

COMUNE DI MONTEROTONDO
Provincia di Roma

SERVIZIO POLITICHE EDUCATIVE

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO 2021/2025

CIG

“DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI”
(Art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008)

Oggetto della concessione:

Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica - periodo 2021/2025 per:

- a) le scuole dell’infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado degli Istituti Scolastici Comprensivi;
- b) la Scuola Comunale dell’Infanzia “R.Borelli” - plessi di via W. Riva e Via G. Di Vittorio;
- c) l’Asilo nido Comunale “L’Aquilone”

1. CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)** è stato redatto in applicazione all’art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008, e costituisce parte integrante del Capitolato di Gara per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica. Sarà successivamente inserito nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la salute, elaborato dalla concessionaria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) 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 concessionaria e il personale degli altri datori di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire interventi, derattizzazioni, manutenzioni straordinarie nei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta la concessionaria. Nella stesura dello stesso sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di refezione scolastica, che avverranno all’interno degli edifici scolastici. Per quanto riguarda i rischi potenziali, gli stessi sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari.

I rischi potenziali maggiori saranno però riconducibili all’attività specifica dell’impresa concessionaria, e dovranno essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute, redatto dalla concessionaria stessa con le modalità previste dal Capitolato di Gara.

Per quanto riguarda invece l’attività che la concessionaria svolgerà presso i locali di consumo pasti (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e risistemazione dei locali), sono stati riscontrati rischi, evidenziati di seguito, derivanti da possibili interferenze tra il personale della concessionaria, il personale scolastico e gli utenti presenti presso gli edifici 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 prima dell’espletamento della concessione dovrà essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui, nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività, e quindi si dovessero configurare nuovi potenziali rischi di interferenza.

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

2. FINALITA' DEL DOCUMENTO

Il presente Documento ha lo scopo di:

1. fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto, e soprattutto all'impresa risultata concessionaria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
2. promuovere la cooperazione e il coordinamento fra l'Amministrazione appaltante, la concessionaria e gli istituti scolastici, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività oggetto della concessione, con particolare riguardo all'individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori della concessionaria, le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, eventuali altri datori di lavoro ed eventuale pubblico esterno;
3. ridurre ogni possibile rischio 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 cui devono attenersi durante il lavoro.

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel Capitolato di Gara, per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica prevede le seguenti attività che si ritengono potenzialmente a rischio di interferenze:

- l'allestimento dei tavoli ove si svolge il servizio di refezione, la pulizia e rigovernatura degli stessi;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti agli alunni, con servizio al tavolo;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature usate per la somministrazione dei pasti;
- la raccolta dei rifiuti provenienti dai locali consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta presenti presso il Comune di Monterotondo.

4. TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente Documento, i seguenti:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di imprese diverse;
2. immessi all'interno degli edifici scolastici dall'attività della concessionaria;
3. esistenti all'interno degli edifici scolastici ove è previsto debba operare la concessionaria, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'impresa;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività posta in concessione), richieste esplicitamente dall'Amministrazione.

5. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Il servizio viene in questa sede considerato nella sola parte della consegna dei pasti pronti, in quanto la preparazione degli stessi avverrà al centro di cottura della ditta aggiudicataria (ad eccezione dell'asilo nido comunale, per il quale viene utilizzata la cucina ivi ubicata).

La valutazione dei rischi da interferenza tiene dunque conto che il servizio si svolge all'interno degli edifici scolastici, ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente, ovvero il responsabile del plesso scolastico. Tale valutazione è riferita ai lavoratori dell'impresa concessionaria, che saranno adibiti alla consegna giornaliera dei pasti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti agli alunni ed al personale scolastico.

A fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione del servizio, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza, ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporta una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro è relativa alla fase di consegna pasti, somministrazione, sporzionamento e pulizia del locale mensa.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente alle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza, ed alle misure di coordinamento previste nel DUVRI e relative all'uso comune di spazi, locali e attrezzature.

6. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA

Il servizio di refezione, affidato in concessione con la tipologia dei "pasti pronti veicolati" (ad eccezione di quanto riguarda l'Asilo Nido Comunale), comporta la consegna giornaliera dei pasti pronti in orari diversificati presso gli istituti scolastici sopra elencati. L'attività è svolta in maniera continuativa secondo il calendario scolastico.

I locali in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle singole scuole, ed al momento della consegna dei pasti non è di norma presente personale dell'Amministrazione, mentre sono presenti gli alunni ed il personale scolastico (insegnanti, personale ausiliario).

Le interferenze riguardano dunque la ditta concessionaria ed il soprarchiamato personale scolastico, che concorrono con diverse attività allo svolgimento del servizio in riferimento agli utenti fruitori dello stesso.

7. PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Si identificano nelle misure di prevenzione per la tutela dell'utente e degli operatori. Le prescrizioni qui riportate non si estendono a rischi specifici: i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti ed alla pulizia dei locali mensa.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione di tipo organizzativo, da porre in atto a cura della concessionaria e del personale scolastico:

1. Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso gli istituti scolastici, il personale dell'impresa concessionaria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
2. L'accesso ed il transito dei dipendenti della concessionaria sarà comunque effettuato in presenza di un referente dell'istituto scolastico, che impedirà eventuali interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;
3. Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente dell'istituto scolastico le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;
4. È fatto divieto al personale della concessionaria di accedere a locali o zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti, se non specificamente autorizzato con apposito permesso da parte delle autorità scolastiche;
5. È fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
6. È previsto l'ingresso di veicoli della concessionaria nei cortili dei vari plessi scolastici;
7. L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita e il passaggio dei bambini e dei ragazzi, e comunque previa verifica della non presenza di alunni nell'area interessata dal percorso dei mezzi;
8. Dovranno essere attuate particolari cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso alle aree scolastiche, anche con la collaborazione di personale scolastico, in modo da evitare la presenza di persone o allievi nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;
9. La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10/15 Km/h;
10. (Nel caso del solo Asilo Nido comunale) occorre vengano individuati percorsi protetti durante lo spostamento di pentole e/o contenitori caldi, senza che vi sia la presenza contemporanea di allievi o personale scolastico;
11. (Nel caso del solo Asilo Nido comunale) occorre venga interdetto l'accesso al personale non autorizzato nei luoghi di cucina;
12. Nel caso di situazioni di rischio o pericolo (es. rovesciamenti, pavimento bagnato, oleoso, ecc.) occorre vengano utilizzati dispositivi idonei a segnalare le stesse (es. cavalletti, ecc.)
13. Il personale cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della concessionaria avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, alla pulizia dei tavoli e dei locali sporzionamento.

8. COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO

I costi della sicurezza desunti dal presente Documento sono relativi esclusivamente ai rischi di tipo interferenziale, pertanto sono stati determinati in base alle sopra indicate misure preventive e protettive, necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze.

I potenziali rischi individuati nella valutazione possono essere eliminati e/o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto l'incidenza del costo per l'eliminazione (o comunque per ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze) sul costo posto a base di gara per singolo pasto, sono stimati in **€ 0,02**.

Tali costi sono compresi nel valore economico del singolo pasto a base di gara (€ 4,82 oltre IVA) e non sono soggetti a ribasso.

9. APPROVAZIONE ED ACCETTAZIONE DEL DUVRI

Prima della stipula del contratto si provvederà ad approvare il presente documento, aggiornato a seguito dalla valutazione ricognitiva dei rischi da parte della concessionaria. Tale documento, a seguito di revisione ed integrazione, verrà allegato al contratto di concessione e ne formerà parte integrante.

10. AGGIORNAMENTO DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste. L'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio documento di valutazione dei rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.