



**Comune di Nogara**

**Provincia di Verona**

**Settore II**

*“Finanziario e Servizi alla Popolazione”*

*Via Falcone Borsellino, 16 - c.a.p. 37054*

*Tel. 0442-513311 - Fax 0442-88333*

*PEC:comune.nogara@certificata.com*



**COMUNE DI SORGA'**

*(Provincia di Verona)*

**AREA AFFARI GENERALI**

*P.zza Gen. Murari Brà, 1 - 37060 Sorga'*

*Tel. 045/7370000 - Fax 045/7370165*

*PEC:protocollo.informatico@comune.sorga.vr.it*

## **ALLEGATO N. 7**

### **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI**

*(ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI)*



**Comune di Nogara**  
*Provincia di Verona*



**Comune di Sorgà**  
*Provincia di Verona*

---

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO  
ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

---

## INDICE

<b>PREMESSA .....</b>	<b>3</b>
<b>OBIETTIVI.....</b>	<b>3</b>
<b>FINALITA' .....</b>	<b>4</b>
<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO.....</b>	<b>4</b>
<b>SOGGETTI CHE COOPERANO.....</b>	<b>5</b>
<b>CALCOLO DELLA SPESA PER ONERI DELLA SICUREZZA .....</b>	<b>7</b>



## **PREMESSA**

Il presente Documento di valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di appalto per l'affidamento della concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di riscossione quote pasto Anni Scolastici nel periodo 01/09/2015 – 30/06/2021, in ottemperanza all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008:

- per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsti dalla richiamata normativa e cioè:
  - a. per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività oggetto dell'appalto;
  - b. per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
  - c. per informarsi reciprocamente in merito a tali misure al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto da stipularsi tra le parti, in forma scritta, mediante contratto.

I servizi affidati e le attività previste dall'appalto sono puntualmente riportati nel Capitolato Speciale d'oneri.

## **OBIETTIVI**

Con il presente documento, vengono fornite alle imprese già in fase di gara d'appalto, dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto 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 appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione ai rischi interferenti.

Costi per la sicurezza: i costi della sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico della S.A. quale proprietaria degli immobili; restano pertanto a carico dell'aggiudicatario i costi relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

Il comma 3 dell' art 26 del D.Lgs. 81/2008 obbliga il datore di lavoro committente ad elaborare un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che individui le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. Nel DUVRI non vengono riportate le misure per eliminare o ridurre i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'attuazione della prestazione e le misure per eliminare o ridurre tali rischi.

Sono rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.



### **FINALITA'**

Il DUVRI è un documento tecnico, che deve essere redatto contestualmente al capitolato speciale d'appalto per essere successivamente legato al contratto. Come indicato nella determina dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici n 3/2008 pag. 3 lettera a) "si tratta di un documento che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'"interferenza". 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 diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto".

Il DUVRI deve essere considerato alla stessa stregua delle specifiche tecniche (art. 68 del Codice contratti pubblici), in quanto deve consentire pari accesso agli offerenti e non deve comportare la creazione di ostacoli ingiustificati alla concorrenza. Il DUVRI deve, quindi, essere messo a disposizione dei partecipanti alla gara. È opportuno inserire nel capitolato d'oneri un'apposita dicitura, la quale indichi che il committente ha redatto (o non ha redatto) il DUVRI, che tale documento potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO**

Il servizio consiste nella gestione completa della ristorazione scolastica per un asilo nido, 3 scuole dell'infanzia e una scuola primaria, il confezionamento dei pasti per gli anziani fruitori del servizio domiciliare e di pacchi viveri di derrate a crudo.

La ristorazione delle scuole dell'infanzia di Nogara, Pontepossero e Bonferraro prevede l'utilizzo delle cucine esistenti e pertanto il servizio prevede la fornitura delle derrate, la preparazione e distribuzione dei pasti per la durata dell'intero anno scolastico agli alunni ed al personale, nonché la pulizia dei locali cucina, oltre alla fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo.

Il servizio per l'Asilo Nido e la Scuola Primaria di Nogara prevede la fornitura e la somministrazione agli alunni e agli insegnanti (preparazione, consegna, distribuzione e riassetto refettori) di pasti caldi preparati nella cucina/centro di cottura della scuola dell'infanzia di Nogara.

Il servizio per i pasti per gli anziani fruitori del servizio domiciliare (per ora effettuato solo nel Comune di Sorgà) consiste nella preparazione da effettuarsi nelle cucine delle scuole dell'infanzia di Pontepossero e Bonferraro e nel solo confezionamento dei pasti in appositi contenitori forniti dal Comune di Sorgà che verranno prelevati da personale autorizzato alla consegna a domicilio dell'utente sempre fornito dal Comune.



### SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

<b>Dati Relativi Al Committente/Datore Di Lavoro – COMUNE DI NOGARA</b>		
<b>Indicazione Del Ruolo</b>	<b>Nominativo</b>	<b>Recapito telefonico ed indirizzo</b>
Committente	Comune di Nogara (VR) – legale rappresentante Mirandola Luciano in qualità di Sindaco pro tempore	Via Falcone-Borsellino, 16 37054 Nogara (VR) tel 045 7370000 fax. 045 7370165
Responsabile del procedimento	Dott. Centomo Filippo - Responsabile del Settore II – Finanziario e Servizi alla popolazione	Via Falcone-Borsellino, 16 37054 Nogara (VR) tel 0442 513348 fax. 0442 88333
Responsabile del S.P.P.	Ing. Disma De Silvestri	Sicurstudio srl Via F. Fellini, 1 37054 Nogara VR Tel: 0442 511082
Medico Competente	Dr. Olivieri Alessandro	Via Altichiero, 26 37059 Zevio VR Cell. 347 347 97 09

<b>Dati Relativi Al Committente/Datore Di Lavoro</b>		
<b>Indicazione Del Ruolo</b>	<b>Nominativo</b>	<b>Recapito telefonico ed indirizzo</b>
Committente	Comune di Sorgà (VR) – legale rappresentante Sgrenzaroli Mario in qualità di Sindaco pro tempore	Piazza Gen. Murari Brà 1 37060 Sorgà (VR) tel 045 7370000 fax. 045 7370165
Responsabile del procedimento	Geom. Soardo Marco Remo - Responsabile dell'Area Settore Affari Generali	Piazza Gen. Murari Brà 1 37060 Sorgà (VR) tel 045 7370000 fax. 045 7370165
Responsabile del S.P.P.	Ing. Tezzon Raffaello	Galleria frejus 1 – Cerea (VR) Tel. 0442 80861
Medico Competente	Dott.ssa Chesini Sonia	c/o M.D.L. SNC Di Andreoli & Muraroli - via Martiri Della Liberta', 15 – 37054 Nogara (VR) Tel. 0442 50311

<b>Dati relativi all'Istituzione Scolastica</b>		
<b>Indicazione Del Ruolo</b>	<b>Nominativo</b>	<b>Recapito telefonico ed indirizzo</b>
	ISTITUTO COMPRENSIVO DI NOGARA	Via G. Galilei - 37054 Nogara tel 0442 88034 fax 0442 510546
Dirigente	Prof. Passarin Alfredo	Via G. Galilei - 37054 Nogara tel 0442 88034 fax 0442 510546



DATI RELATIVI ALL'IMPRESA CHE RISULTERA' AGGIUDICATARIA		
<b>Ragione Sociale</b> <b>indirizzo</b>		
Indicazione Del Ruolo	Nominativo	Recapito telefonico ed indirizzo
Rappresentante Legale		
Responsabile del S.P.P.		
Direttore tecnico del servizio		
Medico Competente S.S.N.		

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. N. 81/2008, recante "Attuazione dell'art. 1 della legge 3/08/2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, la valutazione dei rischi da interferenza deve tenere conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (plessi scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il dirigente scolastico; la valutazione dei rischi deve essere fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e del comune (2 cuoche) e alla presenza di alunni e personale scolastico (insegnanti e personale ATA) che possono svolgere attività di aiuto alla somministrazione e scodellamento. Pertanto il DUVRI sarà steso integrato ed aggiornato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice e della direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute. Si segnala che sporadicamente potrà essere presente il responsabile preposto dall'Amministrazione appaltatrice per il controllo del Servizio oppure qualche genitore (membro della Commissione Mensa).

I rischi individuabili e valutabili e le relative misure di prevenzione e protezione si possono suddividere in:

- rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro ove il personale della ditta appaltatrice e del comune è destinato ad operare:
  - o rischio incendio/esplosione dovuto all'uso dei fornelli a gas;
    - MPP: chiudere la valvola gas interna dopo l'uso, segnalare anomalie termocoppia e non occludere le aperture di aerazione permanente.
  - o rischio ustione da contatto con parti calde di stoviglie in cucina;
    - MPP: operare con cautela ed indossare guanti atermici.
  - o rischio di elettrocuzione dovuto all'uso di elettrodomestici;
    - MPP: evitare l'azionamento degli interruttori elettrici con le mani bagnate, non sovraccaricare le utenze elettriche, ed aerare il locale con la cappa aspirante qualora si formi umidità in eccesso.
  - o rischi derivanti dall'utilizzo di prodotti per pulizia caustici o nocivi per inalazione;



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO  
ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

- MPP operare con cautela arieggiando i locali ed indossare guanti in pvc.
- rischi di natura interferenziale derivanti dalla compresenza di lavoratori facenti capo ad enti/aziende diversi
  - rischio di investimento nei piazzali di sosta durante il carico e scarico dei pasti sui mezzi;
    - MPP identificare i percorsi carrabili e fissare il limite di velocità in 10 Km/h.
  - rischio di scivolamento/cadute sul pavimento bagnato durante le operazioni di pulizia;
    - MPP segnalare con apposita cartellonistica perimetrale il pericolo di caduta.

Durante lo svolgimento del servizio dovranno essere rispettati i seguenti divieti e precauzioni:

- ⇒ è rigorosamente vietato fumare negli ambienti di lavoro;
- ⇒ è vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- ⇒ è vietato utilizzare impropriamente le attrezzature di lavoro;
- ⇒ è obbligatorio segnalare tempestivamente le anomalie riscontrate.

**CALCOLO DELLA SPESA PER ONERI DELLA SICUREZZA**

Gli oneri della sicurezza che la ditta appaltatrice dovrà sostenere nel biennio possono essere desunti così come segue:

acquisto di dispositivi di protezione individuale per il personale dipendente e per la cuoca comunale (calzature antiscivolo, cuffie, grembiuli, guanti in lattice e PVC, etc.)	€ 2.400,00
riunioni periodiche con i responsabili della sicurezza	€ 700,00
Corsi di aggiornamento, formazione (HACCP, antincendio, primo soccorso, etc.) ed idoneità sanitaria	€ 974,00
<b>Totale spesa oneri per la sicurezza</b>	<b>€ 4.074,00</b>

Nogara, lì 30/12/2014

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Dott. Filippo Centomo