

ALLEGATO "C"

DA RESTITUIRE SOTTOSCRITTO DALLA DITTA DIGITALMENTE, A PENA DI ESCLUSIONE

PROCEDURA NEGOZIATA TRAMITE ME.PA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 lett. b) D.LGS.VO 50/2016 E
S.M.I. PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A.S. 2019/2020

D.U.V.R.I.
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
Art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

SOGGETTI

Dati del Committente

Committente	Comune di Carsoli (Aq)
Indirizzo	Piazza della Libertà, 1 67061 Carsoli (Aq)
Indirizzo pec	comune.carsoli@pec.it
Telefono / fax	0863.908327 fax 0863.995412
CF/PI	00217280668

Responsabili

Responsabile del contratto d'appalto	Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile Servizi Generali
Responsabile esecuzione	Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile Servizi Generali
Responsabile Servizio di Prevenzione e protezione del committente	Società SIMED di Avezzano
Medico competente	Dott. Franco Gioia

Dati relativi all'Impresa appaltatrice

Ragione sociale	
Indirizzo	
Telefono / fax	
CF/PI	
Numero iscrizione CCIAA	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

--	--

Responsabili

Datore di lavoro	
Referente aziendale appalto	
Responsabile Servizio di Prevenzione e protezione del committente	
Medico competente	

Il presente documento è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi al servizio oggetto di appalto.

Sarà opportunamente integrato con i dati del futuro appaltatore e fungerà da base per la redazione del DUVRI operativo.

Nel presente documento sono indicati i costi della sicurezza previsti dal committente e non soggetti a ribasso d'asta.

PREMESSA

Il presente documento unico di valutazione del rischio interferenze contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice e ai lavori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici presenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei lavori autonomi".

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro e incidenti sull'attività lavorativa oggetto d'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO E LUOGO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il capitolato relativo al presente documento disciplina l'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica per le scuole infanzia, primaria e due classi di I Media di Carsoli Capoluogo per:

- gli alunni della scuola dell'infanzia per 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì;
- gli alunni della scuola primaria nei 2 giorni di rientro pomeridiano (MARTEDÌ E GIOVEDÌ);
- gli alunni delle due classi di I Media, nei 2 giorni di rientro pomeridiano - lunedì e mercoledì - solo a conclusione dei lavori di costruzione dei nuovi locali scolastici ubicati sul retro dell'edificio comunale e previo trasferimento negli stessi delle attività didattiche.

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio si svolgerà nell'arco dell'anno scolastico 2019/2020. Per anno scolastico si intende il periodo compreso tra l'inizio ed il termine delle lezioni secondo il Calendario Scolastico Regionale e le modifiche eventualmente apportate dai competenti organi scolastici. L'avvio del servizio è previsto presumibilmente per il primo lunedì di ottobre 2019 e perdurerà fino alla fine dell'anno scolastico.

I tempi e le modalità di effettuazione del servizio, saranno stabiliti di comune accordo con il Dirigente Scolastico ed il Responsabile dei Servizi Generali del Comune.

CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE, DEL PERSONALE SCOLASTICO E DI ALTRO PERSONALE PRESENTE A VARIO TITOLO.

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati:

PREPARAZIONE:

Locali Cucina ubicati in Carsoli presso l'edificio Scuola Primaria "Carlo Scarcella" - Via Roma, angolo Via Mazzini;

ESECUZIONE:

COMUNE DI CARSOLI - SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO

Nel refettorio ubicato nei locali dell'edificio scuola INFANZIA statale - Via Genova (pasti veicolati);

COMUNE DI CARSOLI - SCUOLA PRIMARIA STATALE CAPOLUOGO:

- Nel refettorio (adiacente il centro cottura) ubicato nei locali dell'edificio "Carlo Scarcella" - Via Roma angolo Via Mazzini;
- Nell'ex edificio della scuola materna sito in Via Mazzini per parte degli alunni della Scuola Primaria (pasti veicolati);

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale del Settore Servizi Generali che controlla il servizio).

Nei momenti di scodellemento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), e, in casi sporadici, i referenti del Comune e/o il personale ASL.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali di norma non dovrebbe essere presente alcuna persona.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela e fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e alle verifiche previste dalla normativa vigente.

GESTIONE EMERGENZE

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali adibiti al servizio comunicando alla Scuola e al Comune eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale devono essere disposti al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per gli alunni, il personale scolastico e/o della ditta/cooperativa che ha in affidamento il servizio di assistenza scolastica, i quali dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici adibiti a cucina tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale necessarie alla preparazione e somministrazione dei pasti.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico, informa il Responsabile dei Servizi Generali del Comune. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti:

Attività	Valutazione rischi interferenze		Misure di prevenzione e riduzione del rischio
	Possibili interferenze	Evento / danno	
Preparazione,assemblaggio e condimento porzionatura nel piatto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo e	Pavimenti bagnati e/o imbrattati	Lesioni da cadute e/o scivolamenti	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa e utilizzo di calzature idonee.

pulizia dei locali e dei servizi.			
Preparazione, assemblaggio, trasporto, condimento, porzionatura nel piatto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo e pulizia dei locali	Contatto con agenti biologici	Infezione, Contaminazion e	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa circa le misure igieniche da osservare ed il corretto smaltimento dei rifiuti.
Trasporto dei pasti dal centro di cottura verso i terminali. Scarico.	Presenza di alunni e/o di personale a vario titolo (colleghi docenti, assistenti di altre ditte/ cooperative,LSU)	Urti, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta.
Apparecchiare/sparecchiar e i tavoli, spostamento contenitori del cibo	Presenza di altri veicoli in circolazione, manovra, sosta	Incidenti, urti, investimenti	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa e rispetto del codice della strada
Pulizia dei locali di preparazione e consumo	Presenza di persone nell'area di carico/scarico (colleghi, personale scolastico, alunni)	Urti, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa. Entrata e uscita dalla zona di carico/scarico a passo d'uomo.
	Presenza di abrasioni/difett i del confezionament o e/o delle stoviglie e/o dei contenitori	Tagli, abrasioni, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa.
	Utilizzo di agenti chimici	Intossicazioni, abrasioni, ulcerazioni,	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa. Assicurarsi che i prodotti per

dei pasti, dei servizi igienici e dei corridoi di collegamento		ustioni.	pulizia, sanificazione e disinfezione/derattizzazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili. Utilizzo delle appropriate misure di protezione.
Movimentazione macchine e attrezzature (carrelli, frigoriferi, lavastoviglie, contenitori, pentole, tegami, friggitrici, forni, scaldavivande, affettatrici, ecc. ecc.) e utensileria varia	Distrazione, movimenti non appropriati	Urto, schiacciamento, ferite da taglio, ustioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa circa il corretto utilizzo di utensili e macchinari.
	Incendio ed esplosione	Ustioni, abrasioni, contusioni	Rispetto della segnaletica di sicurezza in loco e formazione del personale da parte della ditta/cooperativa
Movimentazione e utilizzo attrezzature elettriche	Rischio di contatti elettrici diretti e indiretti e/o contatto con parti in tensione	Scosse, abrasioni, contusioni	Rispetto della segnaletica di sicurezza e formazione del personale da parte della ditta/cooperativa.

Rischi Indotti dall'appaltatore all'Azienda committente:

NO

Possibili interferenze con l'attività del committente:

SI

(durante il servizio di riefezione scolastica, i dipendenti della ditta/cooperativa possono venire a contatto con referenti con il personale del Comune in sopralluogo)

Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori:

SI

(durante il servizio di riefezione scolastica, i dipendenti della ditta possono venire a contatto, oltre che con gli utenti del servizio, con il personale scolastico, con gli incaricati del Comune / Asl, ecc).

Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori

NO

Ubicazione della zona di lavoro:

Fissa definitiva

Lavoro programmabile nel tempo:
(Calendario scolastico)

SI

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza.

Pertanto il costo della sicurezza per rischi da interferenze è da ritenersi pari ad € 0,00 (zero/00) mentre per quanto riguarda il costo della sicurezza da rischio specifico di impresa lo stesso è stimato nella misura dell'1% (un per cento) dell'ammontare dell'appalto.

AGGIORNAMENTO DEL DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo, che si sono rese necessarie nel corso dall'esecuzione delle attività previste.

Pertanto la Ditta/cooperativa Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo (Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla D.A.). Il documento definitivo costituirà parte integrante del contratto di appalto anche se materialmente non allegato.

CONCLUSIONI

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta/cooperativa appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

La committente si riserverà la facoltà di accettare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere dal contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

NOTA: Il presente documento diventa definitivo ed operativo solo dopo la completa compilazione, la valutazione dei rischi introdotti dalla ditta/cooperativa appaltatrice e l'apposizione delle firme per presa visione ed accettazione del Committente e dell'Appaltatore.