



CONSORZIO "IMPEGNO SOCIALE"
Cassina Rizzardi – Como



ALLEGATO 3

Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (D.U.V.R.I.)

Art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 09 aprile 2008

1. INTRODUZIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 e costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione del servizio di ristorazione presso il Centro Diurno Disabili e la Residenza Sanitaria Disabili del Consorzio Impegno Sociale di Cassina Rizzardi (CO).

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze connessi all'esecuzione del servizio di ristorazione presso i servizi sopra citati.

Pertanto il presente documento non si estende ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Il presente documento considera il servizio nella **sola parte della somministrazione** in quanto la preparazione dei pasti avverrà in Centro di Cottura dell'Impresa Appaltatrice.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di ristorazione si svolge all'interno di edifici di proprietà del CIS. La valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza degli utenti e operatori dei servizi CDD e RSD.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice e del soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto; quest'ultimo, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

2. SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il Committente e l'Impresa Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa che risulterà aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

3. DEFINIZIONI

Committente:

Trattasi dell'Ente che commissiona il lavoro o l'appalto. Nel caso specifico trattasi di: **CONSORZIO IMPEGNO SOCIALE**

Appaltatrice/Appaltatore/Fornitore:

E' la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di un'attività, la fornitura di una merce o di un servizio. Tale ditta potrà essere anche impresa individuale.

Interferenza:

Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale della Committente e quello dell'Impresa Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

Costi della sicurezza:

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

Coordinatore del Servizio della Ditta Appaltatrice (art. 66 del capitolato d'appalto):

Persona in organico all'Impresa Appaltatrice incaricata di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dalle proprie maestranze e di collaborare con la Committente al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Egli sarà inoltre garante per l'Impresa Appaltatrice della puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

4. IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI

DATI IMPRESA SOCIETÀ COMMITTENTE	
Committente	Consorzio Impegno Sociale
Datore di lavoro	Dr.ssa Maria Angela Adamo (Presidente Consiglio di Amministrazione)
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Ing. Anna Sassi
Medico Competente	Dr. Matteo Iorno
Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza (RLS)	Dr.ssa Federica Cairoli

DATI IMPRESA APPALTATRICE	
Ragione sociale	
Sede Legale	
Telefono e Fax	
E-mail	
CCIAA	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	
Datore di lavoro	
Medico competente	
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	
Preposto	

5. SERVIZIO IN APPALTO**5.1. DESCRIZIONE**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione presso la Residenza Sanitaria Disabili e il Centro Diurno Disabili del Consorzio Impegno Sociale di Cassina Rizzardi (CO)

Il servizio consiste:

☐ nella preparazione, confezionamento in monoporzione/multi porzione dei pasti presso un Centro Cottura di opportune dimensioni e capacità gestito dall'Impresa appaltatrice;

- nella preparazione di diete speciali, secondo prescrizione medica, degli ospiti o operatori che ne facciano richiesta. Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione compatibili con l'impiego a microonde, con film di chiusura termo sigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini o in alternativa in contenitori termici multipli e attivi;
 - nel trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco – caldo", in multi porzione, presso la RSD in via Monte Grappa 130 e presso il CDD in via Monte Grappa 95 a Cassina Rizzardi - con adeguati mezzi di trasporto e con idonei contenitori;
 - nello scodellamento, preparazione e distribuzione di cibo agli ospiti e agli operatori, lavaggio delle stoviglie, pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei piani di lavoro.
- Per maggiori dettagli si rimanda al Capitolato speciale d'appalto.

5.2. AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i seguenti locali di proprietà del CIS (refettorio, spogliatoio e servizi igienici) situati all'interno dei servizi CDD e RSD.

5.3. DURATA

L'attività in appalto avrà la durata di tre anni (2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025) a decorrere dal 01/07/2022, fino al 30/06/2025 e scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

Il CIS potrà avvalersi della facoltà di rinnovare l'appalto per gli anni scolastici 2025/2026 - 2026/2027 e 2027/2028.

5.4. CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE

I locali di proprietà del CIS in cui si svolge il servizio di ristorazione sono situati all'interno del CDD e della RSD di Cassina Rizzardi.

Nei momenti di esecuzione del servizio di ristorazione oggetto dell'appalto è di norma presente personale esterno (operatori del CIS – operatori Universiis).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli ospiti e il personale del CIS e il personale ausiliario ed infermieristico della Universiis, ed eventualmente figure esterne autorizzate dal CIS.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione potrebbe essere presente il personale del CIS e/o il personale ausiliario ed infermieristico della Universiis.

6. INFORMAZIONI GENERALI

6.1. INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto può avvenire tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale.

6.2. INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei servizi CDD e RSD. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi.

Non ci sono rischi di interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso dell'utenza.

Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

6.3. IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.

Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

6.4. GESTIONE EMERGENZE

E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, sono posizionati estintori portatili e nspi antincendio. I servizi sono dotati di cassetta di pronto soccorso.

L'impresa appaltatrice deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando al CIS eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da qualsiasi tipo di materiale,

da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei. Le porte di uscita durante le ore dell'attività di refezione non devono essere chiuse, bensì apribili dall'interno.

6.5. SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

6.6. BARRIERE ARCHITETTONICHE - PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto del servizio non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

6.7. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa appaltatrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale presente in struttura, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

6.8. UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali (refettorio e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

6.9. ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente. E' consentito l'utilizzo da parte della ditta di attrezzature di proprietà del CIS, quali lavelli, lavastoviglie, scaldavivande e altre attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- **divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere**, senza preventiva autorizzazione;
- **divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.**

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale informa il referente del servizio o il responsabile dei servizi. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

7. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Sono identificabili i seguenti fattori di rischio:

- Rischio di elettrocuzione.
- Rischio di incendio/esplosione
- Rischio di scivolamento.
- Rischio di interferenza con i presenti.
- Rischio Evacuazione in caso di emergenza

Alle fattispecie di rischio evidenziate corrispondono normalmente livelli di rischio limitati da basso a lieve. Il contenimento del rischio effettivo entro i limiti del rischio residuo per tali attività svolte secondo criteri di buona tecnica richiede il rispetto delle seguenti misure di salvaguardia.

Fattore di rischio	Livello di rischio	Misure di prevenzione e di tutela
Rischio di urti, impatti, punture, tagli, cadute di materiale nel trasporto	Basso	Non sovraccaricare i carrelli. Posizionare i contenitori ed i piatti in modo stabile. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti e specialmente durante la movimentazione dei pasti e dei carrelli (pentole e/o contenitori caldi). Prestare attenzione a non urtare altre persone.
Rischio di urti, impatti, punture, tagli, cadute di materiale nel trasporto	Basso	Non sovraccaricare i carrelli. Posizionare i contenitori ed i piatti in modo stabile. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti e specialmente durante la movimentazione dei pasti e dei carrelli (pentole e/o contenitori caldi). Prestare attenzione a non urtare altre persone.
Rischio di elettrocuzione	Basso	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire. Non eseguire interventi su apparecchiature in tensione; non utilizzare attrezzature portatili con fili scoperti o danneggiati; in ambienti bagnati o molto umidi utilizzare esclusivamente apparecchiature alimentate a bassissima tensione di sicurezza. Non sovraccaricare le prese di corrente. Non utilizzare eccessive prolunghe. Non utilizzare attrezzature non previste o portate da casa.
Rischio di incendio/esplosione	Basso	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire. Estintori ubicati nelle posizioni previste dal piano di emergenza e adeguatamente segnalate. Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio.
Rischio di scivolamento	Basso	Segnaletica di sicurezza specifica. Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire. Usare scarpe antisdrucciolo. Porre attenzione ai pavimenti bagnati. Segnalazione del posto mediante idonea segnalazione di sicurezza o compartimentando la zona, vietandone l'accesso ai non addetti.
Rischio di interferenza con i presenti	Basso	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro delle strutture. Nel caso siano presenti altre imprese negli stabili oggetto di lavoro, dovrà essere effettuato incontro di coordinamento tra i responsabili delle imprese e la committenza.
Rischio Evacuazione in caso di emergenza	Basso	Condivisione delle procedure di gestione dell'emergenza e di evacuazione Puntuale applicazione del piano di emergenza Tutti i lavoratori devono essere a conoscenza dei presidi antincendio e delle uscite di emergenza. Controllo quotidiano della corretta apertura di tutte le uscite di emergenza all'arrivo sul posto di lavoro Avvisare chi di dovere in caso di una qualsiasi situazione di possibile emergenza.

8. ULTERIORI PRESCRIZIONI

All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose. L'appaltatore deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'appaltatore è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato. L'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

9. ULTERIORI PRESCRIZIONI

In ordine alla migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo si riportano di seguito regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme comportamentali necessarie in funzione dell'attività da svolgere. I lavoratori che operano all'interno dei refettori, ai fini della tutela della propria salute e di quella delle altre persone che possono, a diverso titolo, frequentare le strutture oggetto della presente procedura di gara devono rispettare le seguenti indicazioni:

- E' vietato all'I.A. introdurre nei locali di lavoro attrezzature diverse non necessarie all'espletamento del servizio da svolgere;
- E' vietato fumare all'interno dei locali refettorio;
- E' vietato accedere ai locali o ad aree per cui non si è autorizzati e/o segnalati con divieto di accesso;
- E' vietato oltrepassare aree transennate quando attuate;
- E' vietato apportare modifiche agli impianti se non debitamente autorizzati e secondo quanto prescritto nel capitolato di gara;
- E' vietato rimuovere o manovrare dispositivi di sicurezza/protezioni installati su macchinari e impianti;
- E' vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati;
- Le attrezzature devono essere conformi alle norme in vigore;
- E' vietato ingombrare le vie di fuga con materiali e attrezzature.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- Gli estintori sono segnalati da idonea cartellonistica;
- Occorre segnalare immediatamente eventuali anomalie, rotture o cattivo funzionamento delle attrezzature.

Inoltre l'I.A. ed il personale in servizio devono rispettare i seguenti comportamenti:

- Possedere un'adeguata formazione ed informazione sui rischi specifici della propria attività lavorativa, al fine di garantire l'osservanza delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione dei rischi da interferenze ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- Essere a conoscenza del piano di evacuazione, nonché delle procedure relative alla sicurezza e prevenzione dei rischi dei locali in uso;
- Indossare, se necessario o segnalato, i dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) in relazione ai rischi residui;
- Rimuovere ogni attrezzo e/o utensile difettoso e/o insicuro;
- Non lasciare incustodite le attrezzature utilizzate;
- Attivare le procedure di emergenza e di evacuazione in caso di incendio o altra situazione di pericolo.

10. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE SPECIFICA DA CORONAVIRUS

Nel mese di Febbraio 2020 ha avuto inizio in Italia il contagio da Coronavirus. Si segnala che le modalità di contagio e l'esposizione dei lavoratori è la medesima dei virus influenzali; tuttavia, questo virus è trasmissibile più facilmente e può provocare sintomi peggiori e ha una maggiore mortalità rispetto ai conosciuti virus influenzali. Premesso che la situazione è in continua e rapida evoluzione, si segnala che si applicano scrupolosamente, oltre ai decreti emanati, le ordinanze regionali e le buone prassi di ATS, di Regione Lombardia e dell'Istituto Superiore della Sanità.

I lavoratori ricevono informative aggiornate con l'evolversi della situazione circa le procedure da adottare al fine del rispetto di quanto sopra descritto.

In linea generale, si riportano le buone prassi emanate dal Ministero della Salute:

- ☐ Lavarsi spesso le mani;
- ☐ Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- ☐ Non toccare occhi, naso e bocca con le mani;
- ☐ Coprirsi bocca e naso quando si starnutisce o tossisce;
- ☐ Non prendere farmaci antivirali né antibiotici, a meno che non siano prescritti dal Medico;
- ☐ Pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro e alcol;
- ☐ Usare sempre correttamente la mascherina di protezione di naso e bocca;
- ☐ Contattare il medico di base se si hanno sintomi da COVID-19.

I lavoratori dovranno:

- ☐ Indossare mascherine;
- ☐ Rispettare la distanza di sicurezza;
- ☐ Fare uso del gel sanificante;
- ☐ rispettare scrupolosamente la normativa vigente, il protocollo e le specifiche linee guida anti-Covid 19 approvate in Conferenza Stato-Regioni per l'attività di ristorazione.

L'appaltatore si impegna a rispettare le normative in vigore in merito alle misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Il Committente e l'Appaltatore dovranno rispettare scrupolosamente le disposizioni in essere al momento dell'esecuzione del contratto (Normativa nazionale, Ordinanze Regione Lombardia, ecc.); in particolar modo per quanto concerne le Linee Guida per la specifica attività di Ristorazione.

L'appaltatore si impegna altresì a mettere tempestivamente in atto tutto quanto necessario eventualmente previsto da future normative che saranno di volta in volta emanate.

L'appaltatore dovrà provvedere a redigere e a condividere con la committenza un Protocollo Anti-contagio che sarà parte integrante del presente DUVRI.

Il CIS garantisce la scrupolosa applicazione, per la parte di competenza, di quanto previsto dalla normativa vigente in vigore.

L'appaltatore si impegna, inoltre, al rispetto scrupoloso, per la parte di propria competenza, del protocollo anti contagio applicato dal CIS (procedure di accesso dei dipendenti e dei fornitori, gestione di un caso sospetto positivo, percorsi da seguire in ingresso e uscita dalla struttura, ecc.).

11. STIMA COSTI DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DAI RISCHI DI INTERFERENZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale in servizio.

Come evidenziato ai punti precedenti, le principali ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili durante le operazioni di somministrazione dei pasti e sono relative, in particolare, al rischio di urti-impatti o ustioni da calore durante la distribuzione dei pasti o lungo le aree di transito.

Pertanto, al fine di minimizzare tali possibili interferenze con il personale non addetto, occorre porre la massima attenzione durante gli spostamenti e specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); a tale riguardo occorre sempre verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature presenti.

Inoltre, come visto in precedenza, si evidenzia il rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale presente, qualora una porzione di pavimento dovesse risultare essere lavata perché sporca o unta per la caduta accidentale di cibo. Il rischio è facilmente eliminabile con semplici accorgimenti, quali immediata asciugatura o segnalazione del posto mediante idonea segnalazione di sicurezza o compartimentando la zona vietandone l'accesso ai non addetti. Le operazioni di pulizia che comportano l'utilizzo di prodotti chimici, adeguatamente segnalate, devono essere svolte ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze.

Dall'analisi dei rischi effettuata ai punti precedenti, tenuto conto della scarsa rilevanza del rischio, i costi si possono ragionevolmente ritenere prossimi allo "zero" tenuto conto che non sono necessari accorgimenti particolari se non quelli già posti in essere da Appaltatore ed Appaltatrice per tutta una serie di altri lavori. Si ritiene comunque utili l'organizzazione di riunioni di coordinamento fra le parti coinvolte.

I costi della sicurezza, relativi ai soli rischi da interferenza, sono pertanto determinati dall'onere aggiuntivo delle riunioni di coordinamento, da effettuarsi alla presenza dei referenti del CIS e dell'I.A., come segue:

- n. 1 riunione di coordinamento (preventiva all'inizio del servizio) di circa due ore
- n. 1 riunione per ogni anno successivo (compreso eventuale rinnovo)
- n. 1 incontro informativo e partecipazione alla prova di evacuazione annuale (compreso eventuale periodo di rinnovo) per un **costo, puramente indicativo, di Euro 172,80= cadauno.**

Il costo complessivo stimato è pari ad Euro 2.073,60=, di cui Euro 1.036,80= per il triennio 2022/2023 – 2023/2024 e 2024/2025 ed Euro 1.036,80= per l'eventuale rinnovo triennale 2025/2026 - 2026/2027 e 2027/2028.

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, art. 26, comma 5, come modificato dal D.Lgs. 106/2009, il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non sono soggetti a ribasso.

Le eventuali integrazioni successive del presente piano non possono costituire comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal Committente nell'appalto e qui dettagliati.

Il presente Documento di Valutazione **è stato redatto preventivamente alla fase di appalto.**

L'Impresa Appaltatrice (I.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo. Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dall'I.A.

12. VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

In caso di modifica sostanziale delle condizioni dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Appaltatrice: _____.

ha ricevuto dalla Committente: _____.

di svolgere il SERVIZIO DI RISTORAZIONE

I sottoscritti, nelle rispettive qualità di:

RSPP (del Consorzio Impegno Sociale) _____.

Coordinatore Tecnico dell'Appaltatore: _____.

DICHIARANO

1) di aver eseguito congiuntamente, in data odierna, un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'Appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008;

2) di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e comportamentali:

Area di lavoro	Descrizione del Rischio	Azione preventiva e/o di comportamento

Resta inteso che il Coordinatore Tecnico dovrà rivolgersi al RSPP della Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività della Committente o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a:

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- dare adeguata informazione e assicurare formazione ai lavoratori (artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 del D.Lgs. 81/2008);
- fornire ai lavoratori idonei DPI ((art. 77 del D.Lgs. 81/2008).

Cassina Rizzardi, _____

Firma per il Consorzio Impegno Sociale

Firma del Coordinatore Tecnico
per la Ditta Appaltatrice