

MUNICIPALITA' I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X

D.U.V.R.I.

Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze
(ai sensi dell'art.26 D.Lgs. 81/2008)

PRELIMINARE

Oggetto: Servizio di refezione scolastica per il per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, nonché del personale statale e comunale avente titolo rispettivamente delle Municipalità 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.

Allegato al capitolato speciale

INDICE

- Quadro Legislativo
- Descrizione dell'attività appaltata
- Descrizione del servizio prestato
- Attrezzature e mezzi in dotazione
- Scopo
- Definizioni
- Aggiornamento del DUVRI
- Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione
- Procedura per i casi di emergenza
- Prescrizioni
- Valutazione dei costi della sicurezza

•Quadro legislativo

Decreto legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 (ex legge 3 agosto 2007 n. 123).

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

...omissis...

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

R.U.P. i Dirigenti del Servizio Gestione Attività Territoriali delle 10 Municipalità

•Descrizione dell'attività appaltata

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, per il periodo, ottobre 2022 / giugno 2025 mediante due sistemi:

- Preparazione, trasporto e consegna in contenitori multiporzione di circa 10.290.415 pasti fresco-caldi in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali, degli alunni delle scuole dell'infanzia comunali e statali e delle scuole primarie e secondarie di primo grado, nonché del personale statale e comunale avente diritto, incardinate nelle dieci Municipalità di cui agli allegati A. Presso le scuole il servizio si esplica mediante la fornitura, a carico dell'aggiudicataria, di carrelli da utilizzare per lo scodellamento e la distribuzione delle vivande nei refettori o, in mancanza, nello spazio antistante i punti di consumazione. Presso le sole scuole statali e comunali, la ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla porzionatura e distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo.

- Preparazione, trasporto e consegna in contenitori monoporzionati di circa 937.461 pasti fresco-caldi in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali, degli alunni delle scuole dell'infanzia comunali e statali e delle scuole primarie e secondarie di primo grado, nonché del personale statale e comunale avente diritto, incardinate nelle dieci Municipalità di cui agli allegati B. Presso le scuole il servizio si esplica nel consegnare agli addetti di ogni piano in cui insistono i punti di consumazione (aule scolastiche o refettorio) i pasti da parte della ditta appaltatrice.

•Descrizione del servizio prestato

Il servizio di refezione sarà erogato presso le scuole di cui agli allegati "A" e "B".

Orario consegna pasti

- scuola dell'infanzia dalle ore 11,45 alle ore 12,15
- scuola primaria dalle ore 12,00 alle ore 12,30
- scuola secondaria di primo grado dalle ore 12,15 alle ore 12,45

•**Attrezzature e mezzi in dotazione**

Le attrezzature impiegate per l'espletamento del servizio saranno di modesto impatto e saranno messe a disposizione dalla ditta aggiudicataria.

•**Scopo**

Scopo del presente documento è quello di:

- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico valutazione Rischi da interferenze indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- Fornire alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alla propria attività affinché nei informino adeguatamente i propri lavoratori;
- Indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

•**Definizioni**

Committente:

Trattasi dell'Ente che commissiona il lavoro o l'appalto. Nel caso specifico trattasi di: COMUNE DI NAPOLI

Appaltatrice/Appaltatore /Fornitore:

E' la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di una attività la fornitura di una merce o di un servizio.

Interferenza:

Circostanza che contempla l'ipotesi di un contatto rischioso tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

Costi della sicurezza:

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

Coordinatore Tecnico della Ditta Appaltatrice:

Persona in organico all'Appaltatrice incaricata di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dalle proprie maestranze e di collaborare con la Committente al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Egli sarà inoltre garante per l'Appaltatrice della puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

•**Aggiornamento del DUVRI**

Il DUVRI è da considerarsi un documento "dinamico". Pertanto il Duvri dovrà essere necessariamente aggiornato dopo l'aggiudicazione della gara, quando si sarà in grado di conoscere l'organizzazione del lavoro della ditta aggiudicataria (livelli di formazione, numero dipendenti etc.). copia della suddetta versione del DUVRI verrà allegato al contratto che verrà stipulato con la ditta appaltatrice. Ulteriori aggiornamenti del DUVRI potrebbero rendersi necessari al mutare delle

situazioni originarie, quali ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

•**Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione**

Si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti .Sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate, nonché il comportamento richiesto alla Committente. RISCHIO	IL LUOGO DI LAVORO E' A "MEDIO" RISCHIO INCENDIO	COSTI PER LA SICUREZZA
Misure di Prevenzione e Protezione	Informazione e formazione di 1 h/ per edificio/anno per i lavoratori addetti. Consegna delle procedure di emergenza a tutti i lavoratori. Informazione dei lavoratori sui luoghi, percorsi di esodo e dove si trovano gli apprestamenti, antincendio.	€ 500/ anno circa
Rischio	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI: PRESENZA SIMULTANEA DI DUE LAVORATORI	COSTI PER LA SICUREZZA
Misure di Prevenzione e Protezione	Informazione e Formazione di 1h/edificio/anno per i lavoratori addetti	€ 500/anno circa
Rischio	SCIVOLAMENTO SUI PERCORSI INTERNI DEI FABBRICATI, NONCHE' SULLE SCALE E GRADINI	COSTI PER LA SICUREZZA
MISURE DI PROTEZIONE COLLETTIVA DISTRIBUZIONE PASTI SCIVOLAMENTO – CADUTA A LIVELLO	Scivolamento - cadute a livello Compartimentare la zona in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle zone di transito ed in quelle di distribuzione pasti. Posizionare idonea cartellonistica inibitoria.	€15 cad.
ACCESSORI PROFESSIONALI	Dispositivi di protezione ed indumenti professionali per scodellamento (indumenti, guanti,cuffie, mascherine etc.)	€40/anno circa /persona

I costi, non soggetti a ribasso, che dovrà sostenere l'aggiudicataria per mettere in atto le specifiche misure di sicurezza per prevenire i rischi di natura interferenziale, sono quantificati sulla base delle potenziali interferenze.

Rispetto ai suindicati rischi l'incidenza degli oneri di sicurezza è la seguente:
Scuole comunali e statali (all.A) € 0,10

Scuole statali e comunali (all.B) 0,09

Oneri sicurezza scuole dell'infanzia comunale e statali (sistema multi porzione - scodellamento) €

Oneri sicurezza scuole dell'infanzia comunale e statali (sistema monoporzioe) €

Totale complessivo oneri di sicurezza € 1.113.412,99

•Procedura per i casi di emergenza

<p>Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza. Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che ha provocato, sta provocando o potrebbe provocare grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc .. Emergenza</p>	<p>Incendio ed evacuazione</p>
<p>Misure di prevenzione e Protezione</p>	<p>All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco .</p>
<p>Vostro comportamento di sicurezza</p>	<p>·In caso di piccolo incendio cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi. ·Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta. Quindi: -Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma. -Avvertite i Vigili del Fuoco - 115 -Staccate l'energia elettrica dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale. -Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria. -Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi. -Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.</p>
<p>PRONTO SOCCORSO</p>	
<p>Misure di prevenzione e Protezione</p>	<p>L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03 .</p>

Vostro comportamento di sicurezza	<p>Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Pronto Soccorso secondo il DM 388/03.</p> <p>·Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.</p> <p>·Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso.</p>
-----------------------------------	---

Prescrizioni

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

11. Valutazione dei costi della sicurezza

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezziari o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso. In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla stazione appaltante. Al fine di valutare i costi della sicurezza si stima un importo presuntivo forfettario del 2% per un totale di € 1.113.412,99 IVA. Esclusa.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito dell'edificio scolastico ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

1. divieto di utilizzo di macchinari attrezzature o impianti, se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
2. divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal dirigente del Servizio di riferimento;
3. divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
4. divieto di rimuovere o manomettere in 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;
5. divieto sia per il personale della scuola che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
6. obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
7. obbligo di informare/richiedere l'intervento del dirigente del Servizio di riferimento in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
8. obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza.

Attività da svolgersi a carico della ditta	Interferenze con	Misure da adottarsi
--	------------------	---------------------

aggiudicataria		
<p>Consegna dei pasti presso i plessi scolastici, trasporto e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione. Porzionatura e scodellamento nei refettori</p>	<p>Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale scolastico ed eventuale pubblico esterno.</p>	<p>Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma di facile manovrabilità ed antiribaltamento.</p>
<p>Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza.</p>	<p>Utenti del servizio di refezione.</p>	<p>Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica.</p>

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati (riportate nella relazione introduttiva), i lavoratori addetti dovranno osservare le seguenti misure preventive:

- assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress;
- utilizzare contenitori idonei per la conservazione di alimenti;
- informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti.
