



COMUNE DI VESCOVATO

Provincia di Cremona

*Piazza Roma, 45 – 26039 Vescovato (CR) - tel. 0372830492 - fax 0372830038 - P.IVA 00324130194
www.comune.vescovato.cr.it*

PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI

2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027

con facoltà di rinnovo per gli anni scolastici 2027/2028 e 2028/2029

D.U.V.R.I.

APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, con facoltà di rinnovo per gli anni scolastici 2027/2028 e 2028/2029

DURATA DELL'APPALTO:

L'appalto ha la seguente durata: anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, con facoltà di rinnovo per gli anni scolastici 2027/2028 e 2028/2029.

SERVIZIO DA ESEGUIRE:

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente:

- per la **Scuola dell'Infanzia** di Via Togliatti n. 5 in Vescovato:

nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nel confezionamento, nella somministrazione dei pasti destinati agli alunni della Scuola dell'Infanzia ed al personale docente autorizzato addetto alla sorveglianza, nonché di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione del locale refettorio e cucina;

- per la **Scuola Primaria** di piazza Europa n. 4 in Vescovato:

nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nel confezionamento, nel trasporto in legume "caldo" e nella somministrazione dei pasti destinati agli alunni della Scuola Primaria ed al personale docente autorizzato addetto alla sorveglianza, nonché delle operazioni di pulizia e sanificazione del locale refettorio.

I pasti dovranno essere confezionati presso l'**unico centro di cottura**, messo a disposizione ed ubicato all'interno della **Scuola dell'Infanzia di via Togliatti n. 5 in Vescovato**.

In dettaglio il servizio prevede: la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la fornitura di tutto il materiale usa e getta (es. tovaglioli e tovaglie), la sbucciatura e la distribuzione della frutta a metà mattina per la sola scuola dell'Infanzia di via Togliatti, la porzionatura e la distribuzione al tavolo dei pasti, la sparecchiatura dei tavoli, lo sbarazzo dei locali di consumo dei pasti, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, della cucina e del refettorio mensa, del magazzino e del servizio igienico destinato al personale di cucina, lo smaltimento dei rifiuti conseguenti allo svolgimento dei suddetti servizi (raccolta differenziata con le modalità stabil dall'Amministrazione Comunale), nonché la periodica derattizzazione e disinfestazione blatte.

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

a) Stazione appaltante: Comune di Vescovato

b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;

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

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)** è stato redatto in applicazione all'art.26, comma 3, del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i. e **costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto** per la gestione del servizio di refezione scolastica

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze, ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina e i refettori, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno dei due edifici scolastici, con preparazione di tutti i pasti presso la cucina sita in via Togliatti presso la scuola dell'Infanzia, la somministrazione dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia presso la refezione sita presso la scuola dell'infanzia stessa ed il trasporto alla mensa della scuola Primaria per la somministrazione dei pasti al refettorio sito presso la scuola primaria.

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 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori (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 dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso gli edifici 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.

SCOPO

Il presente Documento ha lo 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 il Datore 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.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

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

- La produzione dei pasti nella cucina sita presso la Scuola dell'Infanzia di via Togliatti n. 5 in Vescovato (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- Il trasporto e la somministrazione dei pasti destinati agli utenti;
- 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 differenziata 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 al tempo presso il Comune di Vescovato;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina, così come specificato nel capitolato;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i refettori e gli altri locali di pertinenza.

SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati 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 SEDE
Datore di Lavoro	<i>Da completare</i>	Piazza Roma, 45 26039 VESCOVATO tel 0372830492 fax 0372830038
Responsabile del Procedimento	<i>Anna Superti</i>	Piazza Roma, 45 26039 VESCOVATO tel 0372830492 fax 0372830038
Responsabile Servizio	Responsabile Servizio Economico Finanziario, Scuole e Cultura <i>Anna Superti</i>	Piazza Roma, 45 26039 VESCOVATO tel 0372830492 fax 0372830038
Responsabile del S.P.P.	<i>Da completare</i>	
Medico Competente	<i>Da completare</i>	

<p align="center">DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA <i>(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)</i></p>		
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale	Nominativo Sig.	Indirizzo Sede – Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente	Dr.....	Recapito telefonico
Direttore Tecnico del servizio	Sig.	Recapito telefonico

DATORI DI LAVORO (Dirigenti scolastici)		
Dirigente scolastico della Scuola dell'Infanzia Statale	Dirigente Scolastico pro tempore Istituto Comprensivo "Ugo Foscolo" di Vescovato	Vescovato Via Corridoni, 1 Tel. 0372 830417
Dirigente scolastico della Scuola Primaria	Dirigente Scolastico pro tempore Istituto Comprensivo "Ugo Foscolo" di Vescovato	Vescovato Via Corridoni, 1 Tel. 0372 830417

ALTRI DATORI DI LAVORO (Scheda da aggiornare ogni qualvolta vi sia un nuovo Datore di lavoro che possa interferire con le attività oggetto dell'appalto. Compilare una scheda per ogni Datore di lavoro)		
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale	Nominativo Sig.	Indirizzo Sede - Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente	Dr.....	Recapito telefonico
Direttore Tecnico	Sig.	Recapito telefonico

FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

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 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.
- ❑ **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 (stimati in circa 94.000 – per 3 anni) .

Tale incidenza è stata valutata per la determinazione 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 CORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL PRESENTE APPALTO

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico, sede 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;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Vescovato 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 possano, 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 attrezzature 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, della scuola 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).

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica:

Attività che saranno svolte dall'Impresa aggiudicataria	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul costo pasto
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	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). Rispettare i limiti di portata del montacarichi. Utilizzare apposita cartellonistica mobile	€. 0,010
Trasporto pasti caldi da locale di preparazione ad unità di consumo esterna	Persone operanti presso i locali scolastici ed eventuale	Giornaliera	Rispetto Codice della Strada e Regolamento di Polizia Locale	€. 0,010

	personale esterno, gli alunni		Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli	
Pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali di pertinenza	Utenti servizio refezione	Secondo le specifiche di cui al CSA	Delimitare le zone, utilizzare DPI, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza	€. 0,012
Le attività di:	Pulizia Edificio Scolastico (a cura del personale dipendente dai Datori di Lavoro Scolastici)		Delimitare le zone.	€. 0,010
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	€. 0,05

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 che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.
- ❖ **dopo la stipula del contratto** l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione per la **cooperazione e il coordinamento**" / "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nel plesso scolastico di Vescovato.
- ❖ **Entro 30 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.