COMUNE DI SAN FILIPPO DEL MELA

CITTA METROPOLITANA MESSINA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI) E COSTI PER LA SICUREZZA DEL LAVORO

Allegato al Capitolato d'appalto per il servizio di refezione scolastica Anni scolastici 2025-2027

Il presente documento è un allegato al capitolato d'Appalto per il servizio di refezione scolastica anni 2025-2027. E' stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 ed ha lo scopo di individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza di utenti e dipendenti scolastici, con il personale della Ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica.

Nel documento sono poi indicate misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo questi rischi da interferenza.

In base all'art. 26 del D.Lgs.n.81/2008 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione" si specificano di seguito i possibili rischi da interferenza tra la Ditta esterna che svolge il servizio di refezione scolastica e i dipendenti o utenti del Comune dove viene svolto il servizio e i costi della sicurezza sul lavoro per rischi da interferenza.

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 di 10 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 scolastico e utenti presenti nei vari plessi scolastici.

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.

Descrizione delle attività

Il servizio descritto nel "Capitolato d'Appalto" per l'affidamento del servizio di refezione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- la produzione dei pasti presso i centri cottura messi a disposizione dalla stazione appaltante (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sparcchiamento, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- la pulizia e disinfezione dei banchi e/o cattedra;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo/banco;
- 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 raccolta 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 presso il Comune di San Filippo del Mela.
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina;
- l'organizzazione del servizio è così definita: i pasti a cura della ditta aggiudicataria vengono prodotti presso le seguenti cucine:
 - Cucina della Scuola dell'infanzia San Filippo centro 2024 presso la Scuola primaria di San Filippo centro;
 - Cucina della scuola dell'infanzia Cattafi;
 - Cucina della scuola dell'infanzia Corriolo;
 - Cucine della Scuola Primaria di San Filippo centro

Soggetti che cooperano

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

Datore di Lavoro: Dott.ssa Fiorello Nunziata

Responsabile dell'Area Servizi alla Persona del Comune di San Filippo del Mela

Via F. Crispi,16 - 98044 San Filippo del Mela

Tel: 0909391848

Pec: servizi-persona@pec.comune.sanfilippodelmela.me.it

Responsabile Servizio Tecnico

Ing. Varacalli Pietro

Via F. Crispi,16 - 98044 San Filippo del Mela

Tel: 090 93 918 26

Pec: gestione-territorio@pec.comune.sanfilippodelmela.me.it

Responsabile del S.P.P. Comune di San Filippo del Mela

.....

Medico Competente:

.....

Dati relativi all'impresa aggiudicataria

(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)

Ragione sociale e indirizzo

Rappresentante Legale

Nominativo : Sig.

Indirizzo Sede –

Recapito telefonico e Recapito e pec

Responsabile del S.P.P. Sig.

Recapito telefonico

Medico Competente: Dr.....

Recapito telefonico

Datori di lavoro (Dirigente scolastico)

Dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo di San Filippo del Mela

Dott.ssa Venera Calderone

Dirigente Scolastico pro tempore

Tell: 090 931475

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 refezione scolastica 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 pari a n°112.000. 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 coordinamento 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 San Filippo del Mela;
- divieto di utilizzo dei macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di San Filippo del Mela se 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).
- obbligo di vigilanza durante le manovre di carico /scarico merci nei piazzali antistanti gli edifici scolastici.

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 pasto
Consegna, 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 ed eventuale pubblico esterno	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). Utilizzare apposita cartellonistica mobile	€ 0,008
Pulizia e sanificazione refettorio e locali di pertinenza	Utenti servizio refezione	giornaliera	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza	€ 0,020
Le attività di:	Pulizia Edificio Scolastico (a cura del personale dipendente dai Datori di Lavoro Scolastici)		Delimitare le zone	€ 0,004
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	€ 0,008
TOTALE oneri sul singolo pasto				0,04 (arrotondato)

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. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto.

Entro 10 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.

San Filippo del Mela, lì 31-07-2025

La Responsabile Area Servizi alla Persona

Dott.ssa Fiorello Nunziata

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n° 39/1993