



CITTA' di MERCATO S.SEVERINO

Provincia di Salerno

AREA 1 ^ - Ufficio Gare/Servizio Contratti e Appalti

c.a.p. 84085 Piazza E.Imperio n.6 tel.089 826809

Oggetto: affidamento del servizio di refezione (mensa) per gli alunni dei plessi scolastici di competenza del Comune di Mercato S. Severino per il triennio 2025/2028 (anni scolastici: 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028).

CIG: B6CE9BBCFE – CPV 55523100-3

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE

(Art.26 comma 3, 5 - D.Lgs 9 aprile 2008, n.81)

D U V R I

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: COMUNE DI MERCATO S. SEVERINO

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. 97 del D. Lgsn.50 del 18.04.2016 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 esperire 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 simili a quelli individuati.

2. Luoghi interessati al lavoro

Plesso e sezione scuola	Località	Mensa /Centro di cottura
Plesso "Vincenzo Santoro" Infanzia e primaria Comprensivo I	Frazione Pandola	Mensa e Centro di cottura
Plesso Infanzia Comprensivo I	Frazione Spiano	Mensa
Plesso "Don S. Guadagno" - Infanzia e primaria Comprensivo I	Capoluogo	Mensa e Centro di cottura
Plesso "Emilio Pesce" - Infanzia e primaria Comprensivo I	Capoluogo	Mensa e Centro di cottura
Plesso "Emilio Coppola" Infanzia e primaria Comprensivo I	Capoluogo	Mensa e Centro di cottura
Plesso Infanzia e Primaria Comprensivo II	Frazione S. Vincenzo	Mensa e Centro di cottura
Plesso Infanzia e Primaria Comprensivo II	Frazione S. Angelo	Mensa e Centro di cottura
Plesso Infanzia e Primaria Comprensivo II	Frazione Curteri	Mensa
Plesso Infanzia e Primaria Comprensivo II	Frazione Costa	Mensa
Plesso Infanzia e Primaria Comprensivo II	Frazione Ciorani	Mensa
Plesso Infanzia Comprensivo II	Frazione Piazza del Galdo	Mensa e Centro di cottura

C_F138 - - 1 - 2025-05-13 - 0012546

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, personale scolastico, utenti)

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.

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

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;

RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE

Individuazione dei rischi Specifici e di Interferenza

INDIVIDUAZIONE RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	PERICOLI/RISCHI	MISURE	NOTE
ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica	Delimitazione delle aree di accesso	
ESECUZIONE DURANTE L'ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	Urti, tagli, contusioni,abrasioni, contatto con contenitori molto caldi o versamenti di prodotti alimentari molto caldi	Individuazione, in collaborazione con il personale scolastico e gli addetti alla sorveglianza degli utenti, di percorsi dei carrelli e di modalità e tempi di distribuzione dei pasti che riducano al minimo i rischi da interferenza	
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Rottura o caduta di stoviglie e posate con possibili tagli, contusioni , abrasioni	Rispetto puntuale di tutte le corrette procedure per la distribuzione dei pasti agli utenti e per il riassetto dei tavoli a fine pasto. Sorveglianza dei carrelli che non devono restare incustoditi	
USO DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA,SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE DI AMBIENTI,ARREDI E	Contatto, ingestione, inalazione di prodotti di pulizia, inalazione di vapori da essi prodotti.	Utilizzo di idonea segnaletica di sicurezza. Segnalazione e delimitazione delle aree momentaneamente non accessibili con apposita cartellonista.	

ATTREZZATURE	Incendio per uso di sostanze detergenti infiammabili	Individuazione, in collaborazione con il personale presente nel plesso, gli orari e modalità di esecuzione delle pulizie che producano al minimo l'interferenza con altro personale e gli utenti. Non lasciare in luoghi liberamente accessibili i prodotti utilizzati e che non siano infiammabili e che non producano vapori infiammabili. Idonea ventilazione degli ambienti.	
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione	Organizzative e curare che gli alunni siano nelle classi e non interferiscano con i carrelli o altro	

COSTI SICUREZZA RISCHI DA INTEREFERENZA:

Dall'analisi dei rischi effettuata ai punti precedenti emerge che per eliminare o ridurre i rischi da interferenza si dovrà provvedere a:

- a) Acquistare ed utilizzare idonei mezzi di segnalazione di sicurezza e di delimitazione delle aree momentaneamente non accessibili per le attività di pulizia, sanificazione e disinfestazione, per un costo stimato di euro 500,00;
- b) Acquistare ed utilizzare idonei mezzi di segnalazione delle aree momentaneamente bagnate per le attività di pulizia dei pavimenti, per un costo stimato di Euro 300,00.

Consegna pasti veicolati

Il trasporto dei pasti all'esterno dei locali cucina e all'interno dei refettori deve essere svolto quando gli alunni del plesso 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 deve essere contenuta.

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.

Il presente DUVRI costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.

STAZIONE APPALTANTE

Il Responsabile della 1^Area Amministrativa
Tributaria e Transizione Digitale

Dr. ESPOSITO GERARDO

(*) Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ai sensi e per gli effetti
dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs. n. 39/93

L'IMPRESA AGGIUDICATARIA