

**APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

DUVRI

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(art. 26 , comma 3, D.Lgs. n. 81/2008)**



SOMMARIO

1.	SEZIONE DESCRITTIVA.....	3
1.1.	Impresa committente.....	4
1.1.1.	Organigramma della sicurezza	4
1.2.	Contratto.....	4
1.3.	Impresa appaltatrice.....	Errore. Il segnalibro non è definito. 5
1.3.1.	Organigramma della sicurezza	5
1.3.2.	Verifica idoneità tecnico professionale	5
1.3.3.	Personale impiegato nell'esecuzione del contratto	5
1.3.4.	Diritto di controllo	5
1.3.5.	Eventuali imprese subappaltatrici:	5
1.3.6.	Informativa ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b del D.lgs. 81/2008	5
1.3.7.	Informazioni ai sensi dell'art. 26 comma 2 lettera b del D.lgs. 81/2008	6
1.3.8.	Sopralluogo congiunto – Verbale di sopralluogo	6
1.4.	Descrizione dei lavori oggetto del contratto	6
2.	SEZIONE IDENTIFICATIVA DEI RISCHI PER AREA.....	6
2.1.	Locali dove debbono essere svolti i lavori.....	6
2.2.	Attività svolte dal committente o da altro personale nell'area oggetto dell'intervento...	6
2.3.	Rischi presenti nell'area oggetto dell'intervento	6
2.4.	Dpi necessari agli addetti delle ditte esterne che intervengono nell'area durante le seguenti operazioni	6
2.5.	Disponibilità servizi	7
3.	SEZIONE VALUTAZIONE ED ELIMINAZIONE DELLE INTERFERENZE	7
3.1.	Costi relativi alla sicurezza	9
4.	ALLEGATI.....	9
4.1.	Misure di sicurezza di carattere generale:.....	9
4.2.	PREVENZIONE INCENDI ED EVACUAZIONE	9
4.3.	PRIMO SOCCORSO.....	10
5.	FIRME	11

1. SEZIONE DESCRITTIVA

Documento redatto ai sensi dell'articolo 26 del D. lgs. 81 del 9 aprile 2008.

Di seguito si forniscono alcune **definizioni** relative ai soggetti che intervengono e sono presenti nell'argomento trattato ed ai tipi di contratto che possono essere stipulati.

Definizioni generali

- Appaltante o committente: colui che richiede un lavoro o una prestazione.
- Appaltatore: è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- Subappaltatore: è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- Interferenze: circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.
- DUVRI: Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze
- Costi per la sicurezza: costi necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze, distinti dall'importo a base d'asta e non soggetti a ribasso.
- Supervisore dell'appalto committente: è la persona fisicamente designata dal Datore di lavoro/dirigente del committente della gestione operativa dell'appalto.
- Referente dell'impresa appaltatrice: Responsabile dell'impresa appaltatrice per la conduzione dei lavori con lo specifico incarico di collaborare con il Supervisore dell'appalto committente promuovere e coordinare la sicurezza e l'igiene del lavoro.
- Contratto d'appalto: l'appalto è il contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro (art. 1655 c.c.).

Definizioni specifiche relative al contratto

- Riferimento CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
-
-

- Edifici o aree in cui verranno svolti i lavori :
 - o **Locali cucina mensa scolastica ubicati in via Cà**

1.3. *Impresa Appaltatrice*

Sede legale

1.3.1. Organigramma della sicurezza

Datore di Lavoro	Dott. Rosario Bua
RSPP:	ing. Gianfausto Gorini
RLS:	Non individuato
Medico Competente:	dott. Valerio Moioli

1.3.2. Verifica idoneità tecnico professionale

1.3.3. Personale impiegato nell'esecuzione del contratto

L'impresa appaltatrice deve comunicare prima dell'inizio della Gestione, tramite l'Allegato 1, i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle attività oggetto del Contratto. L'ingresso ai locali della committenza verrà consentito solo al personale per cui sarà garantito quanto sopra indicato e munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore ed indicante il Datore di Lavoro secondo quanto riportato nell'art.26, comma 8 del D.Lgs. 81/2008.

1.3.4. Diritto di controllo

Il Comune potrà procedere in qualsiasi momento al controllo dei documenti dell'appaltatore, da cui possa dimostrare l'ottemperanza da parte di quest'ultimo alle obbligazioni dei punti precedenti.

1.3.5. Eventuali imprese subappaltatrici:

1.3.6. Informativa ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b del D.lgs. 81/2008

Il Comune di Brusaporto fornisce all'impresa appaltatrice 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.

1.3.7. Informazioni ai sensi dell'art. 26 comma 2 lettera b del D.lgs. 81/2008

L'impresa appaltatrice è obbligata ad osservare e far osservare a tutto il personale alle dipendenze proprie, tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni relative alla tutela della salute e prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro.

1.3.8. Sopralluogo congiunto – Verbale di sopralluogo

L'impresa Appaltatrice provvederà ad eseguire congiuntamente al rappresentante del Comune un attento ed approfondito sopralluogo nei locali. Il Verbale congiunto, sottoscritto dai partecipanti e riportato in Allegato 2, evidenzia i rischi connessi nelle aree interessate dal servizio al fine di adottare tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie.

1.4. Descrizione delle attività oggetto del contratto

- Preparazione e distribuzione pasti alunni scuola primaria e secondaria.

2. SEZIONE IDENTIFICATIVA DEI RISCHI PER AREA

2.1. Locali dove debbono essere svolte le attività.

L'impresa appaltatrice usufruisce, presso l'impianto di cui al punto 1.2, dei locali di proprietà comunale considerati idonei allo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto. L'eventuale difformità degli stessi rispetto alle vigenti disposizioni di igiene e sicurezza, viene ristabilita dall'impresa appaltatrice con interventi rientranti entro un limite di spesa concordato, e dal Comune per le spese superiori.

2.2. Attività svolte dall' Impresa Appaltatrice nell'area oggetto dell'intervento

- Preparazione e distribuzione pasti.

2.3. Rischi presenti nell'area oggetto dell'intervento

L'impresa appaltatrice effettua la valutazione dei rischi per il proprio personale nei locali di sua pertinenza.

2.4. Dpi necessari agli addetti delle ditte esterne che intervengono nell'area durante le seguenti operazioni

Il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere munito di tutti i DPI in funzione della sua attività e degli ambienti in cui va ad operare.

2.5. Disponibilita' servizi

I servizi igienici, dovranno essere a disposizione dell'impresa appaltatrice.

3. SEZIONE VALUTAZIONE ED ELIMINAZIONE DELLE INTERFERENZE

Si riportano di seguito le interferenze individuate e le misure tecnico-organizzative volte alla eliminazione delle stesse.

Tali interferenze sono state individuate dal Datore di Lavoro del Comune, o da un suo delegato, in collaborazione con il Datore di Lavoro dell' Impresa Appaltatrice.

Si precisa che tale valutazione e le relative misure di prevenzione e protezione riguardano unicamente i rischi legati alle interferenze, mentre l'impresa appaltatrice resta responsabile dell'applicazione delle misure di prevenzione e protezione da parte dei propri dipendenti in relazione alla propria specifica attività e dovrà di conseguenza attrezzarsi, predisponendo nei locali in cui opera anche di mezzi di estinzione incendi e cassetta di pronto soccorso.

Si precisa, inoltre, che al Datore di Lavoro dell' impresa appaltatrice spetta anche l'obbligo della vigilanza sull'adozione delle misure individuate per l'eliminazione delle interferenze da parte dei suoi dipendenti e delle eventuali ditte in subappalto.

Si intendono per interferenti le seguenti tipologie di rischi:

- Tipo A: esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- Tipo B: derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- Tipo C: immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- Tipo D: derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Attività eseguita	Soggetti interessati	Area	Rischi interferenti	Misure di prevenzione e protezione	Costo della misura (€)
Preparazione e distribuzione pasti	Impresa appaltatrice	Locali Cucina mensa	e Rischio dovuto all'utilizzo di macchine e attrezzature .	Formazione del personale addetto all'uso delle macchine e delle attrezzature necessarie per la gestione del servizio	€ 0,00
Preparazione e distribuzione pasti	Impresa appaltatrice/comune/personale scolastico/alunni	Locali Cucina mensa	e Rischio di contatti elettrici diretti e indiretti	Mantenimento di adeguate condizioni di manutenzione degli impianti elettrici nei locali di lavoro. Formazione del personale addetto	
Preparazione e distribuzione pasti	Impresa appaltatrice/comune/personale scolastico/alunni	Locali Cucina mensa	e Rischio di contatto con parti in tensione	Predisposizione di dispositivi e segnaletica di sicurezza su quadri elettrici; delimitazione delle aree durante le fasi di manutenzione impianti elettrici	
Preparazione e distribuzione pasti	Impresa appaltatrice/comune/personale scolastico/alunni	Locali Cucina mensa	e Rischio di scivolamento, inciampo	Mantenimento di adeguate condizioni di manutenzione delle pavimentazioni nei locali di lavoro. Formazione del personale addetto al servizio	
Preparazione e distribuzione pasti	Impresa appaltatrice/comune	Locali Cucina mensa	e Lesioni da utilizzo, investimento o caduta carichi	Formazione del personale addetto al servizio	
Preparazione e distribuzione pasti	Impresa appaltatrice/comune/personale scolastico/alunni	Locali Cucina mensa	e Incendio ed esplosione	Adeguate segnaletica di sicurezza nelle zone a specifico rischio incendio. Formazione del personale addetto al servizio	
Preparazione e distribuzione pasti	Impresa appaltatrice/comune/personale scolastico/alunni	Locali Cucina mensa	e Agenti chimici/cancerogeni	Fornitura armadio per i prodotti per la pulizia. Formazione del personale addetto al servizio. I prodotti per la pulizia, sanificazione, derattizzazione disinfestazione non devono mai essere lasciati incustoditi e liberamente accessibili ai soggetti non autorizzati	

3.1. Costi relativi alla sicurezza

In riferimento ai rischi sopra individuati, sono a carico della ditta appaltatrice i costi relativi alla sicurezza, riferibili all'attuazione delle misure di prevenzione degli infortuni, compresi gli indumenti di protezione e le attrezzature che saranno poste in essere per l'esecuzione dei lavori.

Il valore dei costi della sicurezza relativi al presente documento è stato preventivato pari a € 5.063,70 sul prezzo contrattuale (relativamente all'intera durata del contratto).

All'interno di tali costi non sono compresi i costi per la sicurezza specifici dell'attività propria della ditta appaltatrice.

4. ALLEGATI

4.1. Misure di sicurezza di carattere generale:

Il personale dell'impresa appaltatrice in ogni caso dovrà:

- tenere i corridoi e le vie di fuga in generale costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza, sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei;
- garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi;
- prendere visione della posizione dei presidi di emergenza e degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas;
- non creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi;
- collocare in modo tale da non poter costituire inciampo attrezzature e materiali, necessari allo svolgimento dell'attività: il deposito di materiali non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se indispensabile dovrà essere autorizzato disponendo l'immediata raccolta ed allontanamento alla cessazione della necessità;
- procedere nell'impiego di prodotti chimici, secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica e nella scheda di sicurezza;
- non lasciare i prodotti chimici ed i loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi i contenitori, esaurite le quantità contenute, devono essere smaltiti secondo le norme vigenti;
- in alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dallo svolgimento dell'attività effettuata al termine del lavoro/servizio,;
- non abbandonare negli edifici i rifiuti provenienti dallo svolgimento dell'attività effettuata al termine del lavoro/servizio.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- e' vietato fumare;
- e' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Responsabile;
- le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate.

4.2. PREVENZIONE INCENDI ED EVACUAZIONE

E' necessario coordinare la propria attività con il Responsabile in merito al comportamento in caso di emergenza ed evacuazione.

In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale.

L'impresa Appaltatrice in possesso di idoneo addestramento e formazione, eseguirà gli interventi di lotta attiva agli incendi da lui valutati necessari.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
- gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi,
- partecipare in modo coordinato alle annuali due prove di evacuazione.

4.3. PRIMO SOCCORSO

E' necessario coordinare la propria attività con il Responsabile in merito al comportamento in caso di emergenza legata al primo soccorso.

Nel caso che l'incidente/infortunio sia avvenuto nel suo luogo di lavoro, dopo aver dato l'allarme, deve interrompere il suo lavoro e attendere l'arrivo dei soccorsi esterni e/o interni.

Il personale dell'Impresa Appaltatrice in possesso di idoneo addestramento e formazione, presterà tutta l'assistenza necessaria all'infortunato da lui valutata necessaria.

5. FIRME

PRESA VISIONE DEL DOCUMENTO

<i>Datore di Lavoro/Dirigente Appaltante - Comune di Brusaporto</i>	
<i>Responsabile del S.P.P. Appaltante - Comune di Brusaporto</i>	
<i>Datore di Lavoro/Legale Rappresentante Impresa appaltatrice</i>	
<i>Responsabile del S.P.P. Impresa appaltatrice</i>	
<i>DATA _____</i>	

**NOMINATIVI DEL PERSONALE CHE VERRA' IMPIEGATO PER IL
COMPIMENTO DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO(allegato 1)**

VERBALE DI SOPRALLUOGO (allegato 2)

- In relazione all'incarico che l'impresa _____ ha ricevuto dal Comune di Brusaporto di svolgere il servizio di ristorazione scolastica nelle scuole primarie e secondarie, nelle rispettive qualità di:

- ASPP Comune di Brusaporto:

- Coord. tecnico dell'Impresa appaltatrice:

DICHIARANO

1. di aver eseguito congiuntamente, in data odierna, un sopralluogo preventivo sui luoghi dove si dovranno svolgere le attività stabilite, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'impresa appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/08

di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, i seguenti pericoli e/o rischi, per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e comportamentali:

area di lavoro	descrizione del rischio	Azione preventiva e/o di comportamento

di non aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, pericoli e/o rischi, e/o possibili attività interferenziali in quanto:
le manutenzioni vanno effettuate quando non c'è attività.

2. l'impresa appaltatrice è autorizzata all'utilizzo delle seguenti attrezzature di proprietà del Comune: cucina

l'impresa appaltatrice dovrà rivolgersi al Comune ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività del Comune o di altra ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Sulla base dei rischi specifici individuati, l'impresa appaltatrice provvederà a:

- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs.81/08):
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 del D.Lgs. 81/08)
- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;

firma l' ASPP Comune di Brusaporto

firma Coord. Tecnico impresa
