



Comune di Capodrise
Provincia di Caserta
Settore Pubblica istruzione

**ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE ALLA SCUOLA
STATALE DELL'INFANZIA PER IL PERIODO GENNAIO
2019- DICEMBRE 2020**

(DUVRI)

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI DA INTERFERENZE**

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

- a) Stazione appaltante: Comune di Capodrise;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 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.

CAMPO DI APPLICAZIONE

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 costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione 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 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 aggiudicataria e il personale dell/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 la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, 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.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno degli edifici scolastici di competenza comunale. Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro e gli utenti presenti presso l'edificio 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 dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato 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

Il servizio descritto nel "Capitolato Speciale d'Appalto" per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- La produzione e veicolazione dei pasti dal centro di cottura agli edifici della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo Statale Gaglione di Capodrise - plessi scolastici Iqbal Masih (sito in Via Cagliari) e Don Portento (sito in Via Mazzini 4-6)- (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, e la successiva distribuzione agli utenti dei plessi;
- La pulizia e rigovernatura dei locali e spazi utilizzati, nonché il lavaggio delle attrezzature, degli impianti e degli arredi utilizzati;
- Il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti dei plessi scolastici interessati, prodotti dall'appaltatore presso il proprio centro di cottura;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dal consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi interessati dall'espletamento del servizio.

Nelle schede che seguono sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA (da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)		
RAGIONE SOCIALE:		
INDIRIZZO:		
Rappresentante Legale	Nominativo Sig.	Indirizzo Sede — Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P. (con riferimento L d.Lgs. 81/08)	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente (con riferimento L d.Lgs. 81/08)	Dr	Recapito telefonico
Rappresentante dell'Impresa , presso la sede di svolgimento del lavoro		Recapito telefonico
DATORE DI LAVORO COMMITTENTE		
Comune di Capodrise	Sig.	Via
Dirigente della Direzione Didattica di Capodrise	Dirigente Scolastico pro tempore Ist. Comprensivo G.Gaglione – Capodrise	

FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
 - per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;
- al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

2) DESCRIZIONI DELLE ATTIVITÀ

Il servizio oggetto di affidamento comprende le attività di ristorazione scolastica da realizzarsi per come di seguito descritto. Attività principale è la produzione e veicolazione dei pasti dal centro di cottura con idoneo automezzo agli edifici della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo Statale Gaglione di Capodrise - plessi scolastici Iqbal Masih (sito in Via Cagliari) e Don Portento (sito in Via Mazzini 4-6)- (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, e la successiva distribuzione agli utenti dei plessi.

Plesso Iqbal Masih sito in Capodrise (Ce) alla Via Cagliari s.n.c.

Presso tale sede non vi è refettorio; tuttavia vi è un locale apposito destinato allo scodellamento e alla successiva distribuzione dei pasti agli utenti del plesso. I locali sono in possesso di impianti a norma, e presso di essi sono presenti idonei estintori.

L'ingresso dei mezzi di trasporto delle derrate e del personale della ditta coincide con quelli destinati ad ingresso per gli alunni e insegnanti. Questo può causare interferenza lavorativa.

NECESSITA PERTANTO ADDOTTARE LE DOVUTE MISURE DI SICUREZZA.

Il personale della scuola è stato informato del servizio di refezione scolastica.

Plesso di Don Portento sito in Capodrise alla Via Mazzini 4-6

Presso tale sede non vi è refettorio; tuttavia vi è un locale apposito destinato allo scodellamento e alla successiva distribuzione dei pasti agli utenti del plesso. I locali sono in possesso di impianti a norma, e presso di essi sono presenti idonei estintori.

L'ingresso dei mezzi di trasporto delle derrate e del personale della ditta è separato dagli ingressi sia degli insegnanti che degli alunni (Prolungamento Via San Donato).

Il personale della scuola è stato informato del servizio di refezione scolastica.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA E DI COORDINAMENTO

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- i rischi di carattere generale esistenti sui 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 ristorazione, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- i costi per la sicurezza, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 40.000). E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto (0,04 Euro)

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

MISURE GENERALI DI CORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL PRESENTE APPALTO

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico sede dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di interferire sulle attività didattiche;
- divieto di utilizzo di attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Capodrise non espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un 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'aggiudicatario di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicatario di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in finzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale del Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- 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 impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Quadro e costi analitici delle attività interferenti

Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica

Attività che saranno svolte dall'Impresa aggiudicataria	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive
Consegna derrate alimentari e non alimentari al punto di presa in carico presso l'edificio scolastico	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventuale pubblico esterno	Giornaliera	Rispetto Codice della Strada e Regolamento Comunale di Polizia Locale
Trasporto e movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro l'edificio scolastico sino alla dispensa e/o alla cucina	persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori	Giornaliera per i prodotti freschi, periodica per gli altri prodotti	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di prescuola, ricreazione e fine lezioni). Utilizzare apposita cartellonistica mobile
Pulizia e sanificazione dei locali.	Utenti servizio refezione	Giornaliera	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza
Le attività di:	Manutenzione non differibile di attrezzature ed impianti (a cura del Committente)	Secondo necessità	Delimitare la zona dell'intervento. Adottare le misure di pulizia e sanificazione successiva

Costi della sicurezza

I costi della sicurezza riferiti ai servizi in appalto sono stimati pari ad € 0,04 per pasto e, quindi, per n. 40.000 pasti stimati si avrà € 1.600,00.

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ

- **A verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice**, che dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti, e dovrà produrre, prima dell'inizio delle attività, ed in aggiunta a quella prevista dal bando di gara e dal capitolato speciale d'appalto, la seguente documentazione:

Copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali	
Copia di idonea assicurazione R.C.T., comprendente la copertura in caso di	Azione di rivalsa/regresso esercitata dall'INAIL Danni per i quali i lavoratori dipendenti dell'appaltatore non risultino indennizzati dall'INAIL
Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dei rischi e di igiene nei	Ambiente/i di lavoro Organizzazione di lavoro Dispositivi di protezione collettiva Dispositivi di protezione individuali Dispositivi di sicurezza macchine/impianti Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e

Comune di Capodrise– Servizio di refezione alla Scuola Statale dell'Infanzia –

Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenze negli Appalti, Servizi, Forniture art .26 del D. Lgs. 81/08 e s. m. i.

luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi	preventiva delle parti di macchina/e od impianto /i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti. Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti
Indicazione dei costi della sicurezza dell'Impresa Appaltatrice : l'importo delle spese sostenute per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro nelle annualità precedenti	Anno _____ € _____ Anno _____ € _____

- **a fornire**, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.

Dopo la stipula del contratto:

- l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione per la **cooperazione e il coordinamento**" "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nei plessi scolastici di Capodrise.
- **Entro 30 giorni** dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.
- **Il presente DUVRI** è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Capodrise,

**Il Responsabile ad interim
del Settore Pubblica Istruzione
Dott.ssa Virginia Terranova**