



COMUNE DI FAVARA
Prov. di Agrigento

Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno scolastico 2014/15

D.U.V.R.I.

(DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE)
(redatto ai sensi dell'art. 26, comma 4 D.lgs n. 81/2008)

Committente: Amministrazione Comunale di Favara

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(D.U.V.R.I. – art. 26, comma 4 D.lgs n. 81/2008)

Appalto per l'affidamento del servizio refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno scolastico 2014/15

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 Favara;

Impresa Aggiudicataria: 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 Sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si incrocia con le attività oggetto dell'appalto;

D.U.V.R.I.: Documento unico di valutazione dei rischi interferenti, da allegare al contratto d'appalto, indica le misure adottate per eliminare i rischi di interferenze, di cui al D.lgs 81/2008 e succ. modificazioni;

Rischi di interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel D.U.V.R.I.

Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro, committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Campo di applicazione

Il presente documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze, per il servizio mensa scolastica (DUVRI) è stato redatto ai sensi dell'art. 24, comma 4, D.lgs 81/2008.

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 163/2006.

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 datori di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio i rischi di interferenze dovuti quando nei centri di refezione, durante la somministrazione dei pasti si incrociano il personale della ditta aggiudicataria con il personale scolastico.

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 valutazione dei rischi.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame le attività costituenti del servizio di fornitura pasti caldi. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso le sale mensa e le aule scolastiche ubicate all'interno dei vari plessi scolastici.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività che la ditta aggiudicataria svolgerà presso le sale mensa dei rispettivi plessi scolastici (raccolta dei buoni-pasto, somministrazione dei pasti, apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli delle sale mensa e pulizia), sono stati riscontrati rischi, evidenziati in tabella 1, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'impresa e il personale scolastico presente presso i diversi plessi scolastici. Infine, il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale e 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 dell'attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenza.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate e 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 sui rischi di 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 del personale operante presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti nell'ambito dello svolgimento durante le loro normali mansioni tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la redazione di procedure/istruzione e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Descrizione dell'attività

Durante lo svolgimento delle attività per la gestione del servizio fornitura pasti caldi agli alunni delle scuole materne a tempo pieno così come descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- la somministrazione dei pasti agli alunni con servizio a tavolo;
- la pulizia dei locali;
- la raccolta differenziata dei rifiuti dei locali adibiti a refezione e il convogliamento degli stessi all'esterno dei locali dove sono collocati gli appositi cassonetti.

Al fine dell'espletamento del servizio di refezione scolastica, le prestazioni devono essere effettuati in orari che presuppongono l'assenza di altro personale che non sia quello della ditta appaltatrice del servizio, eccezione fatta per il personale docente addetto alla vigilanza e di ogni altro personale dipendente facente parte della medesima istituzione scolastica.

I locali mensa trova collocazione all'interno delle strutture ove hanno sede le scuole come da allegato elenco centri di refezione scolastica.

I pasti sono serviti come dall'art. 10 del Capitolato speciale d'appalto.

Descrizione delle misure di sicurezza di attuare 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/i in cui l'impresa aggiudicataria è destinata ad operare nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuali;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti al ribasso determinate 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 in relazione al numero complessivo di pasti (presunti 126.808) da produrre dalla consegna della fornitura fino all'esaurimento della somma 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 accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzate dal Comune;
- divieto di ingombri passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con gli appositi contenitori termici con cui vengono consegnati i pasti;
- divieto sia per il personale scolastico 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;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizione di pericolo o di emergenza.

La ditta aggiudicataria del Servizio si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali – esistenti in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene al lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedure interne 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 a svolgere, e informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Quadro e costi analitici delle attività interferenti tab. 1

ATTIVITA' DA SVOLGERSI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	INTERFERENZE CON	MISURE DA ADOTTARSI	INCIDENZA SUL COSTO
Movimentazione contenitori dentro l'edificio scolastico sino ai locali mensa	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale scolastico 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 e vie di transito. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impegno di attrezzature a norma di facile manovrabilità	0,01
Pulizia dei luoghi di refezione	Utenti di servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza	0,01

Costi della sicurezza

I costi della sicurezza riferiti al servizio in appalto pari ad 0,02 a pasto per 22.888 pasti stimati dalla consegna della fornitura fino all'esaurimento della somma sono pari a € 457,76 Iva compresa nella misura di legge.

Il Responsabile Area P.O.3
Dott.ssa Orsolina Sorce

