



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Lajatico, Lari, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

ZONA VALDERA

Provincia di Pisa

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE
(D.U.V.R.I.)**

DATA: _____

COMMITTENTE: UNIONE VALDERA

AZIENDA APPALTATRICE: _____

**OGGETTO: GESTIONE DI ALCUNE MENSE SCOLASTICHE DEL TERRITORIO DELLA
VALDERA – A.S. 2010/2011.**

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: Unione Valdera;

Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento di imprese, la cooperativa che risulta aggiudicataria;

Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D. Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e chi in modo diretto svolge un'attività che "si incrocia" con le attività oggetto dell'appalto.

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto dall'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, secondo il quale le Stazioni Appaltanti sono tenute a redigere il **Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze** (D.U.V.R.I.), che costituisce un allegato del capitolato speciale d'appalto, ed a stimare i costi per l'eliminazione dei suddetti rischi definiti come "costi per la sicurezza" che non soggetti a ribasso.

Nel D.U.V.R.I., infatti, non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi ma solo i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa aggiudicataria ed il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzioni di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

I costi della sicurezza di cui all'art. 86 comma 3 del D. Lgs. 163/2006 si riferiscono ai costi relativi alle misure di prevenzione e protezione necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza. L'articolo citato dispone che *nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatari sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro ed al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture*. Inoltre, sempre lo stesso articolo, specifica che *il costo relativo alla sicurezza non può comunque essere soggetto a ribasso d'asta*.

FINALITA'

Il D.U.V.R.I. è stato redatto **prima di eseprire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/200 allo 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.

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite alle Imprese 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 dei plessi scolastici interessati allo svolgimento del servizio.

□ **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**.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno all'interno di ogni edificio scolastico interessato all'esecuzione dell'appalto.

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 Stazione Appaltante 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.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

1. Descrizione appalto

La gestione di alcune mense scolastiche del territorio della Valdera prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

1. Collaborazione con il personale di cucina dipendente dell'ente locali in tutte le operazioni necessarie alla preparazione dei pasti, ove presente;
2. Apparecchiatura, sparcchia tura, pulizia e sanificazione dei tavoli dei refettori;
3. Sporzionatura dei cibi e servizio ai tavoli dei refettori;
4. Pulizia, sanificazione e cura del materiale usato nei refettori (piatti, posate, ecc.) nonché delle attrezzature e delle suppellettili di cucina;
5. Pulizia e sanificazione dei locali di supporto e dei relativi impianti;
6. Gestione dei rifiuti..

2. Luoghi interessati al lavoro

Cucina e refettorio della Scuola dell'infanzia Borghi – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola dell'infanzia Machiavelli – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola primaria Val di Cava – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola primaria Fucini – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola primaria Mascagni (c/o Scuola Secondaria di I grado L. Niccolini) – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola primaria Giusti – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola primaria Le Melorie – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola secondaria di I° grado L. Niccolini – Comune di Ponsacco
Refettorio della Scuola primaria di Selvatelle – Comune di Terricciola

FIGURE DI REFERIMENTO

1. Stazione Appaltante

Ente: Unione Valdera

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: Fantozzi Roberto

2. Azienda Appaltatrice

Impresa: _____.

Indirizzo sede legale: _____

Recapito telefonico e mail: _____

C.F. E Partita IVA: _____

Legale Rappresentante: _____

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione: _____

Medico competente: _____

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA, MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ATTE AD ELIMINARE I RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE DEI LAVORATORI (tra stazione appaltante e appaltatore o tra i diversi appaltatori)

Dovranno essere analizzate, determinate ed elencate le misure di prevenzione e protezione e le cautele che dovranno essere adottate, quali orari di lavoro, percorsi di sicurezza, segnaletica, formazione congiunta, ecc.

La valutazione dei rischi di interferenza tiene conto che il servizio di refezione scolastica viene svolto all'interno di edifici di proprietà comunale (istituti scolastici) dov'è presente un datore di lavoro diverso dalla Stazione Appaltante e dai Committenti che si individua nel responsabile del plesso scolastico (per le Scuole dell'Infanzia e la Scuola Primaria) e nell'Impresa che ha in gestione il servizio (per gli asili nido).

La valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'Impresa aggiudicataria che:

- collaboreranno con il personale di cucina dipendente dell'ente locale per i quali si ravvisa una condivisione del luogo di lavoro;
- effettueranno il trasporto dei pasti dai locali cucina ai refettori.

- svolgeranno il servizio presso i refettori, per i quali sono stati riscontrati rischi derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico;

Attività di preparazione pasti e pulizia centri cottura:

I locali cucina dei Comuni si trovano all'interno dei plessi scolastici.

Nonostante questo costituiscono, di fatto, dei locali a parte rispetto al resto dell'edificio nei quali vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dalla copresenza di personale comunale e di personale della ditta aggiudicataria all'interno del centro cottura e all'utilizzazione delle attrezzature presenti nel locale.

Il personale comunale è tenuto ad istruire il personale della ditta aggiudicataria sulla corretta utilizzazione delle attrezzature e sulle attenzioni necessarie alla prevenzione di incidenti e infortuni.

Appositi cartelli dovranno comunque indicare il divieto di ingresso ai non addetti e delimitare il pavimento scivoloso durante la pulizia.

Consegna pasti veicolati

Il trasporto dei pasti all'esterno dei locali cucina e all'interno dei refettori deve essere svolto quando gli alunni del presso scolastico sono in classe, in modo da evitare la compresenza nei corridoi o nei giardini di bambini, personale scolastico e operatori dell'Impresa.

Le fasi di uscita dei mezzi per il trasporto dei pasti dai plessi scolastici nei quali si trovano i centri cottura e di ingresso a quelli in cui si trovano i locali di consumo devono essere svolte con particolare cautela; le operazioni di apertura e chiusura dei cancelli d'accesso all'area (soprattutto se dotati di sistemi automatici) dovranno avvenire sotto il controllo visivo di un addetto della scuola che verifichi che non entrino persone non autorizzate all'interno dell'area dell'edificio; la velocità di accesso e percorrenza in prossimità delle aree scolastiche non potrà essere superiore a 10 km/h e il percorso dei mezzi dovrà essere limitato alle zone indicate come carrabili.

Servizio presso i refettori (allestimento refettori, distribuzione e somministrazione pasti, riordino e pulizia)

Non si ravvedono interferenze fra i diversi lavoratori: nella fase di preparazione dei locali per il consumo dei pasti operano soltanto addetti dell'Impresa Aggiudicataria; il personale scolastico, che svolge servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non interferisce con le attività di distribuzione e somministrazione dei dipendenti dell'Impresa; inoltre, le attività di riordino e pulizia dei refettori, saranno svolte quando sia gli alunni che il personale scolastico avranno lasciato il refettorio.

Appositi cartelli dovranno comunque indicare il divieto di ingresso ai non addetti e delimitare il pavimento scivoloso durante la pulizia.

COSTI PER ELIMINARE I RISCHI DI INTERFERENZE

Attività svolta dall'Impresa Aggiudicataria	Interferenze con	Misure preventive	Costo per plesso scolastico	Costo complessivo per la sicurezza non soggetto a ribasso

Attività di preparazione dei pasti e pulizia centri cottura	Personale comunale, personale scolastico e alunni	Delimitare i luoghi di produzione pasti con cartelli indicanti il divieto di ingresso ai locali	€ 150,00	€ 3.300,00
Attività di pulizia presso i refettori	Personale scolastico e alunni	Delimitare con appositi cartelli le zone scivolose		

Il presente D.U.V.R.I. costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.

STAZIONE APPALTANTE

IMPRESA AGGIUDICATARIA

COMUNE DI PONSACCO
