



Polo Scolastico di Valle – Ente Capofila Comune di Netro
Comuni di Netro, Donato, Graglia, Muzzano

ALLEGATO C: “DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA”
Elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
“POLO SCOLASTICO DI VALLE”,
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025
EVENTUALE RINNOVO ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027

COMMITTENTE: **COMUNE DI NETRO**

SCUOLE INTERESSATE:

- Polo scolastico di Valle - Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado: Regione Merletto n. 2, 13895 Graglia.

SOCIETA' - ISTITUTI INTERESSATI

- _____ - Appaltatore
- Istituto Comprensivo di Mongrando
- Polo scolastico di Valle - Comune di Netro, Graglia, Muzzano, Donato

INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di ristorazione effettuato nelle scuole Primaria e Secondaria di 1° grado facenti parte il Polo scolastico di Valle a Graglia.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa Appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Scuole Elementari e Medie), ove è presente un Datore di Lavoro diverso dal committente (Comune), ossia il Dirigente Scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice, agli alunni e al personale scolastico.

La versione definitiva del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza" sarà costituita dal presente documento, dai dati dell'Appaltatore, oltre eventuali modifiche e/o integrazioni richieste dall'Appaltatore.

COMMITTENTE /APPALTATORE

Ragione sociale	Comune di Netro		
Sede legale	Piazza XX Settembre, 1		
Sede oggetto dell'attività contrattuale	Regione Merletto n. 2, 13895 Graglia		
Recapiti telefonici, fax ed e-mail	015 65113	015 65591	
email	netro@ptb.provincia.biella.it - netro@pec.ptbiellese.it		
Codice fiscale e partita IVA	00384810024		
Codice ATECO	84.11.10		
Datore di lavoro	Sindaco pro-tempore: Tiziana geom. Pasquale		
Referente	Istruttore amministrativo - Roberta Mazzetto		
Indirizzo	Presso sede comunale		
Telefono e fax	015 65113	015 65591	
Resp.le Servizio Prevenzione e Protezione	Geom. Maurizio Trombini		
Medico competente	Dott. Malgara Giovanni (CRAB Biella)		

ISTITUZIONE SCOLASTICA

Denominazione scuola	Scuola primaria
Indirizzo	Regione Merletto n. 2
Denominazione scuola	Scuola secondaria di primo grado
Indirizzo	Regione Merletto n. 2
Denominazione Istituzione scolastica	ISTITUTO COMPRENSIVO DI MONGRANDO
Indirizzo	Via Quintino Sella 4 - 13888 Mongrando
Telefono	015 666316 – 015 2564527
Codice fiscale	81065760027

IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Sede legale	
Recapiti telefonici, fax ed e-mail	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di ristorazione presso le scuole primaria e secondaria di primo grado affidato in appalto prevede la fornitura di pasti pronti veicolati, ossia pasti pronti per il consumo, preparati nella cucina di proprietà della Ditta aggiudicataria, asportati e distribuiti nelle scuole e comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- Consegna giornaliera dei pasti presso le scuole (elementari e Medie);
- Distribuzione e somministrazione dei pasti giornalieri agli utenti;
- Pulizia giornaliera dei locali mensa, con attrezzature e prodotti adeguati;
- Raccolta rifiuti presso sala mensa e deposito presso stazione di raccolta.

Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali mensa, impiegando adeguate risorse umane e strumentali.

Tutte le attività devono essere svolte dall'Appaltatore secondo quanto previsto dal manuale HACCP.

L'appaltatore deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc...) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, ecc...) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi.

AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso al comune (refettori, cucine, servizi igienici) situati a Graglia, all'interno dei seguenti plessi scolastici:

Scuola primaria: Regione Merletto n. 2

Scuola secondaria di primo grado: Regione Merletto n. 2

DATA DI INIZIO E DURATA

Il contratto di appalto avrà la seguente durata: Periodi anni scolastici tre: 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 oltre ad eventuale rinnovo per gli anni scolastici 2025/2026 - 2026/2027.

Il servizio dovrà effettuarsi nel suddetto periodo, sulla base dei calendari scolastici emanati dalla Regione Piemonte.

CONTEMPORANEITA' CON L'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA.

I locali di proprietà comunale, o in uso al Comune, nei quali si svolge il servizio di ristorazione sono situati all'interno delle scuole sopra indicate.

Nei momenti di svolgimento del servizio oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il Responsabile dei servizi scolastici al quale è data facoltà di controllo).

Nei momenti di distribuzione e consumo dei pasti sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), il personale dipendente dell'appaltatore.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può essere presente anche il personale scolastico.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI.

INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico, quali indicati in apposita planimetria, depositata agli atti dell'Ufficio Tecnico Comunale di Graglia.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi, in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza, in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento ed idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attuale verifiche previste dalla normativa vigente.

GESTIONE EMERGENZE

Gli Istituti Scolastici interessati dall'appalto sono dotati di un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. Presso l'edificio adibito a sede delle Scuole Elementari/Medie è attivo un impianto di rilevatore di fumo/calore.

E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo.

Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione.

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al Comune eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento, sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

L'Appaltatore può utilizzare l'acqua potabile disponibile presso i locali scolastici (refettori, cucine e servizi igienici), tramite prelievo dagli appositi rubinetti, e l'energia elettrica, mediante utilizzo delle prese ubicate nei vari locali scolastici adibiti allo svolgimento del servizio in appalto. L'Appaltatore può accedere a tutti i locali adibiti al servizio oggetto dell'appalto, nonché ai relativi servizi igienici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice, se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico, informa il responsabile della scuola.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Acquisizione rischi presenti

La Ditta appaltatrice può richiedere di integrare e/o modificare l’elenco dei rischi presenti durante lo svolgimento del servizio in oggetto, contenuto nella tabella di seguito riportata:

Luogo di lavoro	Polo scolastico di Valle - Scuole primaria e secondaria di primo grado di Graglia
Lavori e/o servizi in appalto	Ristorazione scolastica
Impresa appaltatrice	
Tipo di attrezzature utilizzate	Attrezzi manuali (coltelli, cucchiari, forchette...)
Lavoratori esposti	Tutti
RISCHI	Urti, impatti, scivolamenti, tagli, abrasioni, ustioni.
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	Formazione/informazione, DPI, segnaletica

RISCHIO	CAUSA	VALUTAZIONE RISCHI			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA (€ 0,01x n. pasti 5 anni)	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL’ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
Urti, impatti, inciampi, scivolamenti	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	€ 867,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
Tagli, abrasioni, ustioni	Contatto con superfici calde o posate affilate.	1	1	1	TRASCURABILE	Adeguate formazione del personale	€ 0,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola

Il Dirigente degli istituti scolastici interessati dal servizio in oggetto dovrà prendere visione del presente documento e proporre eventuali variazioni e/o integrazioni.

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l’attività svolta dall’impresa appaltatrice e l’attività svolta dalla scuola ed eventualmente dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ciascun ambiente di lavoro ed in relazione ad ogni tipologia di rischio individuata, si procede alla valutazione dei rischi da interferenza secondo la formula:

$$R_i = P_i \times D_i$$

dove:

R_i = Rischio da interferenza;

P_i = Probabilità che si verifichi un danno potenziale provocato da un’interferenza;

D_i = Gravità del danno potenziale provocato da un’interferenza.

MATRICE DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO: $R_i = P_i \times D_i$

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

Valore	Livello	Definizione
P1	Improbabile	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simil o in simili situazioni operative.
P2	Poco Probabile	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P3	Probabile	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto. Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P4	Molto Probabile	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio. Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.

GRAVITÀ

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno.

Sulla base di tali elementi sono definite le seguenti categorie di Gravità:

Valore	Livello	Definizione
D1	Lieve	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
D2	Medio	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
D3	Grave	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
D4	Molto Grave	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

I valori che possono essere assunti dall'entità di rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità di rischio.

P1 - Probabilità	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
		D1 - Gravità			

Area di rischio

	Trascurabile		Basso		Medio		Alto
--	--------------	--	-------	--	-------	--	------

I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto si ravvisa **un basso rischio** di interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico.

Le ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili:

- durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio di scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico e gli alunni;
- durante le operazioni di distribuzione dei pasti potrebbero verificarsi tagli, abrasioni o lievi ustioni.

I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue.

Il presente Documento di Valutazione deve essere redatto in forma definitiva prima della stipula del contratto di appalto.

Luogo di lavoro	Polo scolastico di Valle - Scuole primaria e secondaria di primo grado di Graglia
Lavori e/o servizi in appalto	Ristorazione scolastica
Impresa appaltatrice	
Tipo di rischi	RISCHI INTERFERENTI INTRODOTTI DALL'IMPRESA APPALTATRICE
Lavoratori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico

RISCHIO	CAUSA	VALUTAZIONE RISCCHI			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA (€ 0,01x n. pasti 5 anni)	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
Urti, impatti, inciampi, scivolamenti	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	€ 867,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
Tagli, abrasioni, ustioni	Contatto con superfici calde o posate affilate.	1	1	1	TRASCURABILE	Adeguate formazione del personale	€ 0,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola

Il presente DUVRI, essendo stato redatto sulla base dei rischi interferenziali ipotizzabili in riferimento alle attività oggetto dell'appalto, non riguarda i rischi specifici propri delle attività dell'operatore economico che sarà chiamato a formulare un'offerta per il presente affidamento.

Luogo e data _____

Timbro e Firma _____

(RUP – geom. Mazzetto Roberta)

Da restituire al Committente, sottoscritto per presa visione ed accettazione

Luogo e data _____

Timbro e Firma _____

(L'Impresa/Il Lavoratore autonomo)

Altre informazioni

L'operatore economico deve fornire al Committente, prima della stipula del contratto, informazioni generali fornendo notizie inerenti le attività che saranno svolte nel corso dell'affidamento (ulteriori rispetto a quelle fornite dal Committente, dando indicazioni circa:

- le fasi di lavoro, indicando eventuali specificità legate allo svolgimento delle attività oggetto;
- dell'appalto inerenti, ad esempio a particolari modalità di carico e scarico dei materiali;
- la tipologia dei macchinari ed attrezzature che intende utilizzare negli ambienti oggetto dell'appalto; le necessità particolari di cui abbisogna (spazi dedicati, locali deposito, ecc.);
- la necessità di particolari forniture o servizi per le attività da svolgere (es.: allacci idrici dedicati); le eventuali sostanze chimiche che intende utilizzare (allegando le Schede di Sicurezza); gli estremi dell'avvenuta formazione del personale dipendente che interverrà nell'appalto; ecc. ecc.