

Comune di Bresso

Provincia MI

Appaltante

COMUNE DI BRESSO

Datore di Lavoro Appaltante

Dott.ssa Ilaria Tramelli

Documento

**DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI**

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO
(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs 81/08)

MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(art. 26, comma 3, D.Lgs 81/08)

RSPP: **Giuseppe Sirica – COMUNE DI BRESSO**

Data: marzo 2021

ANAGRAFICA**DATI GENERALI DEL COMMITTENTE**

Anagrafica	
Ragione Sociale	Comune di Bresso
Sede Asilo Nido "L' Aquilone"	
Comune	Bresso
Provincia	MI
Indirizzo	Via Dante
Comune Bresso	
Provincia	
Indirizzo	Via Lillo Del Duca
Sede Asilo Nido "Girotondo"	
Figure e Responsabili	
Datore di Lavoro	ILARIA TRAMELLI
RSPP	GIUSEPPE SIRICA
Medico Competente	Dott. STRANGES – SOCIETA' SEA CONSULENZE
RLS	Vincenzo Placanica

AZIENDE ESTERNE INTERFERENTI

Ragione sociale	Oggetto contratto appalto	Datore di Lavoro	RSPP
	CAPITOLATO DI GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI. PERIODO 01/09/2021 – 31/08/2024		

DATI GENERALI DELL'APPALTO**OGGETTO DELL'INCARICO**

- a) Servizio di ristorazione scolastica presso le seguenti strutture:
 - Scuole dell'Infanzia di via Roma e di via Campestre,
 - Scuole Primarie di via Villaresi, Don Sturzo/San Francesco, Bologna e Marconi,
 - Scuole Secondarie di via Patellani e Isimbardi
- b) Fornitura derrate e preparazione pasti presso gli Asili nido comunali "L'Aquilone" di via Dante e "Il Girotondo" di via Lillo del Duca
- c) Fornitura pasti per Centri Ricreativi Diurni estivi in una Scuola dell'Infanzia e in una Scuola Primaria
- d) Fornitura domiciliare di pasti agli anziani assistiti dal Comune che richiedono il servizio

(fino a un massimo di 20).

Tale servizio consiste :

- nella fornitura, conservazione, preparazione, porzionatura per la distribuzione dei pasti;
- nel riordino, pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, dei locali cucine e rigoverno, delle dispense, dei depositi, dei servizi igienici per gli addetti, gli spazi e le attrezzature per la raccolta dei rifiuti e di tutti i locali messi a disposizione presenti nei nidi sopra indicati
- nella predisposizione dei menù, delle tabelle dietetiche per la composizione dei piatti
- nello stoccaggio e immagazzinamento delle materie prime e delle derrate per la preparazione dei pasti
- nella preparazione dei pasti giornalieri nelle cucine dei nidi
- nel Controllo Qualità e HACCP
- nella fornitura e integrazione stoviglie compreso il materiale di pulizia
- nella manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti presso i locali della cucina, distribuzione, lavaggio e trasporto a del cibo
- nella raccolta e smaltimento dei rifiuti

DURATA DELL'INCARICO

L'appalto ha durata dal 01/09/2021 al 31/08/2024.

CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 26 del d.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. prescrive per il Datore di Lavoro Committente l'obbligo di elaborare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, in breve denominato DUVRI, indicando le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non risulti possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze, i relativi costi della sicurezza, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'Impresa appaltatrice, o a lavoratori autonomi, all'interno della propria Azienda.

Il presente documento è parte integrante della "PROCEDURA AZIENDALE PER L'ELABORAZIONE DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI), in applicazione dal febbraio, 2016, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

La procedura ha lo scopo di fornire al Committente di lavori, servizi o forniture, affidate ad appaltatori o lavoratori autonomi, un supporto operativo per:

- la verifica dell'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici e dei lavoratori autonomi o loro subcontraenti;
- la compilazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, di seguito denominato DUVRI;
- la cooperazione per le misure di prevenzione e protezione dai rischi e il coordinamento della reciproca informazione;
- l'implementazione e il miglioramento continuo dei documenti e degli strumenti per la valutazione e la gestione dei rischi derivanti da interferenze.
- Il presente DUVRI Preliminare rev.00, è parte integrante della documentazione predisposta dal Committente ed allegata al bando di gara. All'atto dell'aggiudicazione l'Operatore economico a completamento del DUVRI preliminare informa il Committente.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- A. verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione ed analisi della documentazione ed in particolare come da Allegato XVII (come modificato dal d.lgs 106 di agosto 2009).**

1. Le imprese affidatarie dovranno **indicare** al committente o al responsabile dei lavori
 - a. almeno **il nominativo del soggetto o i nominativi dei soggetti** della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti di cui all'articolo 97.
 - b. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese, **le imprese esecutrici nonché le imprese affidatarie, ove utilizzino anche proprio personale, macchine o attrezzature per l'esecuzione dell'opera appaltata**, dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:
 - c. **iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato** con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
 - d. documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera **a)** o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del presente decreto legislativo
 - e. **documento unico di regolarità contributiva di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.**
 - f. dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008
2. **I lavoratori autonomi dovranno esibire almeno:**
 - a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
 - b) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisorie
 - c) elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione
 - d) attestati inerenti alla propria formazione e la relativa idoneità sanitaria previsti dal presente decreto legislativo
 - e) documento unico di regolarità contributiva **di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.**
3. **In caso di sub-appalto il datore di lavoro committente verifica l'idoneità tecnico-professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri di cui al precedente punto 1.**

B. fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede previsionale.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI definitivo.

La metodologia adottata nella Valutazione dei Rischi legati alla interferenza oggetto del DUVR, ha tenuto conto del contenuto specifico del D.L. 81/08. Sono stati considerati, inoltre, gli orientamenti CEE riguardo la valutazione dei rischi e i Fogli d'Informazione ISPEL.

La valutazione del rischio ha avuto ad oggetto la individuazione di tutti i pericoli legati alla interferenza che si verifica negli ambienti e nei luoghi in cui operano gli addetti delle diverse aziende.

In particolare è stata valutata la **Probabilità** di ogni rischio analizzato (con gradualità: improbabile, possibile, probabile, molto probabile) e la sua **Magnitudo** (con gradualità: lieve, modesta, grave, m.grave).

METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

1	M.BASSO	LIEVE	MODESTA	GRAVE	GRAVISSIMA	
2	BASSO					
3	MEDIO					
4	ALTO					
		Magnitudo				
		1	2	3	4	
IMPROBABILE	Probabilità	1	1	1	2	2
POSSIBILE		2	1	2	3	3
PROBABILE		3	2	3	4	4
M.PROBABILE		4	2	3	4	4

La metodologia adottata nella Valutazione dei Rischi legati alla interferenza oggetto del DUVR, ha tenuto conto del contenuto specifico del D.L. 81/08. Sono stati considerati, inoltre, gli orientamenti CEE riguardo la valutazione dei rischi e i Fogli d'Informazione ISPEL.

La valutazione del rischio ha avuto ad oggetto la individuazione di tutti i pericoli legati alla interferenza che si verifica negli ambienti e nei luoghi in cui operano gli addetti delle diverse aziende.

In particolare è stata valutata la *Probabilità* di ogni rischio analizzato (con gradualità: improbabile, possibile, probabile, molto probabile) e la sua *Magnitudo* (con gradualità: lieve, modesta, grave, m.grave).

Dalla combinazione dei due fattori si è ricavata l'*Entità del rischio*, con gradualità:

M.BASSO	BASSO	MEDIO	ALTO
---------	-------	-------	------

Le osservazioni compiute vengono confrontate con criteri stabiliti per garantire la sicurezza e la salute in base a:

1. norme legali nazionali ed internazionali;
2. norme di buona tecnica;
3. norme e orientamenti pubblicati;

Principi gerarchici della prevenzione dei rischi:

- ☛ eliminazione dei rischi;
- ☛ sostituire ciò che è pericoloso con ciò che non è pericoloso e lo è meno;
- ☛ combattere i rischi alla fonte;
- ☛ applicare provvedimenti collettivi di protezione piuttosto che individuarli;
- ☛ adeguarsi al progresso tecnico e ai cambiamenti nel campo dell'informazione;
- ☛ cercare di garantire un miglioramento del livello di protezione.

Attribuendo al lavoratore come individuo un ruolo centrale, si è dato inizio al processo valutativo individuando i rischi specifici generati dalla interferenza in esame.

COMPITI E PROCEDURE GENERALI

Saranno sempre presenti gli addetti al pronto soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione, verrà esposta una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

- ☛ Vigili del Fuoco
- ☛ Pronto soccorso
- ☛ Ospedale
- ☛ Vigili Urbani
- ☛ Carabinieri
- ☛ Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dovrà chiamare l'addetto all'emergenza che si attiverà secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, il lavoratore potrà attivare la procedura sotto elencata.

CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

In caso d'incendio

- ☞ Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- ☞ Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: [indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio](#).
- ☞ Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- ☞ Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'edificio.

In caso d'infortunio o malore

- ☞ Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- ☞ Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: [cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.](#)
- ☞ Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

REGOLE COMPORTAMENTALI

- ☞ Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- ☞ Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- ☞ Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, ecc.).
- ☞ Incoraggiare e assicurare il paziente.
- ☞ Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- ☞ Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

Qui di seguito vengono riportati i Rischi, le misure di prevenzione ed eventuali DPI relativi alla specifica interferenza esaminata ed oggetto del presente DUVR.

INTERFERENZA

L' interferenza esaminata qui di seguito è relativa alla **gestione totale del Servizio Mensa degli asili nido "L'Aquilone" e "Girotondo"**:

Descrizione attività svolta:

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono le seguenti:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- La preparazione dei pasti per i bambini degli asili nido presso le cucine degli asili (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- La preparazione delle merende per gli utenti degli asili nido;
- Lo sgombero, il riordino, la pulizia e la disinfezione degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- Il ritiro ed il lavaggio e la sanificazione dei contenitori utilizzati, dei macchinari, delle attrezzature e delle stoviglie;
- 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 fornitura, conservazione, preparazione, porzionatura per la distribuzione dei pasti;
- La predisposizione dei menù, delle tabelle dietetiche per la composizione dei piatti;
- Il Controllo Qualità e HACCP
- La fornitura e integrazione stoviglie compreso il materiale di pulizia
- La manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti presso i locali della cucina, distribuzione, lavaggio e trasporto a del cibo

Presso gli asili nido:

L'OEA deve erogare il servizio dal lunedì al venerdì. Il servizio prevede la fornitura di derrate e la preparazione dei pasti e delle merende presso le cucine degli asili nido e la loro consegna al personale che provvederà alla distribuzione agli utenti.

L'OEA deve fornire piatti in melamina, bicchieri in melamina o plastica trasparente, posate in acciaio inox, brocche in plastica ad uso alimentare con coperchio, tovaglioli di carta in numero di 2 per ciascun commensale. Le dimensioni delle posate devono essere concordate con la referente degli asili nido.

Direttore mensa:

- rapporto con il cliente,
- stesura degli ordini materie prime.

Cuoco / Aiuto Cuoco:

- ritiro ed immagazzinamento materiale e prodotti d'uso,
- gestione del magazzino,
- prelevamento e trasferimento dei materiali dai depositi,
- manipolazione alimenti,
- cottura,
- lavaggio manuale di pentole e stoviglie
- raccolta ed eliminazione rifiuti
- pulizia delle attrezzature e delle apparecchiature
- pulizia degli ambienti
- pulizia dei vetri

Periodo:






Il servizio deve essere espletato in un arco di **5 giorni settimanali da lunedì a venerdì**, per tutti i giorni del calendario scolastico, **dalle ore 8.00 alle ore 15.30** per l'asilo Aquilone e per l'asilo Girotondo

ANALISI ATTIVITA'



Trattasi di attività che prevede la preparazione e cottura dei cibi da servire successivamente nella sala mensa.

ATTIVITA' LAVORATIVE

ATTREZZATURA UTILIZZATA

-  Cucina
-  Pentole
-  Stoviglie
-  Posateria
-  Cristalleria

SOSTANZE PERICOLOSE

-  Detergenti per la pulizia delle attrezzature
-  Disinfettanti

RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI

Descrizione del Pericolo	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Cesoimento, stritolamento	Possibile	Grave	MEDIO	3
Elettrocuzione	Possibile	Grave	MEDIO	3
Inalazione di polveri e fibre	Probabile	Lieve	BASSO	2
Microclima	Probabile	Lieve	BASSO	2
Urti, colpi, impatti e compressioni	Possibile	Modesta	BASSO	2
Punture, tagli e abrasioni	Possibile	Modesta	BASSO	2
Ustioni	Possibile	Modesta	BASSO	2
Postura	Possibile	Modesta	BASSO	2
Allergeni	Improbabile	Grave	BASSO	2
Calore, fiamme, esplosione	Improbabile	Grave	BASSO	2

PRINCIPALI MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI

Generale

- ☞ Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate
- ☞ Utilizzare contenitori idonei per la conservazione nel frigorifero
- ☞ Attenersi alle istruzioni riportate nella allegata scheda PROCEDURE D'EMERGENZA
- ☞ Il libretto d'uso e manutenzione delle macchine sarà tenuto a disposizione di tutti i lavoratori ed in particolare di quelli deputati ad eseguire gli interventi manutentivi
- ☞ Assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente)
- ☞ Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc. (es. servendosi di agenzie di collocamento)
- ☞ Si provvederà preventivamente alla valutazione dei rischi, qualora vengano adoperate le attrezzature in disuso, attualmente in deposito
- ☞ Informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti
- ☞ Effettuare periodica manutenzione, con controllo dei tubi ed eventuale loro sostituzione, in caso di usura

Urti, colpi, impatti e compressioni

- ☞ Rimuovere gli spigoli e arrotondare i bordi; porre delle protezioni agli orli

Punture, tagli ed abrasioni

- ☞ Durante l'uso dei coltelli, controllare frequentemente lo stato del manico
- ☞ Posizionare la cristalleria in maniera opportuna
- ☞ Posizionare e conservare gli oggetti da posateria in maniera opportuna

Elettrocuzione

- ☞ Assicurarsi dell'integrità del forno a microonde in tutte le sue parti, soprattutto per i collegamenti elettrici
- ☞ Assicurarsi che l'impianto elettrico e di terra sia a norma e che le attrezzature elettriche utilizzate siano in buono stato di conservazione e collegate all'impianto di terra, se non dotate di doppio isolamento
- ☞ Assicurarsi periodicamente dell'integrità dell'elettrodomestico, soprattutto per i cavi di alimentazione, i tubi per l'acqua e lo stato delle guarnizioni

Inalazione di polveri e fibre

- ☞ Provvedere ad una idonea ventilazione ambientale

Cesoimento, stritolamento

- ☞ Segregare gli organi lavoratori pericolosi delle affettatrici
- ☞ Le affettatrici devono essere dotate di microinterruttori di sicurezza sul blocco affilatoio e sul carter paralama e di elsa di protezione sull'impugnatura del carrello portamerce
- ☞ Per il tritacarne a funzionamento elettrico attenersi alle disposizioni di cui alla Circolare Ministero Lavoro e Previdenza Sociale n.66 del 5.9.1979

Allergeni

- ☞ Scegliere prodotti detergenti con pH vicini al neutro
- ☞ Durante l'uso delle sostanze per la pulizia, adottare gli accorgimenti necessari per evitare il contatto con la pelle, con gli occhi o con altre parti del corpo
- ☞ Ogni sostanza deve essere opportunamente conservata in appositi contenitori
- ☞ Durante l'uso delle sostanze per la pulizia non devono essere consumati cibi e bevande
- ☞ Acquisire le schede di sicurezza delle sostanze utilizzate
- ☞ Nelle operazioni di pulizia, utilizzare le sostanze meno tossiche e meno volatili possibile

Calore, fiamme, esplosione

- Assicurarsi che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti e siano mantenute sempre sgombre
- In presenza di odori tipo gas, non accendere assolutamente luci o fiamme (accendini, fornelli, ecc.)
- Verificare la scadenza del Certificato Prevenzione Incendi (CPI) e/o del Nulla Osta Provvisorio (NOP)
- Predisporre mezzi di estinzione portatili o fissi ed effettuare le verifiche periodiche

Ustioni

- Tenere i bambini lontano dalle manopole, dai fornelli e dai liquidi e pentole bollenti

Microclima

- Le celle frigorifere devono avere la possibilità di essere aperte anche dall'interno
- Utilizzare calzature antiscivolo e giacconi imbottiti per i lavori nelle celle frigorifere

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI

Si dovranno utilizzare regolari DPI con marcatura "CE", in particolare:

Guanti
In lattice
UNI EN 374, 420

<i>in caso di manipolazione di sostanze irritanti</i>

ATTIVITA' LAVORATIVE

SALA MENSA

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Trattasi di attività che prevede l'organizzazione ed il servizio di distribuzione dei pasti agli alunni presenti nella scuola, nonché al corpo dei docenti e di tutto il personale dipendente.

Attrezzatura utilizzata

- Carrelli
- Posateria

Sostanze pericolose

- Detergenti per la pulizia delle attrezzature
- Disinfettanti

RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI

Descrizione del Pericolo	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Elettrocuzione	Possibile	Grave	MEDIO	3
Inalazione di polveri e fibre	Probabile	Lieve	BASSO	2
Microclima	Probabile	Lieve	BASSO	2
Urti, colpi, impatti e compressioni	Possibile	Modesta	BASSO	2
Punture, tagli e abrasioni	Possibile	Modesta	BASSO	2
Scivolamenti, cadute a livello	Possibile	Modesta	BASSO	2

Allergeni	Improbabile	Grave	BASSO	2
Calore, fiamme, esplosione	Improbabile	Grave	BASSO	2

PRINCIPALI MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI

Generale

- ☞ I locali refettori devono avere una corretta disposizione di tavoli e sedili e devono essere ben illuminati, areati, riscaldati in inverno.
- ☞ Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate
- ☞ Attenersi alle istruzioni riportate nella allegata scheda PROCEDURE D'EMERGENZA
- ☞ Assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente)
- ☞ Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc. (es. servendosi di agenzie di collocamento)
- ☞ Informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti
- ☞ Per effettuare ogni operazione indossare solo abiti adatti, nonché guanti e calzature idonei
- ☞ Utilizzare tutti i tipi di protezione individuali forniti dall'Azienda (guanti, mascherine, ect...)

Urti, colpi, impatti e compressioni

- ☞ Rimuovere gli spigoli e arrotondare i bordi; porre delle protezioni agli orli

Punture, tagli ed abrasioni

- ☞ Posizionare e conservare gli oggetti da posateria in maniera opportuna

Elettrocuzione

- ☞ Assicurarsi che l'impianto elettrico e di terra sia a norma e che le attrezzature elettriche utilizzate siano in buono stato di conservazione e collegate all'impianto di terra, se non dotate di doppio isolamento

Inalazione di polveri e fibre

- ☞ Provvedere ad una idonea ventilazione ambientale
- ☞ I pavimenti non devono essere polverosi; le pareti devono essere intonacate ed imbiancate

Allergeni

- ☞ Scegliere prodotti detergenti con pH vicini al neutro
- ☞ Durante l'uso delle sostanze per la pulizia, adottare gli accorgimenti necessari per evitare il contatto con la pelle, con gli occhi o con altre parti del corpo
- ☞ Durante l'uso delle sostanze per la pulizia non devono essere consumati cibi e bevande
- ☞ Acquisire le schede di sicurezza delle sostanze utilizzate
- ☞ Nelle operazioni di pulizia, utilizzare le sostanze meno tossiche e meno volatili possibile
- ☞ Non conservare mai un prodotto chimico in un recipiente che non sia quello originale e non versarlo mai in un recipiente anonimo

Calore, fiamme, esplosione

- ☞ Assicurarsi che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti e siano mantenute sempre sgombre
- ☞ Verificare la scadenza del Certificato Prevenzione Incendi (CPI) e/o del Nulla Osta Provvisorio (NOP)
- ☞ Predisporre mezzi di estinzione portatili o fissi ed effettuare le verifiche periodiche

Microclima

- ☞ I locali refettori devono avere una corretta disposizione di tavoli e sedili e devono essere ben illuminati, areati, riscaldati in inverno

RISCHI INTERFERENTI

Rischi indotti dalla società appaltatrice:

ATTIVITA' DI CARICO / SCARICO:

Descrizione del Pericolo	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Investimento con carrellini pasto	Possibile	Grave	MEDIO	3
Caduta accidentale contenitori termici	Possibile	Lieve	BASSO	2

ATTIVITA' DI PULIZIA

Descrizione del Pericolo	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Scivolamenti	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Ingestione prodotti	Possibile	Grave	MEDIO	3
Scivolamenti, cadute a livello	Possibile	Modesta	BASSO	2
Allergeni	Improbabile	Grave	BASSO	2
Calore, fiamme, esplosione	Improbabile	Grave	BASSO	2

Uso di prodotti detergenti, ecc.

- L'azienda esterna operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.
- Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

Rischi presenti in sede:

Si ricorda che le attività dell' Azienda Appaltatrice saranno svolte in strutture ove saranno presenti personale dipendente degli asili, genitori e alunni.

Il Comune di Bresso dovrà mantenere i corridoi in condizioni tali da garantire una facile percorribilità dei dipendenti dell' Azienda Appaltatrice e dei carrellini per il trasporto materie prime al magazzino e pasti alla sala mensa.

Norme di ordine generale

Azienda Appaltatrice

- E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà del Comune se non espressamente autorizzato in forma scritta. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- Le attrezzature proprie utilizzate dall' Azienda Appaltatrice devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento

Comune di Bresso e Azienda Appaltatrice provvederanno alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente DUVR e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

Vie di fuga ed uscite di sicurezza

Azienda Appaltatrice

- Le Ditte che intervengono negli edifici comunali devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Comune di Bresso modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori.
- L' Azienda Appaltatrice dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/08 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

Il Comune di Bresso provvederà a mantenere:

- I mezzi di estinzione in posizione facilmente raggiungibile attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.
- I corridoi e le vie di fuga in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.

Apparecchi elettrici e collegamenti alla rete elettrica

Il Comune di Bresso garantisce:

- La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.

Azienda Appaltatrice:

- Deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

Superfici bagnate nei luoghi di lavoro:

Sia il Comune di Bresso che l' Azienda Appaltatrice devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

Dispositivi di protezione individuale

- Il personale della Azienda Appaltatrice dovrà essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- Sarà cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

STIMA COSTI DELLA SICUREZZA CON VALENZA TRIENNALE

DESCRIZIONE	N° (Q)	Costo unitario (CU)	Frequenza (Fr)	Costo totale
Riunione di coordinamento tra gestori e sopralluogo	2 ora per sito	40€/ora	annuale	160,00 €
Incontri di informazione/formazione specifica sul coordinamento rischi	2 ora per sito	40€/ora	annuale	160,00 €
Cartelli di segnalazione per ogni sito	6		annuale	

• in polipropilene di colore giallo:				
- "Vietato Entrare"		45€ cad.		90,00 €
- "Pavimento bagnato"		16€ cad.		22,00 €
• in pellicola autoadesiva				
- "Pericolo Caduta "		8€ cad.		16,00 €
Formazione addetti emergenze	2 corsi per 1 addetto	400	annuale	800,00 €
Cassetta di primo per ogni sito	2	50 €	annuale	100,00 €
Totale costi sicurezza ANNUALE				1.348,00 €
TOTALI COSTI INTERA DURATA DELL'APPALTO				4.044,00 €

Costo Totale Sicurezza (€)

4.044,00

CONCLUSIONI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.) :

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.
- Per quanto riguarda gli altri siti per la ristorazione non sono stati compresi come rischi interferenti in quanto non sono presenti lavoratori della ditta appaltante, pertanto, sarà cura della ditta appaltatrice predisporre rischi da interferenza con i datori di lavoro;

AZIENDE APPALTATRICI

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante ciascuna azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Azienda	Datore di lavoro	Firma
Azienda Appaltatrice	Dott.ssa Ilaria Tramelli	

Bresso, marzo 2021