

ALLEGATO E



CITTÀ DI ARTENA

PROVINCIA DI ROMA

APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ARTENA

(CIG 7160869808)

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.

Anni scolastici 2017/18 - 2018/19 - 2019/20 - 2020/21 - 2021/22

ALLEGATO E

- 1. Introduzione**
- 2. Quadro normativo**
- 3. Datore di lavoro committente e ditta appaltante**
- 4. Attività appaltata**
- 5. Descrizione del servizio prestato**
- 6. Tipologia dei rischi da interferenza**
- 7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione**
- 8. Misure generali di sicurezza**
- 9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze**
- 10. Aggiornamento del DUVRI**

ALLEGATO E

1. Introduzione

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) è stato predisposto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008, e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ora Autorità nazionale anticorruzione (ANAC) con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

Sono principalmente considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, quelli immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Il DUVRI non riguarda le misure da adottare per eliminare i rischi specifici delle singole imprese appaltatrici, che pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs 81/2008 e dalle norme vigenti, ma unicamente quelli relativi alle interferenze come sopra definite.

2. Quadro normativo

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008

Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza –

..... Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.

Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.

3. Datore di lavoro committente e ditta appaltatrice

Denominazione	Comune di Artena Servizio 2 - Socio Assistenziale - Pubblica Istruzione - Servizio di orientamento al lavoro e all'occupazione - Formazione professionale - Cultura - Sport - Turismo - Biblioteca - Museo - Commercio - Trasporti - Agricoltura - U.R.P. - SUAP (Attività Produttive, Sportello Unico)
----------------------	--

ALLEGATO E

Responsabile del Servizio	Sig.ra Orsola Lanna
Tipo di attività	Amministrazione comunale e scolastica
Indirizzo	via Filippo Prosperi, 1
Part. IVA e Cod. Fisc.	01041771005 - 02311370585
Telefono	0695191065
Fax	069515119
Pec	comune.artena@pec.it
URL	www.comune.artena.rm.it

3.IMPRESA

Denominazione	-
Ruolo	Appaltatrice
Ragione sociale	-
Legale Rappresentante	-
Indirizzo	-
Part. IVA e Cod. Fisc.	-
Telefono	-
Fax	-
URL	-
Posizione CCIAA	-
Posizione INPS	-
Posizione Cassa Edile	-

Figure e Responsabili

Datore di lavoro	Sig.
Responsabile Tecnico	Sig.
Capo cantiere	Sig.
RRSS Impresa	Sig.
RLS Impresa	Sig.
Medico competente medico impresa	Sig.

4. Attività appaltata

Il Comune di Artena affida in appalto a terzi, per cinque anni scolastici dal 2017/2018 al 2021/2022, il servizio mensa - fornitura dei pasti comprendente l'approvvigionamento dei viveri e tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione oltre alla pulizia dei refettori, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel capitolato speciale d'appalto - per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e delle scuole primarie, per il personale docente e non docente

ALLEGATO E

avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto stipulato tra il Comune di Artena e la ditta _____ ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del medesimo.

5. Descrizione del servizio prestato

Il servizio di consegna e sporzionamento dei pasti dovrà essere espletato presso i terminali ubicati nei seguenti plessi scolastici:

- scuola dell'infanzia e primaria di Macere – Contrada Macere
- scuola dell'infanzia di Colubro – Contrada Colubro
- scuola dell'infanzia di Maiotini – Contrada Maiotini
- scuola dell'infanzia e primaria del Centro Urbano – Via Giuseppe di Vittorio;
- scuola dell'infanzia e primaria di Ponte del Colle – Contrada Ponte del Colle;
- scuola primaria "Municipio"

Il suddetto elenco risponde alle attuali caratteristiche del servizio e potrà essere integrato e/o modificato in funzione del dimensionamento delle scuole presenti nel territorio comunale.

Del servizio mensa usufruiscono mediamente 2 docenti per ogni sezione o classe.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica mediamente compreso tra il 15 settembre e il 30 giugno dell'anno successivo per la scuola dell'infanzia e tra il 15 settembre e il 10 giugno per la scuola primaria.

La data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso di 5 giorni. La ditta dovrà accettare incondizionatamente di iniziare e concludere il servizio alle date indicate dall'Amministrazione comunale.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato. Potrà comunque essere richiesto, durante il corso dell'appalto, che per determinate classi o sezioni, la fornitura dei pasti debba essere effettuata in un numero limitato di giorni della settimana.

Nel corso di un anno scolastico la somministrazione dei pasti è prevista nella scuola dell'infanzia per circa 175 giorni effettivi, nella scuola primaria per circa 160 giorni effettivi. Il numero dei pasti complessivamente da erogare nell'anno scolastico viene pertanto stimato in 90.000.

La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente e ad altro personale autorizzato vanno effettuati presso i plessi scolastici e con le modalità appresso specificate dalle ore 12,00 alle ore 13,30.

Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente o di altro personale autorizzato che usufruisce dei pasti può variare, in più o in meno, durante il corso dell'appalto.

Il servizio mensa potrà inoltre estendersi, durante il periodo dell'appalto, a plessi scolastici o a nuove sezioni o classi non inserite nel precedente elenco comprese quelle riguardanti la scuola secondaria di primo grado.

In tutti i plessi scolastici l'attività del personale della ditta appaltatrice è svolto nei refettori nei quali viene consumato il pasto da parte degli alunni e da parte del personale docente e non docente e di altro

ALLEGATO E

personale autorizzato e nei locali accessori utilizzati nelle fasi di distribuzione dei pasti e come eventuale ripostiglio per il deposito di prodotti e attrezzature.

L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc..

Il personale occupato dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il personale della ditta avrà accesso ai refettori scolastici da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

I pasti sono preparati dalla ditta appaltatrice presso locali esterni di proprietà della medesima, o reperiti dalla stessa.

I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di autofurgonati, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio).

Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere, tra le altre cose, a:

- a) allestimento dei tavoli, con fornitura tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, di piatti, bicchieri e posate, tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (boccali per l'acqua, vassoi, carrelli portavivande, ecc).
- b) scodellamento e sporzionamento dei pasti agli alunni e agli altri fruitori del servizio ovvero, nei casi previsti, consegna dei contenitori monoporzione e loro sistemazione nei tavoli. I pasti ordinariamente verranno serviti solo in presenza degli utenti. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, da parte del personale della ditta, con servizio al tavolo. Potranno essere concordati tra la ditta e il personale scolastico, con parere favorevole dell'Amministrazione, tempi e modalità diverse di somministrazione, da effettuare comunque in prossimità dell'ingresso dei bambini nella sala da pranzo, che garantiscano in ogni caso il mantenimento della qualità degli alimenti;
- c) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la mescita dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.
- d) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- e) ritiro delle stoviglie e di tutti i residui dei pasti;
- f) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;
- g) pulizia dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, compresi i bagni, utilizzati nella somministrazione dei pasti, spolverare e pulire gli infissi. In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sua integrale pulizia e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali;
- h) conferire i rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) presso i contenitori o sacchi posti in

ALLEGATO E

prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

Resta a carico della ditta l'onere di fornire tutto il materiale e l'attrezzatura necessari per la perfetta pulizia dei locali (detersivi, stracci, scope, ecc.).

6. Tipologia dei rischi da interferenza

I rischi da interferenza sono riferiti a:

- rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;
- rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione

1	Rischio	Incidente causato da automezzi
	Descrizione	Rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici
	Misure di prevenzione e protezione	Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico

2	Rischio	Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti
	Descrizione	Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento
	Misure di prevenzione e protezione	Il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento. Il Comune, la dirigenza scolastica e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a

ALLEGATO E

	carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.
--	--

3	Rischio	Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa
	Descrizione	Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento
	Misure di prevenzione e protezione	Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del 5 servizio e loro parenti. La ditta appaltatrice deve fornire alla dirigenza scolastica le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Degli eventuali rischi la dirigenza scolastica e la ditta appaltatrice devono darne pronta comunicazione al proprio personale. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo. Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

4	Rischio	Contatti con parti elettriche in tensione
	Descrizione	Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione
	Misure di prevenzione e protezione	I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici. Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che

ALLEGATO E

		dovessero riscontrare sugli impianti
5	Rischio	Incendio
	Descrizione	Rischio derivante da incendio a altri eventi calamitosi
	Misure di prevenzione e protezione	La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici

8. Misure generali di sicurezza

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;
- 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 servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto 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 di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico 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 o per altre persone; – 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 o dell'autorità scolastica 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;

ALLEGATO E

- 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).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.)

9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in € 0,02 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza. I costi relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice e alla fornitura di segnaletica di sicurezza. I costi per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

10. 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 quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività.

Il documento può essere aggiornato dal Comune anche su proposta della ditta appaltatrice o dell'autorità scolastica.

Artena,

Il datore di lavoro committente

la ditta appaltatrice

ALLEGATO E

Dichiarazione sostitutiva di certificazione

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____
(Prov. __) in via _____ in qualità di legale rappresentante della ditta
_____ con sede in _____, ai sensi e per gli
effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, consapevole delle pene stabilite per le false
attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle
conseguenti responsabilità civili e contrattuali

DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità e con riferimento all'appalto affidato dal Comune di Artena per la
gestione del servizio mensa scolastica per gli anni scolastici 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21 e
2021/22, di possedere tutti requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26, comma 1 lettera
a), punto 1, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81, di aver elaborato il documento di valutazione
dei rischi e di aver nominato il responsabile del servizio prevenzione e protezione.

Data _____

In fede
