo la normativa vigente, ed ad effettuare la valutazione del rischio per la propria impresa, nonché ad esperire l'eventuale valutazione congiunta del rischio con i propri collaboratori e/o subappaltatori, ed a consegnarla alla stazione appaltante, nonché a mettere a conoscenza del personale addetto il presente documento con le relative prescrizioni.

L'appaltatore si impegna a segnalare immediatamente al Committente qualsiasi situazione che potrebbe influire sulla sicurezza e salute dei lavoratori presenti nelle aree in cui si svolge l'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Orbassano, li 17/07/2017



La Responsabile del Procedimento
(Dr.ssa Paola Fortigliatti Pomeri)