

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA COMUNALI E STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITÀ AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 10 MARZO 2020. LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

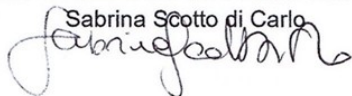
PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 LUGLIO 2025

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

(Art. 26 commi 3 e 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

**Allegato Tecnico n.7
al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale**

P.O. Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica nei nidi, nelle scuole dell’infanzia e nella scuola dell’obbligo

Sabrina Scotto di Carlo




Indice

Articolo 1 – Principali fonti normative di riferimento.....	2
Articolo 2 – Premessa.....	2
Articolo 3 – Descrizione sintetica dell'attività.....	2
Articolo 4 – Figure professionali dell'O.E.A.	3
Articolo 5 – Descrizione sintetica delle attrezzature	3
Articolo 6 – Rischi specifici dell'attività.....	3
Articolo 7 – Rischi introdotti nella Stazione Appaltante da parte dell'O.E.A.....	5
Articolo 8 – Anagrafica dell'Appalto.....	6
Articolo 9 – Costi della sicurezza nel contratto relativo all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica	7
Articolo 10 – Validità e revisione del DUVRI	7

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*”.

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 nei nidi e nelle nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte, le scuole primarie e secondarie di I grado di Roma Capitale*”, 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.

Articolo 3 – Descrizione sintetica dell'attività

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:

- 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 Descrittivo e Prestazionale. 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,
- Personale Dietista,
- 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 e dei nidi.

Articolo 6 – Rischi specifici dell'attività

Le attività svolte, come detto, sono quelle riconducibili ad ambiti educativi e 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 educativi e 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 (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 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.

E' stato definito, attraverso un modello quantitativo, un indice di rischio chimico (IR).

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

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;
- utilizzare segnalatori acustici e visivi sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti.

Articolo 8 – Anagrafica dell'Appalto

8.1. Oggetto dell'Appalto

L'Appalto prevede *“l'affidamento del servizio di ristorazione nei nidi e nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, compresa le sezioni ponte, le scuole primarie e secondarie di I grado di Roma Capitale”*.

8.2. Committente: Roma Capitale

Indirizzo e sede legale: Via Capitan Bavastro 94 – 00156 Roma Tel. 06/6710058 – 70027 – fax 06/671070074

8.3. Stazione appaltante

Ente: Roma Capitale – Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici Politiche della Famiglia e dell'Infanzia.

Datore di lavoro per i servizi in Appalto: Dirigente del Municipio territorialmente competente.....

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:

Medico Competente:

Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza:

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

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

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 prevenzione e protezione di cui al precedente punto 7.

I costi per la sicurezza non assoggettati a ribasso sono quantificati nella misura di € 0,01 del costo pasto unitario.

Articolo 10 – Validità e revisione del DUVRI

Roma Capitale ha redatto il presente documento preventivo che 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.

Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'O.E.A. e dalle Direzioni degli Istituti Educativi e Scolastici o dal Direttore del Municipio territorialmente competente (nel caso di struttura scolastica di esclusiva competenza comunale), integra gli atti contrattuali.

LA STAZIONE APPALTANTE

L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO
