



SERVIZIO PATRIMONIO E LOGISTICA

OC/EUI/REFS/2014/001

**CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE, CATERING E
BAR DELL’ISTITUTO UNIVERSITARIO EUROPEO**

**BOZZA DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

ALLEGATO AL CONTRATTO



ISTITUTO UNIVERSITARIO EUROPEO

Bozza D.U.V.R.I.

Relativo al bando per l'affidamento del servizio ristorazione, catering e bar
dell'Istituto Universitario Europeo

ALLEGATO L

INDICE

Articolo 1	Premessa	4
Articolo 2	Generalità.....	4
Articolo 3	Figure di riferimento.....	4
Articolo 4	Descrizione attività.....	5
Articolo 5	Valutazione dei rischi interferenze	5
Articolo 6	Pericoli indotti dal Committente.....	5
Articolo 7	Pericoli indotti dall'Appaltatore	6

Articolo 1 Premessa

Il presente documento:

- è stato elaborato in applicazione di quanto disposto dal comma 3, articolo 26 del D. Lgs. 81/08;
- costituisce il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.), per le specifiche attività, realizzate in regime di appalto / contratto d'opera o di somministrazione, indicate al punto 1 della sezione A;
- può essere oggetto di modifiche od integrazioni conseguenti al variare delle condizioni in esso valutate; in tal caso le nuove definizioni, opportunamente registrate in un verbale di coordinamento o su un nuovo modulo analogo al presente, debitamente controfirmati dai rappresentanti delle parti interessate, sono da considerarsi parte integrante del presente DUVRI e devono esservi allegate;
- non contempla la valutazione dei rischi specifici propri delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, i quali pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dall'art. 15 e seguenti del D.Lgs. 81/08.

Articolo 2 Generalità

Le attività caratteristiche che l'Impresa aggiudicataria (in seguito denominata semplicemente Impresa o Appaltatore) deve svolgere nei vari siti dell'Istituto Universitario Europeo sono quelle che risultano dal contratto d'appalto e che sinteticamente si possono così riassumere:

- Preparazione dei cibi
- Distribuzione pasti con sistema self service nelle aree attrezzate preposte
- Gestione sale mensa
- Servizio bar nelle aree attrezzate preposte
- Consegna dei cibi preparati in altri siti dell'Istituto
- Erogazione dei servizi di catering su esplicita richiesta dell'Istituto
- Preparazione e consegna di pasti e merende per gli alunni dell'asilo

Articolo 3 Figure di riferimento

ISTITUTO	
Amministratore	Segretario Generale
Servizio responsabile dell'appalto	Servizio Patrimonio e Logistica
RSPP	Il dato verrà inserito al momento del contratto
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Il dato verrà inserito al momento del contratto
IMPRESA *	
Datore di lavoro	
Referente/responsabile appalto	
RSSP	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Articolo 4 Descrizione attività

Gli impianti (impianti di cottura, lavastoviglie, elettrodomestici, ecc.) e le attrezzature (stoviglie, carrelli e contenitori per trasporto vivande) sono di proprietà dell'Istituto; la loro manutenzione ordinaria e verifica di corretta conservazione è a carico dell'Appaltatore che dovrà documentarla in modo adeguato.

I locali consegnati in comodato per lo svolgimento delle attività, sono idonei allo scopo e come tali riconosciuti dall'Appaltatore.

Nessun dipendente o frequentatore dell'Istituto può accedere, salvo specifico permesso, nei locali destinati alla preparazione dei cibi e alle aree di esclusiva pertinenza esclusiva del personale dell'Impresa (es. cucine, locali dispensa, ripostigli, retro banconi distribuzione self-service, ecc.).

Questi ambienti devono essere adeguatamente separati dai locali di uso comune dell'Istituto e il divieto d'accesso deve essere chiaramente segnalato a cura dell'Appaltatore.

Articolo 5 Valutazione dei rischi interferenze

Le aree e i momenti in cui ci possono essere interferenze tra le attività dell'Impresa e quelle dell'Istituto Universitario Europeo sono schematicamente le seguenti:

- Bar – durante l'orario di apertura dalle 8.30 alle 18.00
- Locali distribuzione pasti durante l'orario di apertura dalle 12.30 alle 14.30
- Sale per la consumazione dei pranzi o cene di lavoro
- Aree comuni durante le pause caffè

Articolo 6 Pericoli indotti dal Committente

I pericoli che da parte dell'Istituto possono generare rischi possono essere individuati nei seguenti punti:

1. le caratteristiche dei luoghi e delle strutture dell'Istituto;
2. gli impianti tecnologici;
3. la presenza dei dipendenti, dei frequentatori e di eventuali altri Appaltatori.

La conseguente valutazione dei rischi conduce alle seguenti considerazioni:

1. I siti dell'Istituto sono spesso ville o edifici con vincoli storici e artistici con caratteristiche che intrinsecamente non possono garantire l'ottimo in materia di fruizione degli spazi e dei luoghi.
Tuttavia gli interventi di ristrutturazione effettuati, le procedure adottate per la gestione delle attività e il rispetto di tutte le normative di sicurezza applicabili rendono i rischi relativi estremamente bassi e non richiedono ulteriori interventi finalizzati a ridurli ulteriormente per la presenza delle attività appaltate a L'Impresa.
2. Gli impianti sono stati tutti realizzati nel rispetto delle norme vigenti e sono oggetto di verifiche e manutenzioni che garantiscono il sicuro uso nel tempo.

3. La presenza dei dipendenti e dei frequentatori dell'Istituto, nel rispetto delle regole di comportamento previste, non può generare alcun tipo di rischio oggettivamente prevedibile.

Nell'Istituto esiste un piano di sicurezza del cui contenuto ogni appaltatore deve essere a conoscenza.

A questo è allegato un elenco (con ubicazione abituale e n.° di telefono) dei dipendenti dell'Istituto che fanno parte delle squadre antincendio e di primo soccorso.

In particolare tutti dipendenti di L'Impresa devono conoscere perfettamente tutti gli ambienti in cui sono chiamati a svolgere le loro attività (non solo l'area concessa in comodato, ma anche ogni altro luogo dei siti del Committente in cui possono accedere per motivi di lavoro) con particolare riferimento alle vie di esodo, le uscite di sicurezza, i luoghi sicuri e i punti di raccolta. Molto importante è memorizzare la posizione delle attrezzature di emergenza e antincendio (estintori, idranti, ecc.) individuandone il tipo e quindi le caratteristiche specifiche d'impiego.

Anche i nominativi dei dipendenti dell'Appaltatore che sono stati addestrati per gli interventi di emergenza devono essere comunicati al Committente affinché siano anch'essi inseriti nell'elenco di cui sopra.

Alcuni dipendenti di L'Impresa, che usualmente svolgono le attività oggetto del presente appalto, sono stati invitati a partecipare al briefing propedeutico all'esercitazione di evacuazione a seguito della simulazione di una situazione di emergenza.

È gradita la segnalazione di ogni situazione che possa da essi essere ritenuta negativa per la sicurezza.

Tutti i dipendenti devono partecipare alle prove di evacuazione al momento della loro effettuazione, lasciando i locali di propria pertinenza in sicurezza.

Da quest'analisi risulta che i rischi originati dai luoghi e dalle attività del Committente sono di modesta entità e non richiedono quindi l'adozione di specifiche misure di prevenzione o di coordinamento.

Articolo 7 Pericoli indotti dall'Appaltatore

I pericoli indotti dall'attività appaltata possono essere i seguenti:

1. Movimento di veicoli per l'approvvigionamento delle materie prime e per il trasporto dei cibi preparati nelle varie sedi dell'Istituto.
2. Presenza e uso di sostanze e prodotti pericolosi.
3. Possibile caduta o sversamento sul piano di calpestio di cibi durante il loro trasferimento.
4. Possibile caduta o sversamento sul piano di calpestio di cibi o bevande durante la loro consumazione da parte dei frequentatori delle mense o dei bar (ove esistenti).

In riferimento ai punti precedenti, i rischi relativi sono così valutati:

1. Il movimento di furgoni o di altri mezzi in uso o per corto di L'Impresa non può essere considerato diversamente da quello di ogni altro mezzo che per qualsiasi motivo acceda nella viabilità e spazi dedicati alla sosta. Non si intravedono perciò rischi specifici se le

procedure sono osservate (velocità ridotta, sosta consentita solamente nelle zone predisposte allo scopo).

Nel sito della Badia Fiesolana, l'attraversamento con merci caricate su carrelli del percorso pedonale prospiciente la cucina (in particolare davanti all'accesso di servizio all'area data in concessione d'uso all'Appaltatore), deve essere fatto solo quando non c'è passaggio di persone.

2. L'uso di fiamme libere e di prodotti infiammabili o comunque pericolosi rappresenta un rischio evidente all'interno della cucina e delle aree soggette a pulizia e sanificazione a carico di L'Impresa; a tale rischio sono prevalentemente esposti i lavoratori dell'Appaltatore che ha quindi l'onere di gestirlo. Si evidenzia solamente che questi rischi possono, in caso non siano opportunamente controllati, interessare anche l'Istituto. Si raccomanda pertanto un'accurata gestione con il massimo rispetto delle norme applicabili. In particolare si sottolinea l'importanza della manutenzione degli impianti a gas [norme UNI CIG]. Tali manutenzioni devono essere trascritte nell'apposito registro, che potrà essere consultato anche dal Committente.
3. Particolare attenzione richiedono tutte quelle attività che prevedono il trasporto dei cibi all'interno degli ambienti di ogni sito (verso i luoghi destinati ed attrezzati al loro consumo o nelle sale dei meeting per i coffe break). È possibile che si verifichino cadute o sversamenti di cibi o bevande che potrebbero causare scivolamenti e cadute. I cibi liquidi, specialmente se molto caldi, devono essere contenuti in recipienti con chiusura con bloccaggio sicuro.
4. Durante la consumazione di bevande o cibi è frequente la caduta di parti di essi. Ciò comporta un evidente rischio d'infortunio per caduta o anche per scivolamento che può produrre, per riprendere l'equilibrio, distorsioni o contratture muscolari. In queste situazioni la sorgente del rischio è causata dai frequentatori dell'Istituto e le vittime possono essere sia i dipendenti dell'Istituto sia quelli dell'Appaltatore. Poiché l'intervento necessario per eliminare il pericolo è a carico dell'Appaltatore si configura una situazione di rischi indotti che prevede l'adozione di procedure volte a eliminare o a limitare il rischio intervenendo subito con la pulizia del pavimento o delimitando e segnalando in modo chiaro il pericolo.

In conclusione tra le attività del Committente e quelle dell'Appaltatore non sono rischi da interferenze tali da richiedere misure di sicurezza particolari oltre a quelle organizzative e procedurali sopra indicate.

Eventuali integrazioni e osservazioni dell'Appaltatore:

-

-

 European University Institute	<p style="text-align: center;">ISTITUTO UNIVERSITARIO EUROPEO Bozza D.U.V.R.I. Relativo al bando per l'affidamento del servizio ristorazione, catering e bar dell'Istituto Universitario Europeo</p>	ALLEGATO L
---	---	-------------------

--

Data:

Il Committente

.....

L'Appaltatore

.....