

COMUNE DI MONTEMARANO

Provincia di Avellino



Indirizzo: Piazza del Popolo, 1- 83040 Montemarano (AV)

telefono: 0827/63012 – fax: 0827/63252

P.I. 00286500640

C.F. 80010870642

APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA Anno Scolastico 2018/2019

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI – Art. 26, comma 3 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.)

COMMITENTE: Amministrazione Comunale di Montemarano

APPALTATORE:

1. 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 Montemarano ;

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. 9 aprile 2008, n. 81 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 all'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n.81/2008 ;

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

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

2.1 Premessa 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 s. m. e i., e costituisce parte integrante sia del Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità al citato decreto legislativo. 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. 12 aprile 2006, n. 163. 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 refettori, esecuzione delle derattizzazioni presso i refettori, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti. 2 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 prestate presso : - i locali cucina del plesso scolastico ubicato alla via San Francesco alla nonché nella sala refettorio ubicata all’interno del suddetto plesso scolastico.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall’attività che la ditta aggiudicataria svolgerà presso i luoghi adibiti a smistamento pasti (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali adibiti a refettori), sono stati riscontrati i 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 il plesso scolastico. 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.

2.2 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.

2.3 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ Durante lo svolgimento delle attività per la gestione del servizio di preparazione e consegna pasti a legume fresco/caldo per la refezione scolastica della scuola materna e media di Montemarano così come descritto nel capitolato speciale d’Appalto, sono previste le attività potenzialmente a rischio di interferenze in appresso analiticamente indicate. l’attività del personale della ditta appaltatrice è svolto in particolare nei locali cucina e nel refettorio nel quale viene consumato il pasto da parte degli alunni e da parte del personale docente e nei locali accessori utilizzati nelle fasi di distribuzione

dei pasti e come ripostiglio per il deposito di prodotti e attrezzature. L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, etc.. Il personale della ditta avrà accesso ai refettori scolastici da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

3 I pasti sono preparati dalla ditta appaltatrice presso locali di proprietà del Comune e somministrati agli utenti negli orari compatibili con le attività didattiche.. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, da parte del personale della ditta, con servizio al tavolo; o assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.; o collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni; o lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti; ritiro delle stoviglie e di tutti i residui dei pasti; o pulizia completa dei refettori e dei locali annessi ; o lavaggio delle stoviglie potrà essere effettuato dalla ditta presso i locali scolastici. *La ditta ha facoltà di collocare a proprie cure e spese presso i refettori proprie macchine lavastoviglie. Sarà comunque cura dell'Amministrazione adottare le misure tecniche idonee a permettere la collocazione delle macchine lavastoviglie presso i locali; o 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; o conferimento dei rifiuti secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici.*

4 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 utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Montemarano 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 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.

Tabella 2: quadro e costi analitici delle attività interferenti

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo del singolo pasto
Consegna delle materie Prime Preparazione dei Pasti	Persone operanti presso i locali scolastici(alunni,genitori, personale scolastico, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Stabilire percorsi protetti. La preparazione dei pasti nella sede di refezione 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	€0,010
Trasporto e movimentazione materiali e contenitori entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale 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	€ 0,010

		l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza Utenti servizio di refezione	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica	0,005

5.1 COSTI DELLA SICUREZZA I costi della sicurezza riferiti al servizio in appalto sono quindi pari ad € 0,025 a pasto per 13.200 pasti stimati all'anno e quindi €330,00. L'importo a base di gara dell'appalto, risulta pertanto così definito: € 39.600,00 di cui € 330,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA nella misura di legge.

6. NORMA FINALE E DI RINVIO Non sono richiamati nel presente Documento i rischi propri della ditta che risulterà aggiudicataria del servizio di refezione scolastica. 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 refezione scolastica. Il presente DUVRI sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale dell'Istituto Comprensivo. Il presente DUVRI costituirà parte integrante del contratto d'appalto con la ditta aggiudicataria

IL COMMITTENTE _____

L'APPALTATORE _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO _____