

Allegato D.U.V.R.I.

**APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PER
26 MESI, CON DECORRENZA 1.01.18 E FINO AL 30.06.2020**

DUVRI – Art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/08

Committente: Comune di Morlupo

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

(DUVRI – art. 26, comma 4, D.lgs. 81/2008)

**APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PER
26 MESI A PARTIRE DAL 01.01.2018 AL 30.06.2020**

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

STAZIONE APPALTANTE : Comune di **Morlupo**;

IMPRESA AGGIUDICATARIA: l'operatore economico, l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio che è risultato aggiudicatario;

DATORE DI LAVORO: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. a redigere il Piano di Sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;

DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui al D.Lgs.81/2008 e succ. modificazioni;

RISCHI INTERFERENTI: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**, allegato al Bando di gara per il servizio di mensa scolastica (D.U.V.R.I.), è stato redatto nel rispetto della disciplina prevista dal su citato D.Lgs.81/2008.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'allegato VIII del D.Lgs.163/2006. L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso i locali adibiti alla preparazione dei pasti (cucina), esecuzione delle derattizzazioni presso le sale mense, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente. L'impresa aggiudicataria entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di affidamento del servizio e comunque prima dell'inizio effettivo dello stesso, dovrà redigere il proprio documento di valutazioni dei rischi.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso il centro cottura e presso le sale mense e le aule scolastiche ubicate all'interno dei vari plessi scolastici.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività che la ditta aggiudicataria svolgerà presso le sale mense delle seguenti scuole: Via D. Benedetti, n.1 - Scuola Infanzia "Giovina Tamburelli"; Via G.B.De Mattia 1, Scuola Primaria "Rosario Livatino", Via San Pellegrino 23/a, Scuola Primaria "Giuseppe Di Matteo" (preparazione dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura delle sale mensa). Sono stati riscontrati rischi, evidenziati in tabella 2, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, e il personale dei datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Infine il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "DINAMICO" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

- 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.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Durante lo svolgimento delle attività per la gestione del servizio di preparazione e consegna pasti a legame fresco/caldo per la refezione scolastica delle Scuole Via D. Benedetti, n.1 - Scuola Infanzia “Giovina Tamburelli; Via G.B.De Mattia,1 Scuola Primaria “Rosario Livatino”; Via San Pellegrino 23/a Scuola Primaria “Giuseppe Di Matteo”; di **Morlupo**, così come descritto nel capitolato d’Appalto, sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- la preparazione e la somministrazione dei pasti agli alunni;
- la pulizia e la disinfezione dei locali e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi all'esterno dei locali nei giorni previsti dal servizio di nettezza urbana .

I locali mensa trovano collocazione all'interno delle strutture ove hanno sede le scuole sotto elencate e precisamente: Via D. Benedetti, n.1 (per la Scuola Infanzia “Giovina Tamburelli”), Via G.B.de Mattia,1 (per la Scuola Primaria “Rosario Livatino”) e Via San Pellegrino 23/a (per la Scuola Primaria “Giuseppe Di Matteo”).

Gli ambiente di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

I pasti sono serviti dal **LUNEDÌ AL VENERDÌ** nei plessi e secondo gli orari indicati in tabella 1:

TABELLA 1: Sedi del servizio e orari di consegna dei pasti

<u>PLESSO</u>	<u>ORARIO</u>
Scuola Infanzia “Giovina Tamburelli.	12.00
Scuole Primaria “Rosaria Livatino”	13.00
Scuola Primaria “Giuseppe Di Matteo”	13.00

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'arco di un anno scolastico (presunti 47.000 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di mensa scolastica:

- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di **Morlupo** se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;

- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta aggiudicataria del Servizio si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali – esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

TABELLA 2:

Quadro e costi analitici delle attività interferenti

Attività da svolgersi a carico aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo
Consegna della materie Prime	Persone operanti presso i locali del centro cottura	Stabilire percorsi protetti	0,005
Preparazione pasti	Persone operanti presso i locali del centro cottura	La preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle	0,005

		<p>dipendenze della ditta affidataria e</p> <p>l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno</p>	
<p>Trasporto dei pasti e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai locali mensa</p>	<p>Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)</p>	<p>Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione).</p> <p>La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento</p>	0,005

Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica	0,005
--	---------------------------------	---	-------

COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza riferiti al servizio in appalto sono quindi pari ad **€ 0,02** a pasto per 47.000 pasti stimati nell'arco di un anno scolastico e quindi il prezzo singolo di ogni pasto è pari a **€ 4,80** al netto dell'Iva.

L'importo annuo a base d'asta dell'appalto, limitatamente con riferimento ai pasti annui, risulta pertanto così definito:

€ 589.850,00 di cui **€ 2.444,00** di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA nella misura di legge.

Il presente **DUVRI** è comunque suscettibile di eventuali integrazioni per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di mensa scolastica.