



COMUNE DI VALGUARNERA CAROPEPE
Libero Consorzio Comunale di Enna
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZE

(art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)

OGGETTO: PROCEDURA SOTTOSOGLIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA -ANNO 2021-2022 CIG ZA633759DF

COSTITUISCE OGGETTO del presente DUVRI il servizio di refezione scolastica rivolta agli alunni della scuola dell'infanzia ed elementare compreso il personale docente ed ATA con decorrenza novembre 2021, per presunti mesi due e comunque fino all'esaurimento delle somme .

CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D.Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi connessi alle interferenze ovvero i casi in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente, il personale dell'impresa aggiudicataria e il personale della scuola. Pertanto vanno esclusi i rischi specifici connessi all'attività d'impresa dell'aggiudicatario del servizio di refezione scolastica.

L'attività presa in esame si articola in diversi momenti: vi è una attività che si svolge nell'ambito del centro di cottura dell'impresa, ovvero la preparazione ed il confezionamento dei pasti; segue il trasporto a cura e con mezzi della ditta ai vari plessi scolastici ed infine l'attività che si sviluppa all'interno della scuola che riguarda:

Società APPALTATRICE

Il servizio comprende la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti.

Il Comune affida alla ditta anche il servizio di scodellamento, pulizia e riordino dei refettori.

E' necessario che le ditte che chiedono di poter partecipare alla gara dispongano, o possano disporre per l'inizio dell'appalto, di un unico Centro di Cottura di proprietà o in concessione documentabile per tutta la durata dell'appalto, avente una capacità residua sufficiente a far fronte al fabbisogno massimo giornaliero.

Il servizio mensa consiste nel:

- 1- Preparazione dei pasti presso il centro di cottura
- 2 -Confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati
- 3- Consegna dei pasti
- 4- Ricevimento e smistamento dei pasti
- 5- Somministrazione degli stessi agli utenti
- 6- Riassetto dei refettori e dei locali annessi.
7. la pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti.
8. Informazione e formazione del proprio personale;

Relativamente all'attività che si svolgerà nella cucina della Ditta appaltatrice, i rischi correlati saranno oggetto della relazione sulla valutazione dei rischi che dovrà essere redatta dall'impresa.

Per quanto attiene invece l'attività che si svolgerà all'interno dei plessi, essa sarà oggetto di valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze tra il personale della ditta, del committente e della scuola descritta nel DUVRI.

IL PRESENTE DOCUMENTO HA LO SCOPO DI:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara, e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed 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'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, i 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 e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio meglio descritto nel capitolato speciale di appalto prevede alcune attività potenzialmente a rischio di interferenze. Le attività appaltate riguardano:

- la produzione e il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura autorizzato della ditta appaltatrice in base alle presenze giornaliere (nessun rischio di interferenza)
- il trasporto dal centro di cottura ai vari plessi scolastici viene effettuato con mezzi autorizzati dalla ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)
- il trasporto dei pasti all'interno dei plessi scolastici avviene a cura della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)
- la somministrazione dei pasti all'interno di ciascun refettorio avviene a cura della ditta appaltatrice, con la presenza del personale docente per la vigilanza degli alunni nonché con il personale ausiliario della scuola (azione con rischio da interferenza)- la pulizia, il riassetto e l'aerazione dei locali mensa e dei servizi annessi avviene a cura esclusiva della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)

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'intera durata contrattuale, 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 refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Valguarnera Caropepe;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune o delle Scuole, 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 o dal Dirigente scolastico;
- 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 affidataria 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. Per il coordinamento nell'attuazione di dette misure, si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:
- *Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale* (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- *Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze* (formazione ed esercitazioni);
- *Riunioni di coordinamento periodiche.*

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZIO DI FORNITURE

In analogia ai lavori, come previsto dall'art. 7 c.1. del D.P.R. 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI. In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con:	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo pasto (n.presunto 7350,00)	Costo totale
<i>Preparazione Dei pasti; Consegna dei pasti ; Scodellamento e pulizia locali adibiti a refettorio.</i>	Personale operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori , personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	La consegna dei pasti dal luogo di cottura al refettorio deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza. Lo smistamento dei pasti avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.	€ 0,01	€ 73,50

<i>Trasporto e Movimentazione contenitori</i> entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	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). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	0,01	€ 73,50
<i>Somministrazione, pulizia e sanificazione</i> 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	0,01	€ 73,50

Totale complessivo esclusa IVA € 220,50

Viene così calcolata in € **0,03** l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso. Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

II RUP

Dott.ssa Maria Assunta Asaro

Il Responsabile del settore Affari Generali

Dott. Salvatore Lo Bartolo