



Prot. 5417 del 27.06.12018

Gara CUC n. 8/2018

## COMUNE DI OSPEDALETTI (IM)

UFFICIO POLITICHE SOCIALI/SCUOLE

APPALTO: **GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI OSPEDALETTI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

### DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI  
SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO**

( D.Lgs. n° 81/2008) e

**MISURE ADOTTATE PER  
ELIMINARE LE INTERFERENZE**

( D.Lgs. n° 81/2008)

Ospedaletti, li maggio 2018

**Responsabile del Servizio Scuole/ R.U.P** (Dott.ssa  
Liana DELLE MONACHE)

**Direttore/Datore di Lavoro dell'Impresa Appaltatrice** (dott.....  
.....)

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi del D.Lgs. n°81/2008.

<b>DATORE DI LAVORO COMMITTENTE</b> <b>DATI RELATIVI</b>		
<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>INDIRIZZO SEDE E RECAPITO TELEFONICO</b>
<b>Datore di Lavoro della Direzione Committente</b> (con riferimento all'art.26 del D.Lgs.n°81/2008)	Liana DELLE MONACHE	Comune di Ospedaletti Via XX Settembre 34 0184-68221 dellemonache.liana@comune.ospedaletti.im.it
<b>Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.</b>	Liana DELLE MONACHE	
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Ospedaletti</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Massimo SALSI	Comune di Ospedaletti Via XX Settembre 34 0184-68221 @comune.ospedaletti.im.it salsi.massimo@comune.ospedaletti.im.it
<b>Medico Competente</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Evangelia KARASIOTA	Via Rossato n. 1 Vicenza – tel. 0497808373 info@assosafe.org

Scheda Committente

<b>IMPRESA CONCESSIONARIA / LAVORATORE AUTONOMO</b> <b>DATI RELATIVI</b> <i>(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)</i>			
<b>RAGIONE SOCIALE</b>			
<b>INDIRIZZO</b>			
<b>Trattasi di Impresa Artigiana</b>		<input type="checkbox"/> <b>Si</b>	<input type="checkbox"/> <b>No</b>
<b>Lavoratore Autonomo</b>		<input type="checkbox"/> <b>Si</b>	<input type="checkbox"/> <b>No</b>
<b>Datore di Lavoro</b> (co n ri fè rim en to . )	<b>Nominativo</b>	<b>Indirizzo Sede - Recapito telefonico</b>	
<b>Responsabile del S.P.P.</b>			
<b>Medico Competente</b>			
<b>Rappresentante del Cantiere,</b> presso la sede di svolgimento del lavoro, <b>designato dal</b> <b>Concessionario o</b> <b>Fornitore</b>			

Scheda Concessionario

## **1) 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 Ospedaletti;

- 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.

## **2) 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'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, 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 (D.U.V.R.I) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero alle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Scuola, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le 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 cui possono riferirsi rischi di interferenze, verranno svolte presso la cucina e il refettorio aventi sede all'interno del Palazzo scolastico di Ospedaletti – Corso Marconi 70.

I rischi potenziali maggiori derivano dalle seguenti attività che l'impresa svolgerà presso i suddetti locali:

- fornitura, stoccaggio e conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- Preparazione, cottura e somministrazione dei pasti;
- pulizia dei refettori e dei locali accessori.

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 aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurano 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.

### **3) SCOPO**

Il presente Documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di concessione 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 protezioni dei rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto della concessione con particolare riguardo alla 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.

### **4) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione del Comune di Ospedaletti da realizzarsi secondo le modalità più avanti descritte.

### **UICAZIONE DEI LOCALI**

<b>Plesso Scolastico di Ospedaletti– Corso Marconi, 70</b> <b>(Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado)</b>		
<b>Datore di Lavoro</b>	<i>Dott.ssa Liana DELLE MONACHE</i>	Comune di Ospedaletti Via XX Settembre 34 0184-68221 dellemonache.liana@comune.ospedaletti.im.it
<b>Responsabile del S.P.P.</b> Comune di Ospedaletti <b>Ai sensi del D.Lgs 81/2008</b>	<i>Arch. Massimo SALSI</i>	Comune di Ospedaletti Via XX Settembre 34 0184-68221 @comune.ospedaletti.im.it salsi.massimo@comune.ospedaletti.im.it

<i>Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado Edmondo De Amicis Ospedaletti – Corso Marconi, 70</i>		
<b>Datore di Lavoro</b>	Dirigente Scolastico <i>Dott.ssa Silvia COLOMBO</i>	Istituto Comprensivo Sanremo Ponente Via Panizzi 4, Sanremo 0184-660674
<b>Responsabile del S.P.P.</b>	<i>Roberta SICCHETTI</i>	Corso Marconi, 70 0184-689370

L'Impresa Appaltatrice deve provvedere a:

- Trasporto e stoccaggio delle derrate al locale magazzino e presso la cucina;
- Preparazione dei pasti;
- Porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
- Rigoverno dei locali (cucina, magazzino e refettorio) e delle attrezzature consistenti in lavaggio piani di lavoro, piano cottura e forno, frighi, pentole, piatti e stoviglie, riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti di tutti i locali;
- Pulizia e sanificazione dei locali accessori (spogliatoi e servizi igienici) e relativi arredi;
- Fornitura dell'utensileria, delle attrezzature, delle brocche con coperchio per acqua, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio;
- Gestione dei rifiuti con particolare riguardo alla raccolta differenziata;
- Integrazione e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel Capitolato.

## **5) DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE**

**5.1 Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'impresa appaltatrice (O.E.A.) già in fase di gara,**


**5.1.1 le informazioni sui rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro oggetto della concessione (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte nell'espletamento della concessione in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

**5.1.2 I Costi per la sicurezza:** i costi della sicurezza sono 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 similari a quelli individuati.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta e su richiesta, saranno messi a disposizione, sia dei Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa Aggiudicataria.

#### Quadro e Costi analitici delle attività interferenti

Attività/ lavorazioni	Possibili rischi Interferenze	Interventi di prevenzione e protezione	Costi per la sicurezza
Pulizie e Disinfezioni dei locali	Possibili urti, scivolamenti, inciampi, esposizione per inalazioni di agenti chimici	Effettuare le attività di pulizia al di fuori degli orari di lavoro o chiudere i locali/luoghi del servizio, stoccare le attrezzature, carrelli e prodotti chimici utilizzati per le pulizie in appositi spazi accessibili al solo personale addetto; utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti, utilizzare tutti i prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento;</li> <li>- prestare attenzione alla movimentazione del carrello;</li> <li>- non lasciare incustoditi i carrelli contenenti prodotti per pulizie.</li> <li>- Aver cura di chiudere porte e porte-finestra per evitare l'ingresso nei locali mensa da parte di persone estranee alla Ditta Concessionaria.</li> </ul>	€ 450,00 (vedi tabella successiva al punto 01)
Consegna derrate alimentari e non alimentari	Possibili urti, e investimenti	Le merci devono essere consegnate durante gli orari di chiusura delle scuole. E' vietato entrare con mezzi e parcheggiarli nel piazzale scolastico durante lo svolgimento delle lezioni. Parcheggiare i veicoli nelle zone previste esternamente al Plesso Scolastico.	NULLI

	Indicazione dei lavori e delle provviste misure	Importo unitario	Quantità	Importo totale
01	Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali da utilizzare appoggiati a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato/pavimento scivoloso), conformi al D.Lgs 81/2008	€/cad 30,00	5x3 (anni) 15	€ 450,00 
02	Costi RSPP per riunioni di coordinamento (5 ore anno)	€/ora 40,00	5x3 (anni) 15	€ 600,00
	<b>TOTALE</b>			<b>€ 1.050,00</b>

**INCIDENZA DEI COSTI DUVRI SUL SERVIZIO EURO 0,02 A PASTO**

## **6) PRIMA DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SI PROVVEDERÀ**

### **6.1) a verificare l’idoneità tecnico-professionale:**

dell’Impresa Concessionaria

del Lavoratore Autonomo

anche attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell’iscrizione alla CCIA con l’esecuzione dei lavori/servizi/ forniture, commissionati.

A tal proposito

#### **l’Impresa Concessionaria (O.E.A.)**

dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti e, inoltre, dovrà produrre prima dell’inizio delle attività la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
---	-------------------------	----	----

1	DURC in regola		
2	copia di idonea assicurazione R.C.T., comprendente anche la copertura in caso di	azione di rivalsa/regresso esercitata dall'INAIL danni per i quali i lavoratori dipendenti del concessionario non risultino indennizzati dall'INAIL	
3	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi	Ambiente/i di lavoro Organizzazione del lavoro Dispositivi protezione collettiva Dispositivi di Protezione Individuale Dispositivi sicurezza macchine/impianti Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti. Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti	

**6.2) fornire:**

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 (O.E.A.) dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto;

**6.3)**

**redigere il “VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO”/“SOPRALLUOGO CONGIUNTO”, da sottoscrivere ai sensi del del D.Lgs. n°81/2008 tra il *Rappresentante del Comune* e il *Rappresentante dell'impresa designato dal Concessionario*.**

L'Impresa Concessionaria entro 30 giorni dall'inizio delle attività, 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.

**7) NOTE FINALI**

Il Presente Documento:

- è composto da n. 12 pagine compresi allegati;
- è stato elaborato dal Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione Comunale di Ospedaletti/Ente Committente.

Ospedaletti, li Maggio 2018	
<b>F.to</b> <b>Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P</b> Dott.ssa Liana DELLE MONACHE	<b>F.to</b> <b>Responsabile del servizio Prevenzione e protezione</b> Arch. Massimo SALSI

## **8) ALLEGATI**

Verbale di cooperazione e coordinamento

ALLEGATO

## VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Concessionaria: \_\_\_\_\_

ha ricevuto dal Committente: **Comune di OSPEDALETTI – Ufficio Politiche Sociali/Scuole**  
di svolgere le attività di cui alla Determina di Aggiudicazione n° \_\_\_\_\_ del

presso gli edifici scolastici previsti nel Servizio, **I Sottoscritti**, nelle rispettive qualità di:

- **Responsabile del Servizio: Dott.ssa Liana DELLE MONACHE;**

- **RSPP: Arch. Massimo SALSI;**

- \_\_\_\_\_ -

### DICHIARANO

1) di aver valutato congiuntamente, in data odierna, i rischi presenti riferibili alle interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere il Concessionario 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.

2) 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:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3) che il Concessionario è autorizzato all'utilizzo delle attrezzature di proprietà del Committente comprese nel Capitolato d'Appalto e negli altri elaborati di gara.

Resta inteso che l'RSSP della Ditta Concessionaria, dovrà rivolgersi al RSPP del Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività del Committente o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Resta inteso che il committente provvederà a:

- mettere a disposizione attrezzature e impianti rispondenti alla disposizioni legislative e regolamenti vigenti (art. 23 D.Lgs. 81/08);
- mettere a disposizione dichiarazioni di conformità e certificazioni di strutture, impianti e attrezzature;

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a:

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici; ○ informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);

- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

**Ospedaletti, li \_\_\_\_\_**

*Firma del Responsabile di Servizio*

*Comune di Ospedaletti / Servizio scuola*

.....

*Firma del RSPP Ditta Concessionaria*

.....

*Firma del RSPP*

*Comune di Ospedaletti*

.....

*Firma del Responsabile Ditta Concessionaria*

.....