

COMUNE DI VARALLO POMBIA
Provincia di Novara

**CONTRATTO DI CONCESSIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA dal 01.11.2013 al
31.08.2019**

***DOCUMENTO VALUTAZIONE
DEI RISCHI DI INTERFERENZA***

(art. 26 comma 3 D.LGS. 81/08)

DATA

Introduzione

Alla dittada ora in avanti denominata "Concessionaria", è stato conferito l'incarico per la gestione del servizio di ristorazione scolastica descritto nel contratto di appalto di cui questo documento costituisce un allegato.

Nel presente documento, elaborato ai sensi dell' **art. 26 comma 3 D.LGS. 81/08**, vengono analizzati i rischi dovuti alle interferenze tra le attività dell'Azienda committente, e di quella concessionaria, e indicate le misure adottate per eliminarle.

La stazione concedente (committente) ha verificato l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice, e fornito dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare, e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Quanto contenuto nel presente documento deriva dall'analisi incrociata dei documenti di valutazione rischi / piani di sicurezza, redatti da committente ed appaltatore ai sensi del D.Lgs. 81/2008

Dati identificativi ditta Committente

RAGIONE SOCIALE:	COMUNE DI VARALLO POMBIA Via Simonetta 3 C.F. e P. Iva 00366270031
ATTIVITA':	Gestione del servizio mensa presso centro cottura e mense scolastiche
SEDE LEGALE:	Via Simonetta n. 3 28040 VARALLO POMBIA
DATORE DI LAVORO	Arch. Galoardi Giovanni
R.S.P.P.	DOTT.MATTEO SARCLETTI
MEDICO COMPETENTE	DOTT. ROBERTO MAGLIO

Dati identificativi ditta appaltatrice

RAGIONE SOCIALE:	
ATTIVITÀ SVOLTA:	Confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei contenitori, locali cucina, refettori e dispensa.
DATORE DI LAVORO	
DATORE DI LAVORO DELEGATO	
R.S.P.P.	
MEDICO COMPETENTE COORDINATORE	
REFERENTE DELLE ATTIVITÀ	

Dati identificativi Istituto Comprensivo di Competenza

RAGIONE SOCIALE:	ISTITUTO COMPRENSIVO VARALLO POMBIA
ATTIVITA':	Attività didattiche
SEDE LEGALE:	VIA CIRCONVALLAZIONE 46 VARALLO POMBIA
DATORE DI LAVORO	Dott.ssa Chiara Brusati
R.S.P.P.	SILVANO SCROFFERNECHER
MEDICO COMPETENTE	-----

DESCRIZIONE

Il servizio di refezione scolastica e mensa sociale consiste nella preparazione dei pasti nella cucina situata in Via Lana, trasportati e distribuiti nelle varie scuole e comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- la consegna della frutta alle ore 9.30 presso la scuola infanzia dal lunedì al venerdì
- la consegna dei pasti alle ore 11:45 e successivo scodellamento e somministrazione presso la scuola Infanzia dal lunedì al venerdì
- la consegna dei pasti alle ore 12, 15 e successivo scodellamento e somministrazione presso la scuola primaria il lunedì mercoledì e giovedì; nei giorni di martedì e venerdì la consegna dei pasti agli alunni del servizio post scuola
- lo scodellamento e somministrazione dei pasti alle ore 13.30 alla scuola secondaria di primo grado presso il refettorio adiacente la cucina di Via Lana il lunedì e mercoledì
- la somministrazione del pranzo agli anziani alle ore 12.00 presso il refettorio adiacente la cucina di Via Lana il giovedì e saltuariamente il venerdì alla ore 12,00
- la preparazione e porzionatura in contenitori individuali del pranzo a domicilio per gli anziani; il trasporto e consegna è svolto dal servizio socio-assistenziale

Il servizio di somministrazione comprende per ciascun punto di somministrazione le seguenti mansioni:

- preparazione dei tavoli
- distribuzione di cibo ai bambini
- sistemazione e pulizia dei tavoli
- pulizia refettori
- lavaggio delle stoviglie e pulizia cucina

Aree svolgimento attività ditta appaltatrice

L'attività della ditta appaltatrice viene effettuata nelle seguenti aree di proprietà comunale

Centro cottura e mensa di Via Lana

Nonché in aree di pertinenza dell'Istituto Comprensivo di Varallo Pombia :

Scuola Infanzia Via G. Bolognino - Varallo Pombia

Scuola Primaria Via Stazione - Varallo Pombia

Data di inizio e durata

L'attività di appalto ha inizio dal 01.11.2013 e termina il 31.08.2019.

Contemporaneità con l'attività del committente e della scuola.

Nei locali scolastici interessati dal servizio di refezione non vengono svolte attività scolastiche né, tanto meno, attività istituzionali del Comune.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio comunale preposto al servizio).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti e personale ATA).

Periodicamente, con frequenza non calendarizzata, è presente sia presso la cucina che presso i refettori personale esterno incaricato dal Comune per servizio di controllo igienico e miglioramento qualitativo.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (cucina, refettorio, spogliatoi, servizi igienici) 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.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

Le derrate alimentari vengono conferite al centro di cottura di via Lana.

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 e idraulici.

Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

GESTIONE EMERGENZE

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di pronto soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. 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 eventualmente 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.

Valutazione dei rischi da interferenza

L'entità del rischio $R=P \times D$ è stata stimata utilizzando le scale sotto riportate

Scala delle probabilità P

Valore	Livello	Definizioni/criteri
4	Altamente probabile	Esiste correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato. Si sono verificati danni per la stessa mancanza in altre circostanze.
3	Probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se in modo non automatico o diretto.
2	Poco probabile	la mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi.

1	Improbabile	La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti.
---	-------------	--

Scala dell'entità del danno

Valore	Livello	Definizioni/criteri
4	Gravissimo	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.
3	Grave	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
2	Medio	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
1	Lieve	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.

Livello di rischio	Classificazione	Indicazione sulle misure da adottare
7 ÷ 16	Rischio alto Inaccettabile	Attuare misure immediate di prevenzione e protezione dai rischi, salvo i casi in cui non sia in alcun modo possibile, allo scopo di raggiungere un livello di rischio almeno tollerabile.
4 ÷ 6	Rischio medio Tollerabile	Attuare provvedimenti atti a ridurre il rischio al di sotto del 4. Qualora, pur adottando provvedimenti il valore del rischio permanesse all'interno di questo intervallo, questo sarà da considerare accettato (tollerato)
2 ÷ 3	Rischio basso Accettabile	Non sono strettamente necessarie misure per la riduzione del livello di rischio.
1	Rischio nullo Trascurabile	Nessuna azione prevista.

Scala di attuazione

Principali rischi interferenza: attività Istituto Comprensivo Varallo Pombia

RISCHIO	CAUSA	P	D	R=PxD
Elettrico	Elettrocuzioni per contatto con impianto elettrico	1	1	1
Investimento	Transito automezzi negli spazi comuni	1	2	2
Incendio	Destinazione d'uso dei locali	2	2	4
Scivolamento e cadute	Stato d'uso degli ambienti messi a disposizione dalla Committenza.	1	2	2

Misure adottate per eliminazione interferenze Istituto Comprensivo Varallo Pombia

Rischio	Valore	Misure prevenzione – protezione adottate o da adottare	Rischio
---------	--------	--	---------

	Rischio	DPI – DPC – Eventuali costi imputabili a tali misure.	residuo
Elettrico	1	Ogni plesso scolastico dispone di certificati di conformità degli impianti elettrici. Non sono autorizzati interventi in tensione. Eventuali interventi, opere o modifiche a quadri o impianti elettrici, dovranno essere effettuati solo ed esclusivamente da personale esperto e preventivamente autorizzate dal committente. E' vietato effettuare interventi di pulizia in prossimità, su quadri elettrici e macchinari aperti e non isolati.	1
Investimento	2	sono stati identificati percorsi carrabili, nelle aree esterne è fissato il limite di velocità in 5 Km/h. Nell'eventualità di lavori in prossimità di percorsi carrabili, dette aree dovranno essere transennate, delimitate o chiuse e segnalate con appositi dispositivi.	2
Incendio	4	Il centro di cottura dispone del certificato di prevenzione incendi e di un Piano di Emergenza. Il Datore di Lavoro della ditta appaltatrice ha provveduto ad incaricare e formare gli addetti alla gestione dell'emergenza incendio. L'appaltatore ha ricevuto ed è a conoscenza del piano organizzativo dell'azienda. In tutto lo stabilimento vige il divieto di fumo.	2
Scivolamento	2	Durante l'attività, vige l'obbligo di utilizzare idonei DPI: (scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo)	2

Principali rischi interferenza: attività ditta committente

RISCHIO	CAUSA	P	D	R=PxD
NN				

Misure adottate per eliminazione interferenze committente

Rischio	Valore Rischio	Misure prevenzione – protezione adottate o da adottare DPI – DPC – Eventuali costi imputabili a tali misure.	Rischio residuo
NN			

Principali rischi interferenza: attività ditta appaltatrice

RISCHIO	CAUSA	P	D	R=PxD
Chimico	Accesso di personale non autorizzato nelle cucine durante l'attività, e nei luoghi di immagazzinamento prodotti chimici	1	3	3
Ustioni	Contatto con parti calde delle attrezzature o dei cibi durante la distribuzione	2	2	4
Cadute e urti	Contatto con l'utenza durante le operazioni di distribuzione pasti	2	2	4

Misure adottate per eliminazione interferenze appaltatore

Rischio	Valore Rischio	Misure prevenzione – protezione adottate o da adottare DPI – DPC – Eventuali costi imputabili a tali misure.	Rischio residuo
Chimico	3	Cartellonistica indicante il divieto di accesso; Segregazione di prodotti chimici.	2
Ustioni	4	Formazione e Informazione al personale impiegato; cartellonistica relativamente ai rischi	3
Cadute e urti	4	Formazione e Informazione al personale impiegato – Utilizzo calzature antiscivolo	3

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo
Consegna della materie Prime	Persone operanti presso i locali del centro cottura	Stabilire percorsi protetti	0,0025
Preparazione pasti	Persone operanti presso i locali del centro cottura	La preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta	0,0025

		affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno	
Trasporto dei pasti e movimentazione contenitori entro l'edificio sino ai locali mensa	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	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). La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	0,0025
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica	0,0025

I costi da interferenza riferiti al servizio in appalto sono quindi pari ad € 0,01 a pasto per 429.262 pasti presunti stimati nell'arco dei sei anni.

L'importo annuo a base d'asta dell'appalto, limitatamente con riferimento ai pasti annui, risulta pertanto incrementato di € 0,01 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA nella misura di legge.

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

Formalizzazione e approvazione

Il presente documento sottoscritto dai soggetti interessati costituisce allegato al contratto d'appalto Rep. n. del

**La Stazione appaltante
COMUNE DI VARALLO POMBIA
Il Responsabile del servizio**

**L'Istituto Comprensivo Varallo Pombia
La dirigente**

L'appaltatore

Il Legale Rappresentante