

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA**

PERIODO: 1^ ottobre 2014 – 31 agosto 2016

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
D'ATTIVITÀ

Allegato tecnico n. 5 al Capitolato Speciale d'Appalto

## **Articolo 1 – Principali fonti normative di riferimento**

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 “Testo Unico in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro” e successive integrazioni e modificazioni.

## **Articolo 2 – Premessa**

Il presente documento contiene le principali informazioni/prescrizioni, in materia di prevenzione e sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, inerenti l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, in relazione ad eventuali possibili incidenti prevedibili in ragione dell’Appalto in questione.

Ai sensi dell’art. 26 del citato D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81, 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 è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Detto documento è allegato al Capitolato Speciale e al contratto di Appalto.

A tal fine i datori di lavoro, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per 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 a interferenze tra i lavori delle diverse imprese, ove presenti, coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Conseguentemente prima dell’affidamento dei servizi sarà attivata la seguente procedura:

- verifica dell’idoneità tecnico-professionale dell’O.E.A., attraverso acquisizione del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato.

L’O.E.A. dovrà inoltre produrre il proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche (DVR), che costituirà parte integrante al presente DUVRI.

Il documento viene elaborato ai sensi del Testo Unico per l’attività prestata in regime di Appalto di servizi da parte dell’Impresa aggiudicataria dei servizi di ristorazione, relativamente alle attività oggetto del servizio, meglio specificate dall’art. 4 del Capitolato.

2

## **Articolo 3 – Descrizione sintetica dell’attività**

- Preparazione dei pasti;
- Distribuzione e Somministrazione dei pasti presso i locali di consumo.

I centri refezionali presso i quali vengono erogate le prestazioni oggetto dell’Appalto sono quelli indicati nell’allegato 1 al Capitolato Speciale d’Appalto. In tale allegato è presente l’indicazione, per ogni centro refezionale, se trattasi di un centro di cottura (nel quale vengono preparati e distribuiti i pasti) o di un terminale di consumo (nei quali vengono solo distribuiti i pasti).

## **Articolo 4 – Figure professionali dell’O.E.A.**

- Direttore Tecnico del Servizio e Responsabile Operativo del Servizio
- Cuochi, aiuto cuochi e altri addetti ai servizi mensa
- Autisti e addetti al trasporto.

## **Articolo 5 – Descrizione sintetica delle attrezzature**

Gli arredi e le attrezzature presenti sono tipici dei refettori scolastici.

## **Articolo 6 – Rischi specifici dell’attività**

Le attività svolte, come detto, sono quelle riconducibili ad ambiti scolastici.

Ad ogni buon fine, i rischi per i quali può verificarsi una possibile esposizione sono i seguenti:

- Rischio elettrico;
- Rischio scivolamento/caduta;
- Rischio biologico;

- Rischio chimico;
- Rischio incendi;
- Rischio movimentazione manuale dei carichi.

### 6.1 Rischio elettrico

Nelle strutture di cui trattasi si fa uso solo di normali attrezzature elettriche tipiche delle cucine e dei locali destinati alla distribuzione e al consumo dei pasti.

*Misure di prevenzione - protezione*

- prevedere i collegamenti delle attrezzature elettriche utilizzate dall'O.E.A. all'impianto mediante l'utilizzo di idonee spine;
- non prevedere sovraccarichi di corrente in singole prese;
- evitare l'uso di multi prese;
- non utilizzare apparecchiature elettriche a piedi nudi;
- non utilizzare apparecchiature elettriche in ambienti umidi e/o in presenza di acqua;
- spegnere sempre le apparecchiature elettriche quando non in uso.

### 6.2 Rischio scivolamento/caduta

Questa situazione può verificarsi in caso di pioggia all'esterno dei fabbricati, in prossimità di marciapiedi/rampe di accesso, in presenza di pavimento bagnato, ovvero in caso di accidentale versamento di liquidi di qualsivoglia natura anche a seguito di rottura di contenitori di vario tipo.

*Misure di prevenzione - protezione*

- astenersi dal passaggio in caso di pavimento bagnato;
- utilizzare idonee calzature con caratteristiche antiscivolo.

### 6.3 Rischio biologico

Gli operatori, nell'esercizio della propria attività potrebbero venire a diretto contatto con un'utenza che potrebbe essere affetta da patologie.

Sistemi di abbattimento del rischio

Per i diversi servizi prestati nei locali scolastici il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione in accordo con il Medico Competente deve predisporre e distribuire a tutti i lavoratori un "Protocollo di intervento per infortuni professionali a - rischio biologico - con esposizioni ad agenti infettivi trasmissibili per via parenterale".

L'esposizione ad agenti biologici, se pur accidentale ed inevitabile, si può ulteriormente ridurre mediante:

- la stesura di programmi di sicurezza;
- l'ottimizzazione dei metodi di lavoro;
- l'utilizzo di ambienti idonei (spaziosi, arieggiati, illuminati, ben sistemati e organizzati).

### 6.4 Rischio incendio

Il rischio d'incendio è implicito nelle attività di cui trattasi e si identifica innanzi tutto nel deposito e utilizzo di materiali solidi (carta, confezioni, tessuti) e liquidi (alcol etilico etc.).

Le procedure per la gestione delle emergenze in generale dovranno essere condivise ed attuate *sinergicamente tra il personale interno e il personale dell'O.E.A.*

*Misure di prevenzione - protezione*

- evitare l'uso di fiamme libere all'interno dell'attività;
- evitare eccessivi accumuli sia nel deposito di rifiuti sia nella fornitura di contenitori vuoti;
- evitare l'accumulo di carta.

### 6.5 Rischio chimico

Il rischio chimico potenziale deve essere considerato per il possibile contatto, inalazione, ingestione casuale di sostanze chimiche utilizzate nella normale attività di sanificazione ed igienizzazione degli ambienti.

La valutazione specifica sarà effettuata mediante l'analisi delle sostanze chimiche sopra elencate e la verifica delle schede di sicurezza sulla base di:

- natura, quantità e caratteristiche delle sostanze utilizzate;
- informazioni sulla salute e sicurezza tramite la relativa scheda di sicurezza;

- livello, tipo e durata dell'esposizione del lavoratore e delle circostanze in cui viene svolto;
- il lavoro in presenza delle sostanze;
- effetti delle misure preventive e protettive adottate;
- modo d'uso e frequenza di utilizzo.

*Misure di prevenzione - protezione*

Come da normativa vigente il personale deve essere formato, informato e dotato di D.P.I..

**Articolo 7 – Rischi introdotti nella Stazione Appaltante da parte dell'O.E.A.**

Dagli elementi rilevati e dalle considerazioni effettuate sulla tipologia dei servizi da svolgere dagli operatori dell'O.E.A., non si riscontrano rischi specifici introdotti dall'O.E.A., ma, eventualmente, possono essere generati rischi non prevedibili da metodologia di lavoro, sostanze adoperate, attrezzature immesse non previste dal servizio richiesto.

Per prevenire tali rischi rimane obbligo dell'O.E.A. di richiedere autorizzazione formale alla struttura ogni qual volta viene svolta una operazione o attività e introdotte sostanze o attrezzature non facenti parte del ciclo di prestazioni oggetto dell'Appalto.

*Misure di prevenzione - protezione*

Dall'analisi delle attività, così come vengono condotte nel rispetto del Capitolato d'Appalto, si rendono necessarie la prescrizione delle seguenti misure di salvaguardia o d'intervento;

- momenti di interazione (riunioni), cadenzati nel tempo, tra le figure responsabili della sicurezza della Stazione appaltante, delle strutture presso cui si svolgeranno i servizi e dell'O.E.A. al fine di coordinare tutti gli aspetti correlati;
- le operazioni di pulizia dei centri refezionali devono essere effettuate fuori dagli orari in cui sono presenti gli utenti del servizio. Nel caso straordinario in cui si rendessero necessarie operazioni di pulizia in presenza di utenti del servizio occorre segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento;
- prestare la massima attenzione nella fase di distribuzione dei pasti al fine di evitare possibili urti o scivolamenti;
- effettuare gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature, ecc. durante gli orari di chiusura delle scuole.

**Articolo 8 – Anagrafica dell'Appalto**

8.1. Oggetto dell'Appalto

Servizio di ristorazione scolastica. Scuole ubicate nei Comuni facenti parte dell'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana

8.3. Stazione appaltante

Ente: Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana

Direzione S.A.: Aldo Coppi

Responsabile del Procedimento: Aldo Coppi

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione: Dr. Stefano Puppola

Medico Competente: Dr. Michele Dentamaro

8.4 Appaltatore del servizio (da completare a seguito di aggiudicazione Appalto)

Operatore Economico Aggiudicatario .....

Indirizzo e sede legale .....

Rappresentante legale .....

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione .....

Medico Competente .....

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

**Articolo 9 – Costi della sicurezza nel contratto relativo all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica**

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso in sede di gara. In relazione all'Appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportati di seguito, riguardano esclusivamente le misure di prevenzione e protezione di cui al precedente punto 7.

I costi per la sicurezza non assoggettati a ribasso sono quantificati nella misura di € 0,03 a pasto per un totale di € 5.342,52 per due anni scolastici.

Il presente documento preventivo dovrà, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, essere integrato dall'O.E.A. riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica.

**Articolo 10 – Validità e revisione del DUVRI**

Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'O.E.A. e dalla S.A., integra gli atti contrattuali.

LA STAZIONE APPALTANTE

L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO