



COMUNE DI UTA

PROVINCIA DI CAGLIARI

SETTORE APPALTI E CONTRATTI - SERVIZIO MENSA

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI
RISCHI DA INTERFERENZE
(DUVRI – art. 26, comma 4, D.lgs. 81/2008)**

COMMITENTE: Amministrazione Comunale di UTA

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL
“SERVIZIO TRIENNALE DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE” FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI
MENSA SCOLASTICA, SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA DI 1°
GRADO (TEMPO PROLUNGATO) STATALI DI UTA
ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016 - 2017**

GARA DEL 03 GIUGNO 2014 ORE 9:00

**C.I.G. 5726787621
(CPV) 55524000-9**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(DUVRI – art. 26, comma 4, D.lgs. 81/2008)**

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 **UTA**;

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.81/2008 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 al D.Lgs.81/2008 e succ. modificaz.;

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

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**, allegato al Bando di gara per il servizio di mensa scolastica, (D.U.V.R.I.) è stato redatto nel rispetto della disciplina prevista dal su citato 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 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 locali adibiti alla preparazione dei pasti (cucine), esecuzione delle derattizzazioni presso le sale mense, 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 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.

ATTIVITA' DA ESEGUIRE

Servizio di refezione scolastica triennale per gli alunni delle scuole dell'infanzia e della scuola secondaria di primo grado, per il periodo dal 01.10.2014 alla fine dell'anno scolastico 2016/2017.

LUOGHI

- 1) la Scuola Secondaria di primo grado di via Regina Margherita.
- 2) I Centri cottura trovano collocazione all'interno delle strutture ove hanno sede le scuole sotto elencate e precisamente: **Scuola dell'infanzia di Piazza Santa Giusta e Piazza G.Garibaldi**. Gli ambiente di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.
I locali mensa sono localizzati oltre che nelle due scuole su menzionate anche nel locale ubicato all'interno della **Scuola Secondaria di 1° grado sita in Via Regina Margherita**.

I pasti sono serviti dal **LUNEDÌ AL VENERDÌ** nei plessi e secondo gli orari indicati in tabella 1:

TABELLA 1:
Sedi del servizio e orari di consegna dei pasti

PLESSO	ORARIO
Scuola Infanzia Piazza Santa Giusta	Dalle ore 12,00 alle ore 13,00
Scuola Infanzia Piazza G.Garibaldi	Dalle ore 12,00 alle ore 13,00

Il MARTEDÌ e il VENERDÌ nel plesso e secondo gli orari indicati in tabella 2:

TABELLA 2:
Sede del servizio e orari di consegna dei pasti

PLESSO	ORARIO
Scuola Media Via Regina Margherita	Dalle ore 13,30 alle ore 14,30

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

1. preparazione dei pasti presso il centro comunale di cottura;
2. allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
3. trasporto dei pasti dalla scuola dell'infanzia verso la scuola media;
4. somministrazione dei pasti agli utenti ;

5. pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
6. il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
7. ricevimento e stoccaggio merci;
8. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice _____ dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Investimenti;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

1. INCENDIO/ESPLOSIONE:

non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:

verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riportarle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:

non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

4. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:

evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

5. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti.

La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

7. INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:

non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti dal centro di	Insegnanti, alunni, personale	Eeguire il trasporto verificando

cottura di Piazza S. Giusta alla scuola media in Via Regina Margherita	comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
Somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato; il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo.
Ricevimento e stoccaggio merci	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della attività della ditta appaltatrice;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore, eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della attività della ditta aggiudicataria;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili da utilizzare per il servizio (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO: €0,03

Viene calcolata in €0,03 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, la fornitura di segnaletica di sicurezza e di quant'altro necessario. Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi da interferenze nel corso dello svolgimento del servizio di refezione.

I costi della sicurezza riferiti al servizio in appalto sono quindi pari ad **€0,03** a pasto per circa **34.640** pasti stimati presuntivamente nell'arco di un **anno scolastico** e quindi **€1.039,00** al netto dell'Iva

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 mensa scolastica.

Sarà a cura dell'aggiudicatario integrare il presente DUVRI con quelli degli istituti scolastici e presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'avvio del servizio, i nominativi de Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione committente.

UTA, 29.04.2014

Il Responsabile del Servizio
F.to Geom. Maria Virginia Ibba