



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI LIVORNO FERRARISTel. (0161) 47.72.95 – 47.75.03
Fax (0161) 47.77.70C.A.P. 13046

Allegato “A” al Capitolato speciale d’appalto per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica (Fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti delle scuole dell’infanzia e primaria) a ridotto impatto ambientale ai sensi dell’art. 34 del codice degli appalti integrato con l’applicazione dei criteri di sostenibilità ambientale (CAM) previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZE**

(Art. 26, comma 3 ter, del D. Lgs. n. 81/2008)

RUOLO	NOMINATIVO	INDIRIZZO
Committente	Comune di Livorno Ferraris (VC)	Via Martiri della Libertà n. 100
Responsabile del procedimento	Sig.ra Paola Varalda	Via Martiri della Libertà n. 100
Referente del servizio	Sig.ra Paola Varalda	Via Martiri della Libertà n. 100

Con l’introduzione del D. Lgs. n. 81/2008 vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito alla sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l’obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse.

Si può parlare di interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente e quello dell’Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale.

In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati i lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall’esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI.

In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D. Lgs. n. 81/2008 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per i lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Il presente documento di valutazione viene quindi redatto preventivamente alla fase di appalto ai sensi dell'art. 26, comma 3 ter, del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. per promuovere la cooperazione e il coordinamento tra committente, appaltatore e soggetti terzi al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto per il quale verrà stipulato contratto in forma scritta.

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio di refezione scolastica viene effettuato durante il periodo nel quale si svolge l'attività didattica nelle scuole, secondo il calendario scolastico.

Attualmente utilizzano tale servizio gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria di Livorno Ferraris, nonché gli insegnanti che prestano attività lavorativa durante l'orario della mensa.

Da alcuni anni la scuola secondaria di secondo grado utilizza un modulo lineare di lezioni che non necessita del servizio refezione.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì e prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale sita in Via Roma, il trasporto e la somministrazione degli stessi nei refettori della scuola dell'infanzia (attiguo alla cucina) e della scuola primaria situati in Viale IV Novembre n. 14. Complementare alla predetta attività è prevista l'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli e la pulizia di tutti gli ambienti utilizzati.

Per il dettaglio delle attività, dell'organizzazione del lavoro e delle prestazioni che la ditta aggiudicataria dovrà garantire si fa riferimento al Capitolato d'Appalto.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI

Allo stato attuale, in considerazione dei luoghi in cui avverrà il servizio, sono prevedibili i seguenti rischi specifici per i quali vengono riportate le misure di prevenzione e protezione richieste:

- Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di impianti elettrici;
- Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;
- Caduta di materiale dall'alto;
- Rischio microclimatico;
- Scivolamenti e cadute
- Investimenti
- Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
- Possibili interferenze con personale non addetto

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'appaltatore deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

INCENDIO/ESPLOSIONE: non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio.

UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi di materiale stoccato nelle scaffalature. Verificare le condizioni di stabilità delle scaffalature ed adeguarle, ove necessario.

RISCHIO MICROCLIMATICO: indossare abbigliamento di protezione adeguata dagli agenti atmosferici (pioggia, freddo, soleggiamento), prestare attenzione agli sbalzi di temperatura tra ambienti climatizzati ed esterni.

SCIVOLAMENTO E CADUTE: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe idonee; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO: non sostare nelle corsie di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. Annunciare la presenza ai cancelli di entrata. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale e meteorologiche.

Procedere a passo d'uomo, in particolare in presenza di studenti o altri utenti.

POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro delle strutture, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiale di cancelleria, ecc.) utilizzati dagli insegnanti e/o da alunni presenti.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Allo stato attuale si ritiene che le interferenze si possano verificare nei seguenti modi:

in cucina e locali deposito: in detti locali è inibito l'ingresso a personale non autorizzato. Tuttavia si può riscontrare la presenza, abbastanza frequente e costante, di fornitori durante la consegna delle derrate alimentari o dei detersivi. In maniera invece più sporadica è previsto l'accesso ai componenti della commissione e ad eventuali tecnici esterni per la manutenzione o la riparazione delle attrezzature utilizzate.

Trasporto dei pasti al plesso di Viale IV Novembre n. 14: durante tale servizio attività interferenti consistono nell'utilizzo della rete viaria comunale e quindi in possibili interruzioni, deviazioni, manutenzioni della sede stradale in occasione delle corse previste, i cui connessi lavori possono essere svolti da personale comunale o da altre ditte appaltatrici. Al momento del ritiro dei pasti dalla cucina e della consegna al plesso destinatario, in concomitanza con le operazioni di uscita degli alunni dalla scuola può esserci interferenza con il traffico veicolare conseguente, con gli alunni e i loro accompagnatori, con il personale di polizia locale o di protezione civile addetto a regolare il flusso.

Refettori: durante le operazioni di apparecchiatura dei tavoli, somministrazione dei pasti, sparecchiatura e pulizia dei locali, possono verificarsi sovrapposizioni temporali e quindi interferenze con il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), nonché eventuali tecnici incaricati della manutenzione dall'Istituto scolastico.

Pertanto, da quanto sopra indicato, i costi per la sicurezza, in riferimento ai rischi da interferenza, relativi all'appalto in parola, risultano pari a Euro 1.500,00 annui, che non sono soggetti a ribasso e saranno fatturati in un'unica soluzione contestualmente alla fattura mensile relativa al servizio prestato nel mese di giugno di ciascun anno di contratto.

Il presente atto non sostituisce il Documento di valutazione dei rischi che dovrà essere redatto dalla ditta appaltatrice ai sensi degli artt. 76 e seguenti del capitolato relativo al servizio di cui in oggetto