CITTA' DI GRAVELLONA TOCE

Provincia del Verbano Cusio Ossola
P.zza Resistenza,10 – Tel. 0323/848386 – Fax 0323/864168 – C.F. 00332450030
PEC: gravellonatoce@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER GLI UTENTI DELL'ASSISTENZA DOMICILIARE NEL COMUNE DI GRAVELLONA TOCE

Periodo di riferimento: dal 01 SETTEMBRE 2015 al 31 AGOSTO 2018

C.I.G. N. 6304823886

ALLEGATO 4

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

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 Gravellona Toce;
b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;
c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 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.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa
Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di refezione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.
Il presente documento (DUVRI) 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 la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, 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.
Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno dello stesso edificio scolastico.
Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio .
Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.
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 dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali 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.

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 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 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.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel "Capitolato Speciale d'Appalto "per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:
• La produzione dei pasti presso la cucina della Stazione appaltante (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
• L'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
• Il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
• La fornitura e la consegna delle merende agli alunni della scuola dell'Infanzia;
• La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
• il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
• La preparazione e distribuzione dei pasti per il Centro Diurno Estivo e successiva pulizia e sanificazione dei locali e dei macchinari;
• 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., nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il Comune di Gravellona Toce
• L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina;
• L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso il refettorio e gli altri locali di pertinenza.

L'organizzazione del servizio è così definita:
- Presso la cucina di _____ vengono prodotti a cura dell'Impresa, i pasti per:
  - Scuola dell'Infanzia Statale - Via U. Del Signore,1.
  - Scuola Primaria Statale - Via F. Pattaroni
  - Istituto Comprensivo Statale "G. Galilei" - Via Ing. Pariani, 25
  - Utenti dei Centri Estivi comunali

Soggetti che cooperano

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE		
Indicazione del ruolo	Nominativo	Recapito telefonico e indirizzo sede
Datore di lavoro	Dr.ssa Sabrina Aresu Responsabile di Servizio del Comune di Gravellona Toce	Piazza Resistenza n. 10 28883 Gravellona Toce Tel: 0323-848386 fax: 0323-864168 e-mail: servizisociali@comune.gravellonatoce.vb.it
Responsabile del Procedimento	Responsabile di Servizio Dr.ssa Sabrina Aresu	Piazza Resistenza n. 10 28883 Gravellona Toce Tel: 0323-848386 fax: 0323-864168 servizisociali@comune.gravellonatoce.vb.it
Responsabile del Servizio tecnico-manutentivo	Responsabile Servizio tecnico Arch. Domingo Tommasato	Piazza Resistenza n. 10 28883 Gravellona Toce Tel: 0323-848386 fax: 0323-864168 lavoripubblici@comune.gravellonatoce.vb.it
Responsabile del S.P.P. Comune di Gravellona Toce	Rag. Roberto Marchisio CENTRO STUDI LABOR	Verbania Via L. Cadorna, 26

		Tel.: 0323-503408 Fax 0323-507838 e-mail: info@centrostudilabor.it P.IVA: 01704300035
Medico competente	Dott. Fabio Bigatti	ASL VCO Via Mazzini, 117 Omegna (VB) Tel. : 0323- 541327 e-mail: dott.fabio.bigatti@gmail.com

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA ***(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)***		
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale	**Nominativo** **Sig.** **……..**	Indirizzo Sede – Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	**Sig.** **……..**	Recapito telefonico
Medico Competente	**Dr.** **……**	Recapito telefonico
Direttore Tecnico del servizio	**Sig.** **……**	Recapito telefonico

DATORI DI LAVORO (Dirigenti scolastici)		
Dirigente scolastico dell'istituto Comprensivo Statale "G. Galilei" (Scuola dell'Infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di primo grado)	Dirigente scolastico Prof.ssa Chiara Varesi	Istituto Comprensivo Statale "G.Galilei" – Via Ing. Pariani n. 25 28883 – Gravellona Toce Te. : 0323-848297

FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

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 per la sicurezza sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi similari a quelli individuati.
 I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 44.500) . E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.
 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.

MISURE GENERALI DI CORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL PRESENTE APPALTO

Si informa sin da ora che presso gli edifici scolastici sedi dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:
- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale del Comune di Gravellona Toce;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Gravellona Toce non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- 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 lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria ;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria 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 sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria – 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 del Comune 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;
- 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 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;
- 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).

Quadro e costi analitici delle attività interferenti

Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica

Attività che saranno svolte dall'impresa aggiudicataria	**Interferenze con:**	**Frequenza**	**Misure preventive**	**Incidenza sul costo pasto**
Consegna derrate alimentari e non alimentari al punto di presa in carico presso l'edificio scolastico	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni , i genitori ed eventuale pubblico esterno	Giornaliera	Rispetto Codice della Strada e Regolamento Comunale di Polizia Locale	***€ 0,001***
Trasporto e movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro l'edificio scolastico sino alla dispensa e/o alla cucina	persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni , i genitori	Giornaliera per i prodotti freschi, settimanale e periodica per gli altri prodotti	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di prescuola, ricreazione e fine lezioni). Rispettare i limiti di portata del montacarichi. Utilizzare apposita cartellonistica mobile	***€ 0,002***
Derattizzazione	Utenti edificio scolastico	semestrale	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	***€ 0,022***
Pulizia e sanificazione refettorio e locali di pertinenza	Utenti servizio refezione	Secondo le specifiche di cui al CSA	Delimitare le zone, utilizzare DPI . Eseguire in orari a limitata incidenza di	***€ 0,002***

			interferenza	
Le attività di:	Pulizia Edificio Scolastico (a cura del personale dipendente dai Datori di Lavoro Scolastici)		Delimitare le zone	***€ 0,001***
Le attività di:	Manutenzione non differibile di attrezzature ed impianti (a cura del Committente)	Secondo necessità	Delimitare la zona dell'intervento . Adottare le misure di pulizia e sanificazione successiva	***€ 0,002***
TOTALE oneri sul singolo pasto				***0,030***

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 l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione per la **cooperazione e il coordinamento**"/ "sopralluogo congiunto" da sottoscriversi tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nel plesso scolastico di Gravellona Toce.
Entro 30 giorni 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.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Gravellona Toce, lì 26.6.2015

Il Responsabile del Procedimento
Dr.ssa Sabrina Aresu