Allegato B

D.U.V.R.I.

RICOGNIZIONE DEI RISCHI STANDARD A CURA DELLA STAZIONE APPALTANTE

(Art. 26 comma 3-ter, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

1. PREMESSA

Ai sensi dell'art. 26 comma 3-ter del D. Lgs. 09/04/2008 n. 81 il Comune di Torre de' Roveri (BG), ha provveduto ad effettuare una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del Capitolato Speciale d'Appalto per il Servizio di refezione scolastica e per il Servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili, periodo 1° settembre 2026 – 31 agosto 2029.

L'istituto scolastico presso cui dovrà essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione e per quanto di propria competenza, provvederà a redigere il documento di valutazione dei rischi da interferenze, con particolare riferimento ai rischi specifici presenti nei locali nei quali verrà espletato l'appalto (refettorio, spazi connessi e asserviti etc.). Tale documento, sottoscritto per accettazione dall'esecutore, integrerà ai sensi di legge gli atti contrattuali.

Oltre al presente documento teso ad indicare le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze, la Stazione appaltante promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 09/04/2008 n. 81, quanto descritto nel presente documento non si applica ai rischi specifici propri dell'attività' della Ditta appaltatrice o di singoli lavoratori autonomi eventualmente coinvolti nell'esecuzione dell'appalto.

Si parla di "*interferenza*" nella circostanza in cui si verifica un «contatto rischioso» tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, o tra il personale di imprese e/o istituzioni o enti diversi che operano nella stessa sede operativa con funzioni e contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

I principali rischi di interferenza sono:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore.

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

L'impresa appaltatrice eseguirà le seguenti attività: Servizio di refezione scolastica e Servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili, periodo 1° settembre 2026 – 31 agosto 2029.

In particolare:

Il *servizio di refezione scolastica* consiste in:
1. fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione dei pasti;
2. confezionamento degli stessi presso il centro di cottura;
3. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
4. trasporto dei pasti, in contenitori multiporzione, a legame fresco-caldo, presso i terminali di consumo (refettori);
5. apparecchiatura tavoli, scodellamento dei pasti, preparazione, pulizia e riassetto giornaliero dei refettori sparecchiatura e pulizia tavoli, pulizia degli spazi connessi e asserviti, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, pulizia e riassetto giornaliero dei contenitori usati per trasportare i pasti;
6. fornitura di tutto lo stovigliato;
7. pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti;
8. informazione e formazione del proprio personale;
9. conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

Il *servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili* consiste in:
1. fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione dei pasti;
2. confezionamento degli stessi presso il centro di cottura;
3. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
4. trasporto e consegna dei pasti, in contenitori monoporzione, a legame fresco-caldo, presso il domicilio deli utenti;
5. pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti;
6. informazione e formazione del proprio personale;
7. conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

3. SICUREZZA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

3.1 Generalità

Questo documento viene redatto per ottemperare agli obblighi di cui al comma 3-ter dell'art. 26 del D. Lgs 81/08 e s.m.i, e stabilire le norme per quanto attiene la cooperazione ed il coordinamento delle reciproche attività, affinché siano poste in atto misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, ed il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione, anche al fine di eliminare interferenze tra attività diverse.

Sono dati per assodati i seguenti punti:
- l'appaltatore, anche a seguito della verifica da parte del committente in merito alla regolare iscrizione alla Camera di Commercio, Industria ed Artigianato, e del possesso e disponibilità di risorse, mezzi e personale adeguatamente organizzati al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza di tutti i lavoratori coinvolti nell'esecuzione del servizio richiesto, propri ed altrui, risulta in possesso dell'idoneità tecnico-professionale per l'esecuzione dei servizi in appalto;
- non costituiscono oggetto del presente atto le informazioni relative alle attrezzature di lavoro, agli impianti ed ai macchinari in genere utilizzati dall'appaltatore, sia quelli utilizzati come attrezzature sia quelli il cui impiego può costituire causa di rischio connesso con la specifica attività dell'appaltatore medesimo;

- per tali attrezzature, impianti e macchinari, nonché per le relative modalità operative, il committente non è tenuto alla verifica dell'idoneità ai sensi delle vigenti norme di prevenzione, igiene e sicurezza del lavoro, trattandosi di accertamento connesso ai rischi specifici propri dell'attività degli appaltatori (art. 26, comma 3 D. Lgs. 81/08);
- restano a completo carico della Ditta appaltatrice, come previsto dal comma 3 dell'art.26 del D. Lgs. 81/08, i rischi specifici propri della sua attività;
- l'appaltatore deve produrre e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP), che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al committente. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

3.2 Rischi standard relativi alla tipologia della prestazione

I rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del Capitolato Speciale d'Appalto per il Servizio di refezione scolastica e per il Servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili, periodo 1 settembre 2013 – 31 agosto 2016, sono stati così individuati dalla Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 26 comma 3-ter del D. Lgs. 09/04/2008 n. 81:

Attività che saranno svolte dalla Ditta appaltatrice	**Interferenze**	**Frequenza**	**Rischio**	**Misure preventive**
Trasporto dei pasti dai centri di cottura ai terminali di consumo.	Presenza di persone operanti presso i locali scolastici, alunni, genitori, insegnanti, utenti diversi, commissione mensa, personale incaricato da Comune, ed eventuale pubblico esterno, presenza di veicoli in circolazione, manovra, sosta.	Giornaliera.	Percorso stradale durante le operazioni di ingresso/uscita dalla aree di pertinenza dei terminali di consumo, urti, incidenti dovuti alla circolazione di automezzi, investimenti da mezzi di trasporto, peso eccessivo scarico derrate, scivolamenti, lesioni dorso-lombari.	Rispetto codice della strada. Cartellonistica di segnalazione presenza operatori. Rispetto dei limiti di peso. Calzature antiscivolo. Individuare percorsi protetti e orari favorevoli (escludendo ad esempio ricreazione e fine lezioni).
Consegna pasti e porzionatura.	Contatto con agenti biologici. Presenza di personale a vario titolo (ad es. colleghi, docenti, personale scolastico e comunale, genitori e commissione mensa). Pavimenti imbrattati e/o bagnati.	Giornaliera.	Infezioni, contaminazioni, urti, tagli, contusioni, abrasioni, scivolamenti, cadute, lesioni dorso-lombari.	Formazione del personale circa le misure igieniche da osservare, corretto smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, contenimento degli impatti visivi e

				della produzione di cattivi odori. Individuare percorsi protetti specialmente durante lo spostamento di pentole e/o contenitori caldi. Guanti di protezione. Calzature anti scivolo. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza. Intervenire prontamente per contenere eventuale versamento di prodotti oleosi o che possano rendere oleosa la pavimentazione.
Scodellamento dei pasti.	Presenza di persone operanti presso i locali scolastici e gli utenti della mensa.	Giornaliera.	Ustioni, scivolamenti, urti.	Massima attenzione durante la movimentazione dei pasti. Verificare che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza.
Riassetto e pulizia dei locali.	Presenza di persone operanti presso i locali scolastici. Contatto con prodotti chimici.	Giornaliera.	Cadute, scivolamenti, Intossicazioni, abrasioni.	Idonea segnaletica di sicurezza. Vietare l'accesso ai non addetti. Calzature anti scivolo, delimitazione zona. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Utilizzo di appropriate misure di protezione (ad es. guanti di protezione, mascherine etc.) Assicurarsi che i prodotti per la pulizia/sanificazione non siano lasciati

				incustoditi e/o liberamente accessibili.
Movimentazione utilizzo di macchine ed attrezzature (carrelli, frigoriferi, lavastoviglie, friggitrici, forni, affettatrici etc.).	Contatto con attrezzature che possano comportare un evidente rischio per gli utenti del servizio, il personale esterno e colleghi.	Giornaliera.	Incendio, esplosione, urto, schiacciamento, contusioni.	Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche, connesse a terra oppure a doppio isolamento. Sorvegliare le attrezzature utilizzate, e non lasciarle incustodite.
Manutenzione di attrezzature/impianti. Riparazioni e manutenzione cucine e refettori.	Persone operanti presso i locali scolastici.	Secondo necessità.	Contatto diretto e indiretto con parti in tensione e impianti elettrici. Schiacciamento, contusioni.	Delimitare la zona. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Guanti e calzari di protezione.

3.3 Rischi specifici presenti nei terminali di consumo dei pasti

La sede del terminale di consumo dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti dell'appalto originario sono:

1. Per quanto riguarda il *servizio di refezione scolastica*:
   - Scuola Primaria di Stato di Torre de' Roveri, presso il refettorio sito nel medesimo edificio scolastico in Via Montegrappa n. 5 - 24060 Torre de' Roveri (BG).

2. Per quanto riguarda il *servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili*, il domicilio dei singoli utenti. Al domicilio degli utenti l'operatore della Ditta aggiudicataria provvederà ESCLUSIVAMENTE alla consegna del pasto in appositi contenitori monoporzione. Non sono previste attività specifiche all'interno dell'abitazione degli utenti finali del servizio.

Per ragioni organizzative, o per cause di forza maggiore, nel corso dell'appalto potranno essere variate e/o integrate le sedi terminali di consumo del servizio di refezione scolastica sopra descritte.

L'Istituto scolastico, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio integrerà le informazioni relative ai rischi standard con le informazioni relative ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, e alle misure specifiche di prevenzione che verranno adottate. Tali informazioni confluiranno nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) del Comune.

4. COSTI PER LA SICUREZZA

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta e riguarderanno tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti che verranno individuate nel presente documento.
I costi della sicurezza dovranno essere ripartiti indicativamente sulle seguenti voci, tese all'eliminazione dei rischi da interferenze, compatibilmente a quanto indicato all'art. 7 del D.P.R. 222/03:

- Misure preventive e protettive e D.P.I.;
- Ausili antincendio, etc.;
- Segnaletica di sicurezza, presidi pronto soccorso etc.;
- Procedure previste per motivi di sicurezza;
- Sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- Misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, mezzi ecc.

I costi della sicurezza dovranno essere addebitati correttamente ad ogni singolo Comune appaltatore, in modo separato e specifico. La loro distribuzione dovrà essere equilibrata, congrua e analitica per voci singole.

I costi della sicurezza sono stati valutati in via preventiva, sulla base delle previsioni generali tese a garantire la corretta valutazione ricognitiva e l'eliminazione dei potenziali rischi da interferenze.
Si tenga comunque conto che la maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento è eliminabile, o riducibile al minimo, mediante procedure gestionali che scandiscano correttamente le fasi operative della Ditta appaltatrice, dall'ingresso all'uscita dei dipendenti dai terminali di consumo dei pasti.