All. e

SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE
SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
COMUNE DI CATANZARO

SERVIZIO DI REFEZIONE MENSA SCOLASTICA

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.

VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD

Ai sensi e per gli effetti dell'art.26 comma 3 Ter del D.Lgs. 81/2008 e s.m.e.i.

COMMITTENTE : Amministrazione Comunale di Catanzaro

APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PRONTI A LEGAME FRESCO/CALDO PER LA REFEZIONE NELLE SCUOLE MEDIE, ELEMENTARI E SCUOLE MATERNE COMUNALI NELLA CITTA' DI CATANZARO.

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 Catanzaro
b. **Impresa Aggiudicataria** : l'Impresa , il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario ;
c. **Datore di Lavoro** : qualsiasi soggetto obbligato dalla legge 81/08 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 ;
d. **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 D. Lvo. 81/08 ;
e. **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 concessionario del servizio 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 D.Lvo 81/08 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del Servizio di ristorazione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alla citata legge.

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 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, o in luoghi vicini.
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 del settore vigente. L'Impresa aggiudicataria entro il tempo max 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 che verranno svolte esclusivamente presso i refettori e le aule scolastiche ubicate all'interno dei vari plessi scolastici.
I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori e le aule scolastiche (ricevimento dei pasti,somministrazione degli stessi agli utenti,pulizia e rigovernatura dei refettori), sono stati riscontrati rischi, evidenziati in tab.2,derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa , ed il personale del Datore di Lavoro Dirigente Scolastico 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 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 inerente 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 pronti a legame fresco/caldo per la refezione scolastica comunale, cosi come descritto nel capitolato speciale d'Appalti, sono previste le seguenti attività potenzialmente e rischio di interferenze :

- il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo per le scuole d'infanzia e per le prime classi delle scuole primarie ;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato ;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti ;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

3. Finalità

Il presente Documento è redatto al fine di incentivare le procedure per :

- cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi di incidenti derivanti dall'interferenza di diversi soggetti sui luoghi di lavoro ;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori ;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure ;

le misure da mettere in atto serviranno ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

4. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

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 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.

5 Quadro delle attività interferenti

Tab. 1 Attività interferenti e rischi.

Attività svolta dall'impresa appaltatrice	**Interferenze con**	**Frequenza**	**Misure preventive**	**Q/tà minime**
Trasporto Pasti interno locali	Persone operanti,alunni, personale esterno	giornaliera	Stabilire percorsi protetti	Secondo necessità
Attività di	Derattizzazione e disinfezione (a cura del committente)	semestrale	Assenza personale, Utilizzo DPI,pulizia e decontaminazione	Secondo necessità
Attività di	Manutenzioni presso i refettori e le aule Scolastiche	periodiche	Utilizzo DPI e cartelli Delimitare le zone	Secondo necessità

Rischio di : Scivolamento – Taglio – Schiacciamento degli arti – Elettrocuzione – Bruciature-

6. Adempimenti

Prima della stipula del contratto si provvederà 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, entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva e comunque prima 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.
Ne caso specifico con riferimento al tipo di attività si dovrà provvedere ad integrare il DUVRI definitivo sia da parte dell'Amministrazione Comunale per quanto dovesse attenere eventuali lavori di manutenzione ordinaria o straordinaria da effettuare nelle singole scuole e dovrà altresì essere integrato da parte del Dirigente Scolastico per quanto attiene la gestione dell'attività svolta all'interno della scuola.

Oneri per la Sicurezza :

- lavoratori interni al servizio mensa (n.1 lavoratore per 30 alunni in media) (D.P.I. – Cuffia, Mascherina, Grembiule, Guanti, Calzature) Costo medio = €.32,00
- Lavoratori esterni (Autista calcolo medio 1 x 10 incaricati) (D.P.I – Calzature, Guanti, Cuffia) Costo medio = €.44,00
- Totale Utenti che richiedono il Servizio mensa = 3.500 circa
- Oneri per la Sicurezza Lavoratori interni = €.3.760,00
- Oneri per la Sicurezza Lavoratori esterni = €.440,00
- Importo complessivo medio oneri per la Sicurezza = €.4.200,00 oltre I.V.A. (per mesi dieci)

Il Datore di Lavoro _____

Il Committente _____

Il Responsabile del Procedimento _____

Il Responsabile S.P.P. _____