



COMUNE DI SAN CESARIO DI LECCE

PROVINCIA DI LECCE

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

(D.Lgs. 81/08 art.26, comma 3; D.Lgs. 50/2016 art. 23, comma 15)

**APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA AA.SS.
2016/2017 - 2017/2018 — 2018/2019**

CIG 6844122C22

DEFINIZIONE

STAZIONE APPALTANTE : Stazione Unica Appaltante della Provincia di Lecce delegata dal Comune di San Cesario di Lecce;

DITTA 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.

OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse di trasporto, consegna e distribuzione e somministrazione dei pasti alle mense della Scuola dell'Infanzia, Primaria statale e paritaria del Comune di San Cesario di Lecce, nonché l'allestimento dei tavoli dei refettori, il successivo riordino, la pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumano i pasti.

DURATA DELL'APPALTO

Il servizio dovrà essere erogato, in linea di massima, da gennaio a maggio per l'anno scolastico 2016/2017, da ottobre a maggio per l'anno scolastico 2017/2018 e da ottobre a maggio per l'anno scolastico 2018/2019, Nell'ipotesi di differimento dell'inizio dell'appalto all'ottobre 2017, l'appalto in questione avrà termine il 28 febbraio 2020, con continuazione dei medesimi servizi per mesi tre al fine di garantire il servizio sino alla chiusura dell'anno scolastico. Il Servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario scolastico fissato dalle competenti Autorità scolastiche.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito e della durata delle procedure di gara.

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.

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 datore di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio esecuzione delle derattizzazioni presso le sale mense, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali 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 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 società aggiudicataria svolgerà nei seguenti luoghi:

- Sala mensa scuola dell'infanzia "G.B. De Giorgi" Via Unità d'Italia;
- Sala mensa o aule scuola dell'infanzia " N. Green" via Gramsci;
- Sala mensa scuola primaria " M. Saponaro" via Saponaro;
- Locali scuola Scuola Secondaria di IO grado via Unità d'Italia, limitatamente per il periodo Gennaio-Maggio 2017), in sostituzione della scuola primaria " M. Saponaro";
- Sala mensa scuola dell'infanzia paritaria "V.Vergallo".

Sono stati riscontrati rischi derivanti da possibili interferenze tra il personale della ditta aggiudicataria, il personale comunale, il personale della scuola, gli alunni 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, la ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante, 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 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 consegna pasti a legume fresco/caldo per la refezione scolastica delle scuole sopraccitate di San Cesario di Lecce, così come descritto nel capitolato d'Appalto, sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

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

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 negli ambienti in cui è destinata ad operare la ditta 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 necessarie 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 dell'intero appalto (103.750 pasti presunti, 117.550 pasti presunti in caso di eventuale proroga), 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 San Cesario di Lecce se non espressamente autorizzato;
- 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 e della Scuola 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 e della Scuola 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;
- 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 dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini o di altri soggetti nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- obbligo di 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:
 1. 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;
 2. 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;
 3. 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.

Quadro e costi analitici delle attività interferenti Attività da svolgersi a carico aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo
Trasporto dei pasti e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai locali mensa	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Prudenza e velocità a passo d'uomo nel percorrere le aree di pertinenza delle scuole con i veicoli destinati al trasporto dei pasti Alla società affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti e orari favorevoli, escludendo i periodi di ricreazione. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento.	0,015
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

I costi da interferenza riferiti al servizio in appalto sono quindi pari ad € **0,02** a pasto.

La base d'asta per ogni singolo pasto è pari ad € 4.00 al netto dell'IVA, cui sono da aggiungere E.0,02 a pasto per oneri da interferenza non soggetti a ribasso.

Il valore presunto dell'intero appalto è di E. 415.000,00, IVA esclusa, (importo calcolato su 103.750 pasti), al netto degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso stimati E.2075,00, al netto di iva nell'ipotesi di ripetizione per mesi tre di analoghi servizi, un valore presunto dell'appalto è di E. 470.000,00, iva esclusa, (importo calcolato su 117.550 pasti), al netto degli oneri di sicurezza pari a 2.351,00, al netto di IVA.

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.