

E.R.S.U.- Messina

Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario

Via Ghibellina, is.146 – 98123 Messina

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE D’ATTIVITA’ (D.U.V.R.I.)

(Art. 26 comma 3, 5 D lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

ALLEGATO N.6 Al Capitolato Speciale d’Oneri

Ottobre 2011

SEDE E UFFICI

via A. Binda 19 - 20143 Milano - Tel. 02 89122357/89122193 - Fax 02 89122247
www.conal.it - conal@conal.it

LABORATORIO DI ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

via Modica 14/2 - 20143 Milano - Tel. 02 89128612 - Fax 02 89128594

UFFICI DECENTRATI

Terralba (OR) - via Marceddi 125 - Tel. 0783 83258 - Noto (SR) - via Ducezio 131 - Tel. 0931 836591 - conalsud@virgilio.it

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

APPALTO PER “L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA DELL’ERSU DI MESSINA”

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”.

2) PREMESSA

Il presente documento contiene le principali informazioni/prescrizioni, in materia di prevenzione e sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, da fornire in sede di appalto per “*l’affidamento della gestione del servizio di ristorazione di ristorazione universitaria dell’ERSU di Messina*”, in relazione ad eventuali possibili incidenti prevedibili in ragione dell’appalto in questione.

Nel rispetto dei dettami dell’art. 26 del citato Dlgs. 9 Aprile 2008, n. 81 al 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 possibili nel corso delle reciproche attività**”.

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:

- o cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- o 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:

- o verifica dell’idoneità tecnico-professionale della ditta appaltatrice, attraverso acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

La ditta appaltatrice dovrà inoltre produrre il proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche (DVR), che costituirà parte integrante al presente DUVRI.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI**

3) DESCRIZIONE SINTETICA DELL'ATTIVITA'

Il documento viene elaborato ai sensi del Testo Unico per l'attività prestata in regime di appalto di servizi da parte della Ditta aggiudicataria dei servizi di ristorazione, relativamente alle seguenti attività:

- A) Preparazione dei pasti
- B) somministrazione dei pasti presso i locali di consumo

Le prestazioni vengono erogate negli mense universitarie, di seguito indicate:

	<i>Giorni si erogazione servizio</i>	<i>servizio</i>	<i>Orario</i>
Mensa Unica Papardo	dal lunedì al venerdì	pranzo	12,00 – 14,30
	esclusi festivi infrasettimanali	cena	19,00 – 20,30
Mensa Centrale	dal lunedì alla domenica	pranzo	12,00 – 14,30
	esclusi festivi infrasettimanali	cena	19,00 – 20,30
Mensa Policlinico	dal lunedì al venerdì	pranzo	12,00 – 14,30
	esclusi festivi infrasettimanali		
Mensa Universitaria S.S. Annunziata	dal lunedì al venerdì	pranzo	12,00 – 14,30
	esclusi festivi infrasettimanali	cena	19,00 – 20,30

4) FIGURE PROFESSIONALI DELLA DITTA APPALTATRICE

- ADDETTI SERVIZI MENSA
- AUTISTI E ADDETTI AL TRASPORTO

5) DESCRIZIONE SINTETICA ATTREZZATURE

Gli arredi e le attrezzature presenti sono tipici dei locali di consumo dei pasti

6) RISCHI SPECIFICI DELL'ATTIVITA'

Le attività svolte, come detto, sono quella riconducibili ad ambiti in cui vengono effettuati servizi di ristorazione collettiva.

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

- RISCHIO INCENDIO
- RISCHIO MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI.

***RISCHIO ELETTRICO:**

Nelle strutture di cui trattasi si fa uso solo di normali attrezzature elettriche tipiche delle cucinette d'appoggio e dei locali destinati alla distribuzione dei pasti.

MISURE DI PREVENZIONE - PROTEZIONE

- Prevedere i collegamenti delle attrezzature elettriche utilizzate dall'OEA 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

***RISCHIO SCIVOLAMENTO/CADUTA**

Questa situazione può verificarsi in caso di pioggia all'esterno dei fabbricati, in prossimità di marciapiedi/rampe di accesso; possono verificarsi 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.

***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 nelle mense Universitarie il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione in accordo con il Medico Competente ha messo a punto e distribuito a tutti i lavoratori un "Protocollo di intervento per infortuni professionali a -rischio biologico- con esposizioni ad agenti infettivi trasmissibili per via parenterale"

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

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).

*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), liquidi (alcool etilico etc.).

Le classificazioni antincendio dei singoli fabbricati, a seguito delle specifiche valutazioni, risultano essere a rischio incendio : medio.

Per effetto delle vigenti norme di sicurezza le diverse strutture sono dotate di idonei mezzi antincendio (fissi e mobili).

Le procedure per la gestione delle emergenze in generale dovranno essere condivise ed attuate sinergicamente tra il personale interno e il personale della società appaltatrice.

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.

*RISCHIO CHIMICO (Mense)

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 effettuata mediante l'analisi delle sostanze chimiche sopra elencate e la verifica delle schede di sicurezza.

Sulla base della:

- 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;
- del modo d'uso e della frequenza di utilizzo,

è stato definito, attraverso un modello quantitativo, un indice di rischio chimico IR

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

I parametri utilizzati per la valutazione del rischio chimico sono scaturiti dalla applicazione di metodologie riportate nelle più importanti linee guida per la valutarne l'entità.

Dal confronto dell'indice con i valori arbitrari tabellati relativi a cinque classi di rischio predeterminate si è stabilito il livello limite al di sotto del quale si è definito il rischio chimico come rischio moderato.

MISURE DI PREVENZIONE - PROTEZIONE

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

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 della ditta appaltatrice, non si riscontrano rischi propri dell'appaltatore ma, eventualmente, possono essere generati rischi non prevedibili da metodologia di lavoro, sostanze adoperate, attrezzature immesse non previste dal servizio richiesto.

A tal fine rimane obbligo dell'appaltatore 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 COORDINATE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Dall'analisi delle attività, così come vengono condotte nel rispetto del capitolato d'appalto, non emergono interferenze tali da richiedere la concertazione di particolari misure di salvaguardia o d'intervento per prevedibili emergenze se non momenti di interazione, cadenzati nel tempo, tra le figure responsabili della sicurezza della stazione appaltante, delle strutture presso cui si svolgeranno i servizi e della ditta appaltatrice al fine di coordinare tutti gli aspetti correlati.

8) ANAGRAFICA DELL'APPALTO

8.1. OGGETTO DELL'APPALTO

- la produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso le strutture indicate all'articolo successivo;
- la conservazione dei pasti;
- la somministrazione dei pasti agli utenti con utilizzo di piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione, il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti ed il riassetto delle Cucine e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI**

- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- la gestione del servizio bar caffetteria;

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- la fornitura di stoviglie in ceramica;
- Il ripristino mediante adeguata manutenzione delle lavastoviglie presenti presso le strutture di ristorazione;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle sale mensa e delle attrezzature ivi presenti.
- l'effettuazione di interventi di recupero di macchinari attualmente non utilizzati
- la realizzazione di locali pizzeria presso tre strutture.

8.2. COMMITTENTE: ERSU di Messina

Indirizzo e sede legale: Via Ghibellina, 146 – 98123 Messina

8.3. STAZIONE APPALTANTE – RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ente: Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario

Datore di lavoro per i servizi in appalto: **Dirigente** Sig.ra Francesca Ruggeri

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione: Arch. Antonino Oteri

Medico Competente: dr.ssa Giovanna Spatari

Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza: Sig. Raffaele D'Amuri (stazione appaltante)

8.4 APPALTATORE DEL SERVIZIO (da completare a seguito di aggiudicazione appalto)

Impresa da selezionare in base a procedura aperta

Indirizzo e sede legale _____

Indirizzo unità produttiva _____

Cod. Fisc. e P. IVA _____

Registro imprese _____

Legale Rappresentante _____

Datore di lavoro _____

Referente del coordinamento _____

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione _____

Medico Competente _____

9) COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO relativo all'”affidamento della gestione del servizio di ristorazione di ristorazione universitaria dell'ERSU di Messina”.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

In analogia ai lavori, come previsto dall'art.7 c.1 DPR 222/03, 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.

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 coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti e attrezzature.

La stima viene effettuata analitica per voci singole, e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

9.1 COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZA

La valutazione preventiva dei rischi derivanti da interferenze, con riferimento alle modalità e tipologia delle prestazioni che l'aggiudicatario della gara svolgerà all'interno delle mense universitarie ha determinato i seguenti costi riconducibili come sopra detto ai momenti coordinamento:

Riunioni di coordinamento

Costo riunione: **€275,00** (2 h per ogni riunione)

Riunioni previste: 3 annue con periodicità quadrimestrale.

COSTO COMPLESSIVO (su base annua) **€825,00**

COSTO COMPLESSIVO (su base quadriennale) **€3.300,00 (non soggetti a ribasso)**

10) VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

L'Ersu ha redatto il presente documento preventivo che potrà essere aggiornato dallo stesso, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; inoltre tale documento potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente

LA STAZIONE APPALTANTE

L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO