

COMUNE DI MELILLI

Provincia di Siracusa

C F. n. 81000590893 - P.IVA 00075820894 Tel. 0931/552111 - Fax 0931/552160 - Cod. ISTAT 012 - Cod. catastale F107

PROCEDURA APERTA ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'OBBLIGO DI MELILLI CENTRO E DELLE FRAZIONI DI VILLASMUNDO E DI CITTA'
GIARDINO A.S. 2016/2017 - PERIODO DAL 09/01/2017 E COMUNQUE DALLA DATA DI EFFETTIVO
AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO E FINO 31/05/2017 E SUCCESSIVO A.S. 2017/2018.**

CIG:688714295D

Ai fini della presente procedura si intende per "*Codice*" il D. Lgs. n. 50/2016, per "*CU*" la Centrale Unica di Committenza Carlentini Melilli

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti **(art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)**

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 (Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro).

Esso costituisce parte integrante del contratto che sarà stipulato con l'impresa aggiudicataria dell'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'obbligo di Melilli centro e delle frazioni di Villasmundo e di Città Giardino A.S. 2016/2017 - periodo dal 09/01/2017 e comunque dalla data di effettivo affidamento del servizio e fino 31/05/2017 e successivo A.S. 2017/2018.

Il presente documento ha lo scopo di:

- individuare i rischi da interferenze, al momento prevedibili per la tipologia dell'appalto in oggetto, dovuti alla compresenza di personale delle imprese aggiudicatarie di altri servizi in ambito scolastico, di personale docente e non e degli alunni, con il personale dell'impresa affidataria del servizio di refezione, durante l'esecuzione dello stesso.
- indicare le misure di prevenzione da adottare per eliminare o per ridurre al minimo i rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

Non vengono richiamati nel presente documento i rischi propri dell'impresa aggiudicataria del servizio. Il presente documento è da considerarsi dinamico in quanto la valutazione dei rischi che viene effettuata in questa sede dall'Ente Appaltante, prima dell'inizio del servizio e nel corso dell'esecuzione del contratto, dovrà essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui dovessero rilevarsi ulteriori potenziali rischi di interferenze.

Lo stesso, in sede di stipula del contratto d'appalto, potrà essere integrato con le indicazioni provenienti dall'impresa aggiudicataria. Qualora ricorrano condizioni particolari, in conformità a quanto disposto dal D.Lgs n. 81/2008 artt. 18 e 19, il responsabile dell'impresa affidataria del servizio, in collaborazione con le Autorità scolastiche e con i competenti uffici comunali, avrà il compito di individuare ulteriori rischi specifici, adottare e impartire ulteriori misure di prevenzione. Tali rischi verranno analizzati dall'impresa affidataria con i propri documenti di valutazione, come prescritto dal D.L.gs n. 81/2008.

ATTIVITA' OGGETTO DELL' APPALTO

Nella redazione del presente documento sono state prese in esame le attività costituenti il servizio di refezione scolastica, con una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia del servizio.

Il Comune di Melilli affida in appalto all'impresa risultata aggiudicataria per l'anno scolastico 2016/2017 periodo dal 09/01/2017 e comunque dalla data di effettivo affidamento del servizio e fino al 31/05/2017 e successivo A.S. 2017/2018 , il servizio di refezione scolastica in oggetto.

L'espletamento del servizio comporta le seguenti attività:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti secondo i menù indicati dalla competente autorità sanitaria;
- Produzione dei pasti destinati ai singoli plessi scolastici sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola;
- Confezionamento e trasporto-veicolazione dei pasti con adeguati mezzi di trasporto e con idonei contenitori isotermitici;
- Distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole interessate al servizio;
- Distribuzione e somministrazione giornaliera di bottiglietta d'acqua naturale da 50cl. e bicchiere a perdere a ciascuno degli utenti delle scuole interessate al servizio;
- Fornitura di tovaglie di carta monouso e di posateria e tovaglioli a perdere;
- Riassetto dei locali utilizzati per il servizio con personale e materiale di pulizia a carico della ditta appaltante e raccolta e smaltimento dei relativi rifiuti.

e le seguenti prestazioni aggiuntive-migliorative del servizio:

- integrazione nei menù previsti per le festività annuali di dolci tipici/tradizionali;
- l'impiego di un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da agricoltura biologica, D.O.P./I.G.P. e/o da sistemi di filiera corta (kmzero) e biologica, documentati attraverso: certificazioni di conformità della fornitura attestanti la provenienza biologica dei prodotti e/o dichiarazione ed attestazione della ditta, di utilizzo, per l'espletamento del servizio, di prodotti biologici, DOP, IGP e/o da sistemi di filiera corta certificati.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA DAGLI APPALTATORI

L'attività oggetto dell'appalto si svolge prevalentemente presso i locali dell'appaltatore, ove avviene la preparazione dei pasti.

I rischi presenti all'interno dell'ambiente di lavoro di ciascuno dei plessi scolastici non presentano particolari problematiche con lo svolgimento dell'attività dell'appalto, poiché le normali attività della scuola non prevedono rischi particolari per la salute. Qualora ci fossero problematiche con rischi per la sicurezza derivante da struttura sarà compito del Dirigente scolastico competente e/o dei preposti di sede informare la ditta affidataria.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Il personale impiegato dall'impresa affidataria durante l'esecuzione del servizio deve essere munito di abito da lavoro, guanti monouso ecc. e di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Il suddetto personale dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

SCUOLA INFANZIA

• Melilli centro:

Plesso scolastico "Matteotti" C.da Scala Corta, s.n.c.

Plesso scolastico "Don Bosco" Piazza Don Bosco, s.n.c.

Plesso scolastico "Collegio di Maria" Piazza Matrice, s.n.c.

• Frazione di Villasmundo

Plesso "R.Agazzi" Via Anapo, s.n.c.;

• Frazione di Città Giardino

Plesso "L. Annino" Via Pirandello, s.n.c.;

SCUOLA PRIMARIA

• **Frazione di Villasmundo**

Plesso "F. Mandolfo" C.da Corvo s.n.c.

Plesso "M. di San Giuliano" Via Savonarola s.n.c.

• **Frazione di Città Giardino**

c/o Plesso "L. Annino" Via Pirandello, s.n.c;

Il numero dei pasti annuo "presunto" è **53.405**, così suddiviso:

n. **43.474** pasti per le scuole d'infanzia, di cui presunti n.20.471 per Melilli centro, n. 12996 per Villasmundo e n. 10007 per Città Giardino;

n. **9.931** pasti per la scuola di primo grado, di cui presunti n. 6.803 per Villasmundo e n. 3.128 per Città Giardino;

A titolo esemplificativo, devono essere considerati come rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da appaltatori diversi;
- rischi immessi dall'attività dell'impresa appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi da sovrapposizioni derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione e delle attività del personale scolastico (docenti, personale amministrativo, ausiliario e tecnico);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio refezione;
- rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Valutazione dei rischi e misure di prevenzione e protezione

Rischio di incidente causato dal transito degli automezzi dell'impresa appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

-Misure di prevenzione:

1. Usare molta cautela nella fase di apertura dei cancelli di accesso ai cortili delle scuole, con l'ausilio eventuale di personale scolastico onde accertare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;
2. L'ingresso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nei cortili delle scuole deve avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. In caso positivo aspettare che si allontanino;
3. Ridurre la velocità, procedere a passo d'uomo e prestare massima attenzione alla presenza di persone in ciascun cortile/spazio della scuola;
4. Effettuare le manovre dei veicoli con l'assistenza di una unità appartenente al personale ausiliario della scuola presente nell'area, nel caso in cui si rilevi la presenza di persone nel cortile scolastico;
5. Prevedere la collocazione in ciascun plesso scolastico di appositi cartelli segnalatori del transito mezzi.

Rischi di interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.

1. Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento;
2. La sovrapposizione delle attività tra il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere limitata alla sola fase di consumo dei pasti.

3. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale dell'impresa appaltatrice dovrà prestare massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare durante la movimentazione di carichi quali casse/contenitori dei pasti, carrelli portac contenitori ecc. Dovrà essere evitata nei locali adibiti a refettorio o in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli utenti nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dall'impresa appaltatrice (rischio investimento da carrelli portavivande, rischio ustioni per contatto con parti o liquidi a temperature elevata, rischio igienico-sanitario, ecc.);

4. Durante il trasporto dei pasti nei locali adibiti a refettorio e durante la somministrazione dei pasti gli alunni devono rimanere seduti al proprio tavolo e i docenti devono mantenersi a debita distanza dagli operatori dell'impresa che eseguono le prestazioni;

5. È fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto; scivolamenti e cadute a livello possono accadere durante la suddivisione dei pasti e le attività di pulizia;

6. Il personale ausiliario scolastico cui compete la pulizia delle scuole potrà accedere ai locali adibiti a refettori solo dopo che gli operatori dell'impresa appaltatrice hanno provveduto alla pulizia e sanificazione ed alla rimozione dei rifiuti;

7. Prevedere la collocazione di appositi cartelli segnalatori della presenza degli operatori e delle attrezzature necessarie all'impresa affidataria per lo scarico delle vivande e la distribuzione dei pasti.

Rischi nelle fasi di pulizia dei locali.

Tali rischi sono connessi all'utilizzo di sostanze chimiche per la pulizia, all'urto con arredi ed oggetti presenti nei locali, scivolamenti su superfici bagnate o su resti alimentari, tagli, abrasioni, colpi, schiacciamento.

Le misure di prevenzione da adottare sono le seguenti:

1. Il personale dell'impresa appaltatrice deve obbligatoriamente utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alle schede tecniche e di sicurezza dei produttori ed in modo da non arrecare pregiudizio al personale scolastico ed agli utenti;

2. Durante le operazioni di pulizia le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (personale scolastico e alunni);

3. Il personale dell'impresa appaltatrice deve curare il corretto stoccaggio dei prodotti per le operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo conto degli altri materiali e sostanze presenti, conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi;

4. Il personale dell'impresa appaltatrice deve utilizzare apposito materiale (ad es. guanti da lavoro) nonché dispositivi di protezione individuali, e/o quant'altro necessario;

5. Prevedere la collocazione di appositi cartelli segnalatori della presenza di sostanze chimiche utilizzate per le pulizie, pericolose e/o nocive.

6. Formazione ed informazione del personale.

Rischi per contatti diretti o indiretti con parti dell'impianto elettrico in tensione.

1. I lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno usare, se necessario, le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica, con assoluto divieto di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici;

2. L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ai Dirigenti Scolastici ed al Comune eventuali anomalie riscontrate sugli impianti.

Rischio incendi.

1. L'impresa appaltatrice dovrà prendere visione dei piani di sicurezza dei locali scolastici, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza e darne pronta informazione al proprio personale. Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di sostanze infiammabili, non gettare mozziconi di sigaretta accesi;

2. Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere formato su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio.

3. Ci dovrà essere un coordinamento per l'emergenza, ovvero procedure di emergenza da attuare in caso di evacuazione dei locali scolastici.

4. Formazione ed informazione del personale.

Rischi derivanti dalla compresenza del personale scolastico (docente, A.T.A., alunni)

E' previsto che il personale della ditta affidataria del servizio di refezione scolastica sia presente contemporaneamente con il personale docente e ATA nonché con i bambini della scuola materna e primaria per i periodi coincidenti con gli anni scolastici ricadenti nel periodo dell'appalto.

Il personale docente ha competenze relative all'educazione e alla cura dei bambini ed alla relazione con le famiglie, svolgendo attività rivolte allo sviluppo psichico e fisico di minori, alla loro crescita civile e culturale ed alla formazione globale della loro personalità. Gli insegnanti hanno inoltre il compito di accompagnare, sorvegliare ed assistere alunni che usufruiscono del servizio di refezione. Il personale ATA assolve alle funzioni amministrative, contabili, gestionali, strumentali, operative e di sorveglianza connesse all'attività delle istituzioni scolastiche, in rapporto di collaborazione con il Dirigente scolastico e con il personale docente.

Ciascuno dei soggetti operanti presso le strutture scolastiche presta, a tutela e prevenzione, ed in ragione della propria competenza, attività di collaborazione e/o supporto con il personale incaricato del presente servizio.

Formazione ed informazione del personale.

Rischi derivanti dalla compresenza di altri operatori esterni

Nelle strutture scolastiche è prevista, oltre agli operatori interni, la presenza saltuaria e non programmata del personale dell'ufficio tecnico del Comune e di altre ditte appaltatrici dei servizi tecnici manutentivi degli edifici, delle aree verdi pertinenti e degli impianti tecnici vari relativi agli edifici scolastici.

Le attività che possono essere svolte sono quelle relative al servizio tecnico manutentivo comunale, ai servizi di fornitura utenze (energia elettrica, linee telefoniche, riscaldamento, acqua, fogna, ecc.) alla manutenzione di estintori e impianti antincendio, alla manutenzione se presenti di ascensori e/o piattaforme disabili, alla manutenzione del verde pubblico, alla erogazione di servizi di disinfestazione e derattizzazione generale dell'edificio.

In caso di interventi di manutenzione generalizzata, il responsabile della struttura scolastica si farà carico di avvisare per tempo la ditta appaltatrice per concordare di volta in volta le specifiche misure di prevenzione e protezione da adottare.

Formazione ed informazione del personale.

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità scolastica ed al Comune eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza, per l'eliminazione di dette deficienze e pericoli.

Si ritiene utile l'effettuazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice e le autorità scolastiche in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per eliminare o ridurre i rischi interferenziali. L'impresa appaltatrice avrà cura di richiedere alle autorità scolastiche informazioni in merito alle possibili interferenze con personale di altre imprese incaricate dalle stesse autorità dell'esecuzione di altri lavori o servizi (manutenzione, pulizia della scuola ecc.).

Oneri per la sicurezza

I costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, non soggetti a ribasso relativamente all'appalto del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2016/2017 – periodo dal 09/01/2017 e comunque dalla data di effettivo affidamento del servizio e fino al 31/05/2017 e successivo anno scolastico 2017/2018 sono stati così calcolati:

€. 0,03 per ogni singolo pasto

€. 1.602,15 complessivi.

I costi per la sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione e sorveglianza sanitaria del personale, all'organizzazione di coordinamento fra operatori scolastici e l'impresa appaltatrice, alla fornitura di segnaletica di sicurezza, ulteriore materiale necessario, ecc.

I costi per l'eliminazione o riduzione al minimo dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti l'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.

Aggiornamento del DUVRI

L'appalto in oggetto è di tipo promiscuo; si precisa comunque che le strutture sono i plessi scolastici, per cui è necessario che il datore di lavoro non committente, si coordinerà con il datore di lavoro committente per l'aggiornamento e/o adeguamento di questo documento.

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 e organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio. Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Committente e dall'Appaltatore.

Firme

Per il committente

Per L'Appaltatore

Dichiarazione sostitutiva di certificazione

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____
(Prov. _____) in via _____ in qualità di legale rappresentante dell'impresa 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 Melilli per il servizio di
refezione scolastica per I.A.S. 2016/2017 – periodo dal 09/01/2017 e comunque dalla data di effettivo affidamento
del servizio e fino al 31/05/2017 e successivo A.S. 2017/2018 di possedere tutti i requisiti di idoneità tecnico
professionale previsti dall'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, di condividere il DUVRI prodotto dal committente e di impegnarsi
a formare il personale dipendente e di aver nominato il responsabile del servizio prevenzione e protezione.

Data

