



Comune di Fornovo San Giovanni

Provincia di Bergamo

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INDIVIDUAZIONE DELLE
MISURE DA ADOTTARE PER ELIMINARE/RIDURRE
AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE**

- D.U.V.R.I. -

prime valutazioni per la redazione del documento

**APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E FORNITURA PASTI A DOMICILIO PER
ANZIANI, DISABILI E PERSONE IN
DIFFICOLTA'
PER IL PERIODO
28 SETTEMBRE 2020 - 31 AGOSTO 2021
C.I.G. 84277428B4**

PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni sulle misure da adottare per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze, in ottemperanza all'articolo 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008 n. 81 e ss.mm.ii. che recita:

“i datori di lavoro:

- 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.”

Prima dell'affidamento si provvederà a:

- verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa affidataria, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. e dell'autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale;
- allegare al contratto il documento unico di valutazione dei rischi definitivo che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta affidataria vorrà eventualmente presentare; detto documento definitivo coincide con il verbale di cooperazione e coordinamento, che l'impresa affidataria ha l'obbligo di redigere di concerto con l'Amministrazione.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, 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 di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Il presente documento unico di valutazione dei rischi è definitivo, salvo proposte di modifiche ed integrazioni (con le dovute specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni) che la ditta affidataria vorrà eventualmente presentare e che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione.

PRINCIPALI MISURE DA ADOTTARE PER ELIMINARE/RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE

Di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi di lavoro della scuola primaria di Fornovo San Giovanni (Bg) in Piazza San Giovanni n. 3.

NORME GENERALI

L'impresa affidataria non potrà essere autorizzata ad iniziare alcuna operazione all'interno dei locali se non a seguito di firma, da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto, dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa affidataria o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (articolo 26 comma 8 D.Lvo 09 aprile 2008, n.81 e ss.mm.ii). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

La ditta affidataria è tenuta a segnalare alla Stazione Appaltante e per essa al responsabile del contratto, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

La ditta affidataria, a fronte della preliminare valutazione sull'esistenza di rischi da interferenza derivanti dall'esecuzione delle attività connesse al servizio oggetto di appalto, è tenuta, ove possibile,

a differire nel tempo le attività operando in orari non coincidenti con l'attività della committenza e comunque in cui la presenza del personale dell'amministrazione o l'utenza esterna è nulla o ridotta al minimo.

La ditta affidataria avrà inoltre cura di richiedere informazioni in merito alle possibili interferenze con personale di altre ditte che dovessero trovarsi ad operare nella sede.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Committente potrà ordinare la sospensione delle attività, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

La ditta affidataria è tenuta, prima dell'inizio delle attività, ad ottenere tutte le informazioni necessarie al fine di valutare la relativa situazione degli ambienti dove è chiamata ad operare.

Vie di fuga e uscite di sicurezza

I lavoratori dell'impresa affidataria che intervengono presso la scuola primaria di Fornovo San Giovanni (Bg) in Piazza San Giovanni n. 3, devono preventivamente prendere visione delle vie di esodo, dei luoghi sicuri e delle uscite, della localizzazione dei sistemi di allarme e dei mezzi per lo spegnimento, dei comportamenti da tenere in caso di emergenza e dei soggetti deputati ad intervenire in caso di incendio. I corridoi e le vie di esodo devono essere mantenuti costantemente sgombri da materiali e strumenti di lavoro, anche se collocati in maniera temporanea, in condizioni tali a garantire una facile percorribilità in caso di emergenza.

Schematizzazione delle attività

Le attività lavorative oggetto del presente appalto sono logicamente classificabili in tre fasi di lavoro principali:

a) Fase di trasporto: inerente le azioni di trasporto fisico dei generi alimentari e dei prodotti preparati, dei materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio di refezione/ristorazione presso la scuola primaria di Fornovo San Giovanni (Bg) in Piazza San Giovanni n. 3, nonché il deposito degli stessi in luoghi idonei allo stoccaggio ed all'apertura degli imballaggi;

b) Fase di operatività: inerente tutte le attività di somministrazione dei prodotti, operazioni necessarie alla gestione del servizio;

c) Fase di smaltimento rifiuti e/o imballaggi: inerente la fase di trasporto all'esterno e di corretto smaltimento di tutti i rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.

Prescrizioni generali relative a tutte le fasi

1) Identificazione e accesso alla sede

Il personale autorizzato all'ingresso dovrà, all'interno della scuola primaria di Fornovo San Giovanni (Bg) in Piazza San Giovanni n. 3, sempre esporre in modo ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia e recante il proprio nominativo e di quello della ditta per cui presta servizio. L'accesso del personale afferente alla ditta affidataria è limitato esclusivamente alle zone interessate al servizio. Ogni altro accesso deve essere preventivamente autorizzato.

2) Regole comportamentali

All'interno di tutti i locali del plesso scolastico e in tutte le aree scoperte pertinenti vige il divieto di fumo. Qualora il personale della ditta affidataria noti delle situazioni di pericolo, poco chiare o anomale, dovrà immediatamente richiedere delucidazioni e/o fornire immediata segnalazione al Committente.

3) Barriere Architettoniche e presenza di ostacoli

L'attuazione del servizio non deve creare barriere architettoniche od ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'esecuzione delle attività.

Nel caso in cui, durante l'attuazione del servizio, si rendesse necessario impegnare un percorso, i lavoratori dell'impresa affidataria dovranno segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Gli strumenti e i materiali utilizzati dovranno essere collocati in modo tale da non poter costituire rischi di inciampo e/o scivolamento.

L'eventuale deposito di attrezzature non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga e si dovrà provvedere all'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle attività connesse con il servizio espletato.

4) Accesso degli automezzi

Gli automezzi dell'impresa potranno accedere negli spazi esterni di pertinenza dell'edificio stesso solo limitatamente alle operazioni di approvvigionamento dei generi alimentari, dei prodotti preparati e dei materiali di consumo, di ricambio e di scorta. Gli spostamenti dovranno essere effettuati secondo le procedure stabilite per l'accesso degli autoveicoli a velocità tale da non risultare rischiosa per il passaggio eventuale di persone o per gli altri automezzi. Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore.

5) Accesso di estranei in area di esecuzione delle attività

E' vietato l'avvicinamento, la sosta ed il transito di persone non addette alle lavorazioni in tutte le zone in cui vengono eseguite le attività di somministrazione dei cibi o le attività preliminari o conclusive delle stesse, per tutta la durata delle operazioni.

6) Informazione ai lavoratori dipendenti

L'appaltatore, nell'espletamento del servizio, nel caso in cui si verifichi la presenza di attività dell'Amministrazione che determinano interferenze con quelle previste per il servizio stesso, dovrà informare l'Amministrazione, al fine di definire in sinergia le opportune procedure per garantire la sicurezza nell'espletamento del servizio.

Di tali procedure, cui dovrà attenersi tutto il personale sia dell'Amministrazione che dell'appaltatore, verrà data adeguata informazione ai lavoratori interessati.

7) Misure d'emergenza

L'Impresa operante dovrà predisporre la propria struttura per la gestione delle eventuali emergenze in maniera coordinata con quella dell'Amministrazione.

In particolare, è da ritenere di massima importanza lo scambio di informazioni con l'Amministrazione, affinché si tenga in dovuto conto, nelle procedure di gestione dell'emergenza previste nella sede, lo svolgimento dell'attività di ristorazione e le esigenze dei lavoratori addetti.

8) Abbigliamento

Il personale deve essere dotato di abbigliamento idoneo e conforme alle prescrizioni per l'attività svolta e dei relativi D.P.I.

9) Ulteriori informazioni

Compete alla ditta appaltatrice la piena ed assoluta osservanza delle disposizioni ministeriali emanate in materia di Covid-19 in tutte le fasi di attuazione dell'appalto.

Prescrizioni generali relative alle singole fasi FASE 1

– Trasporto

L'attività di trasporto e deposito dei prodotti preparati e dei generi alimentari, dei materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio oggetto dell'appalto, dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare involucri incustoditi all'interno degli spazi frequentati dal pubblico.

Gli alimenti ed i materiali dovranno essere trasportati nei loro contenitori originali, nel caso questo non fosse possibile, sarà fatto obbligo di accertarsi che i contenitori siano idonei a garantire l'igiene, la temperatura e la sicurezza durante il trasporto.

I materiali e le attrezzature non devono essere posti in zone vicine all'acqua o con alto tasso di umidità.

Il datore di lavoro, ove necessario, deve ricorrere a mezzi meccanici appropriati, per evitare la necessità di una movimentazione manuale dei carichi da parte dei lavoratori.

Nel caso in cui la necessità di movimentazione manuale di un carico ad opera del lavoratore non possa essere evitata, il datore di lavoro organizza detta movimentazione in modo che sia quanto più possibile sana e sicura.

FASE 2 – Somministrazione degli alimenti e gestione dei locali in uso

Coordinamento – Le operazioni di somministrazione degli alimenti e gestione dei locali dovranno avvenire senza esporre a rischi indebiti gli utenti e le modalità di lavoro dovranno essere concordate preventivamente col Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione previa riunione di coordinamento di cui verrà redatto verbale scritto e che diventerà parte integrante del DUVRI.

Dispensazione degli Alimenti – Nei locali dove sia prevista la dispensazione degli alimenti, le zone ad uso esclusivo del personale del servizio, devono essere chiaramente delimitate e deve esserne inibito l'accesso agli estranei. Porre la massima attenzione a non lasciare incustoditi utensili taglienti ed evitare per quanto possibile di muoversi tra gli ambienti con detti utensili. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo delle attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde. Nei locali in uso dovrà essere garantito il corretto ricambio d'aria e l'aspirazione dei fumi tramite gli impianti di ventilazione di cui il corretto funzionamento e la manutenzione saranno a carico del committente.

Pulizia dei locali – La pulizia dei locali dati in uso alla ditta affidataria per l'espletamento del servizio, dovrà avvenire in orari in cui non sia previsto l'accesso di estranei. Ove questo non fosse possibile, si dovrà procedere per settori e marcare di volta in volta il settore sottoposto a pulizia, utilizzando idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate. Una volta che le superfici di transito non siano più scivolose si dovranno tempestivamente rimuovere i segnali.

Uso di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti – L'eventuale impiego di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti da parte dell'affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.97) e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere disponibili ed esibite su richiesta dell'Amministrazione).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre utenti del servizio al rischio derivante dal loro utilizzo.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

I lavoratori dell'esecutrice dovranno conservare i prodotti e le sostanze chimiche esclusivamente nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, dovranno ridurre le scorte conservate presso l'edificio servito al quantitativo richiesto per la normale conduzione delle attività, dovranno vigilare sulla riconoscibilità di prodotti e sostanze e delle loro caratteristiche di pericolosità, dovranno vigilare sull'applicazione delle misure di protezione in caso di incidenti legati all'uso di prodotti e sostanze chimiche, non dovranno in alcun modo lasciare incustoditi prodotti e/o sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti, dovranno vigilare affinché non avvengano sversamenti accidentali o in eccesso rispetto alle necessità e dovranno comunque vigilare affinché la loro attività non possa dar luogo a inalazione o ingestione o contatto di sostanze pericolose con cute e mucose.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici od allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

Riduzione di prodotti infiammabili – L'impresa affidataria non dovrà utilizzare per le proprie attività prodotti chimici infiammabili, salvo nei casi in cui questi si rendano necessarie. I prodotti dovranno essere conservati nelle quantità strettamente necessarie alla conduzione delle attività e custoditi in depositi segnalati, ventilati e protetti da sorgenti di ignizione.

I rifiuti combustibili o pericolosi in caso d'incendio dovranno essere tempestivamente smaltiti e il loro deposito temporaneo dovrà comunque avvenire al di fuori delle vie di esodo (corridoi, scale, disimpegni) e in zone in cui non possano entrare in contatto con sorgenti di ignizione.

Manutenzione di apparecchiature – Tutte le operazioni di manutenzione delle apparecchiature di proprietà od in uso alla ditta affidataria dovranno avvenire in tempi e in modo tali da non provocare interferenze con l'utenza.

Uso di apparecchiature elettriche – I lavoratori dell'esecutrice, nell'impiego delle apparecchiature elettriche, dovranno adottare le normali precauzioni generali connesse all'uso di apparecchi e impianti elettrici e dovranno seguire le avvertenze specifiche indicate dai costruttori. L'uso di prese e cavi portatili dovrà essere per quanto possibile evitato, nel caso in cui si renda necessario, dovrà avvenire senza poter costituire per i presenti rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo.

FASE 3 – Smaltimento

L'attività di raccolta e di smaltimento di rifiuti dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare materiale ingombrante all'interno dei locali.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto della vigente normativa in materia con particolare riguardo alle azioni atte a garantire la corretta differenziazione dei rifiuti stessi

Lo smaltimento delle acque reflue dovrà avvenire esclusivamente attraverso l'impianto fognario.

COSTI DELLA SICUREZZA NECESSARI PER L'ELIMINAZIONE/RIDUZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Avendo previsto lo svolgimento del servizio in modo da adottare, ove possibile, misure di sfasamento temporale o segregazione delle zone in cui si svolge l'attività oggetto dell'appalto rispetto a quella del committente e avendo richiesto specifiche misure di prevenzione nello svolgimento delle attività, i costi per la riduzione del rischio da interferenze possono essere stimate come di seguito indicato:

Riunioni di coordinamento

Costo riunione: € 100,00 (1 h) Riunioni previste: 1 x anno

Operatore del coordinamento (Supervisore)

(incontri vari e sopralluoghi in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....) Sopralluoghi previsti 1 ogni 6 mesi

Costo operatore: € 50,00 / h = € 100,00 / anno (2 h / anno)

Formazione Operatori per Piano Emergenza

1 h x anno

Costo operatore: € 50,00 / h = € 50,00 / anno (1 h / anno)

Segnaletica e mezzi di segregazione per le aree di intervento Costo a corpo: € 750,00 (Euro trecentocinquanta/00)

Costo complessivo: € **1.000,00** (Euro mille/00)

Tali stime non ricomprendono i costi che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro del proprio personale e per la sicurezza relativa all'esercizio dell'attività svolta (quali, ad esempio, formazione del personale, D.P.I, sorveglianza sanitaria, etc.) e per i quali la stessa impresa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

Il Responsabile Unico del Procedimento

Ing. Fabio Carminati

Documento firmato digitalmente

ex D.Lvo 82/2005 e ss.mm.ii.

