



ALLEGATO 8)

COMUNE DI CALENDASCO
Provincia di Piacenza

CONTRATTO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DAL 1 GENNAIO 2018 al 30 GIUGNO 2022.

***DOCUMENTO VALUTAZIONE
DEI RISCHI DI INTERFERENZA***
(art. 26 comma 3 D.LGS. 81/08)

Data _____

PREMESSA

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 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 di 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 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. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente, 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 lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.*

Per adempiere a tali prescrizioni, Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.

Dati identificativi ditta Committente

RAGIONE SOCIALE:	COMUNE DI CALENDASCO Via Mazzini n° 4 C.F. 00216710335
SEDE LEGALE:	Via Mazzini n° 4 29010 Calendasco
DATORE DI LAVORO	Zangrandi Francesco - Sindaco pro tempore
R.S.P.P.	Dott. Daniele Nuvola Via Grazia Cherchi 49/51 – 29122 Piacenza Ditta ASIA srl – Piacenza
MEDICO COMPETENTE	Dott Sabbadini Francesco Via Grazia Cherchi 49/51 – 29122 Piacenza Ditta ASIA srl – Piacenza
ADDETTO ANTINCENDIO	Barozzini Ernestino – dipendente c.le
ADDETTO PRONTO SOCCORSO	Androni Giovanni – dipendente c.le

Dati identificativi Istituto Comprensivo di Competenza

RAGIONE SOCIALE:	ISTITUTO COMPRENSIVO DI SAN NICOLO'
SEDE LEGALE:	Via Ungaretti n. 7 San Nicolò di Rottofreno (PC)
LUOGO DI LAVORO	Scuola Primaria G. Gozzano Via Roma n. 11 Calendasco
DATORE DI LAVORO	
R.S.P.P.	

MEDICO COMPETENTE	
ADDETTO ANTINCENDIO	
ADDETTO PRONTO SOCCORSO	

Dati identificativi ditta appaltatrice

Ragione sociale:	
Datore di Lavoro Delegato	
R.S.P.P.	
Medico competente coordinatore	
Referente delle attività Addetto antincendio	
Addetto pronto soccorso	

ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola primaria che lo richiedano.

Oggetto dell'appalto e' la preparazione presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, la fornitura e la distribuzione al tavolo dei pasti per alunni e insegnanti della scuola primaria, la pulizia delle suppellettili e dei locali della distribuzione e della refezione di via Roma n. 11 presso la scuola primaria G. Gozzano del capoluogo secondo quanto meglio specificato nel capitolato.

Descrizione servizio
Fornitura, deposito delle derrate alimentari e preparazione dei pasti presso il centro cottura in uso alla ditta esterno al plesso scolastico
Fornitura delle stoviglie da tavola a recupero (piatti, bicchieri, posate, ecc.) nonché fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio di ristorazione (tovaglie, tovaglioli di carta, olio-aceto-sale, ecc)
Allestimento dei tavoli dei locali in cui viene consumato il pasto
Trasporto dei pasti giornalieri
Porzionamento e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio
Pulizia sanificazione e riordino dei locali e relativi arredi e attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia e consumo a tal fine necessario)

ATTORI COINVOLTI

L'attività oggetto del presente documento non prevede impiego di personale dell'Ente committente per cui non viene considerata alcuna interferenza inerente lo stesso, ma a favore di sicurezza si dovrà tenere conto di qualsiasi persona che si trovasse ad interferire con il personale dell'appaltatore (insegnante, alunno o personale di accompagnamento o sorveglianza) e sia per tale motivo soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE FRA:

Committente	COMUNE DI CALENDASCO
Appaltatore/ prestatore	

AVENTE PER OGGETTO I SEGUENTI SERVIZI:

Descrizione dei servizi come da contratto sottoscritto	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA periodo 01/01/2018=30/06/2022 (+ eventuale proroga sino al 31/12/2022)
Ammontare Appalto	€ 259.875,00 eventuale proroga compresa
Oneri della Sicurezza	Totale per il periodo considerato – proroga compresa : € 2.100,00
Incidenza oneri su singolo pasto	(€ 2.100,00 / 52.500 pasti per l'intero periodo)= 0,04 € a pasto

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

1. All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei servizi appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei servizi;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

MATERIALI D'USO E ATTREZZATURE

L'azienda appaltatrice è tenuta ad utilizzare prodotti chimici non nocivi; tali prodotti devono essere di buona qualità e rispondenti alle normative vigenti di biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità ecc.. In particolare dovrà presentare a richiesta del committente tutte le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Per ogni tipo di pavimento si dovranno utilizzare appositi detergenti che non possano produrre sugli stessi aggressioni chimiche o fisiche.

E' fatto divieto di utilizzo di:

- prodotti tossici e/o corrosivi ed in particolare acido cloridrico e ammoniaca
- prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC).

L'azienda appaltatrice è tenuta ad utilizzare idonee ed adeguate attrezzature, fornendo a richiesta il certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata delle stesse.

L'impiego di attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato, inoltre dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

Tutte le macchine ed i componenti di sicurezza dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.P.R. 459/96 ed alle prescrizioni specifiche del D. Lgs. 81/08.

La custodia delle macchine e delle attrezzature è a carico dell'appaltatore che dovrà provvedere alle relative incombenze.

RISCHI SPECIFICI IN RELAZIONE ALL'AMBIENTE DI LAVORO

L'ambiente di lavoro è costituito da locale distribuzione con disimpegno e proprio servizio igienico, refettorio e servizi igienici per alunni e personale docente.

L'accesso alla mensa avviene attraverso una porta con maniglie antipanico sita sul corridoio della scuola. La via di fuga è assicurata da una uscita di emergenza con maniglia antipanico posta nel refettorio.

Fra il locale distribuzione e refettorio è posizionata una porta antifluoco.

I servizi igienici sono dotati di mezzi per la detersione e per asciugarsi. Gli utenti disabili dispongono di un proprio servizio igienico.

Il personale della mensa dispone di un locale disimpegno per cambiarsi e ricoverare gli attrezzi per la pulizia e di proprio servizio igienico.

I locali refettorio e distribuzione sono dotati di pavimento lavabile, che non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. Il locale distribuzione dispone di piastrelle che rende lavabili anche le pareti, ciò consente di mantenere l'ambiente di lavoro in buone condizioni igieniche.

Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro, le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

I pasti non vengono preparati e cucinati sul posto, ma portati in appositi scaldavivande e distribuiti.

Le attrezzature presenti sono unicamente lo scaldavivande e la lavastoviglie (di proprietà del Comune) per il lavaggio dei piatti, dei bicchieri e delle posate tutti forniti dalla ditta appaltatrice.

Gli scaffali per la sistemazione delle stoviglie ecc, stabili, in metallo, trovano sistemazione all'interno della cucina, le altezze sono tali da permettere di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essendo necessario l'uso di scale.

I detergenti per la pulizia dei piani di lavoro, delle stoviglie ecc viene stoccato in modo tale da impedirne il non corretto uso.

Le pentole in uso per tenere caldo il cibo sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine).

All'interno dei locali distribuzione e refettorio sono presenti n. 2 cassette di pronto soccorso con contenuto minimo come previsto dal Decreto 15/07/2003, n. 388.

I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia ed è garantito il comfort tecnico nell'ambiente, il refettorio è dotato di impianto di climatizzazione refrigerante.

I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. Il locale distribuzione è dotato di finestre per il ricambio dell'aria e le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria.

L'illuminazione naturale proveniente da finestre risulta adeguata in tutto l'ambiente e l'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. In caso di mancanza di energia elettrica è presente l'illuminazione di emergenza. All'interno del locale refettorio è presente un estintore a polvere che viene periodicamente controllato da ditta specializzata che rilascia apposito tagliando.

GESTIONE DELLE INTERFERENZE

Dal momento che l'attività appaltata si svolge all'interno della scuola bisognerà cercare, come obiettivo prioritario, di evitare interferenze contemporanee tra i lavoratori dell'azienda appaltatrice e altri lavoratori, personale scolastico (docenti e collaboratori scolastici), studenti, genitori e personale volontario presenti.

Nella ricerca di una soluzione in tema di interferenze, occorre tenere presente che i problemi connessi con la tutela dell'integrità fisica dei lavoratori e degli utenti sono da considerarsi assolutamente prioritari rispetto all'esigenza della attività lavorativa.

Nel caso in cui in una determinata area di lavoro, per la presenza di più imprese o per altra causa, si dovesse ritenere necessario eseguire servizi di natura diversa, si dovrà effettuare un'apposita verifica onde poter accertare la compatibilità delle stesse, ai fini della sicurezza dei lavoratori e degli utenti.

L'entità del rischio $R=PxD$ 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.

Scala di attuazione

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.

Principali rischi interferenza

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	1	2	2
Scivolamento e cadute	Stato d'uso degli ambienti messi a disposizione dalla Committenza.	1	2	2
Ustioni	Contatto con parti calde delle attrezzature o dei cibi durante la distribuzione	2	2	4
Prodotti chimici pericolosi	Accesso di personale non autorizzato nelle cucine durante l'attività, e nei luoghi di immagazzinamento prodotti chimici	1	3	3

Cadute e urti	Contatto con l'utenza durante le operazioni di distribuzione pasti	2	2	4
---------------	--	---	---	---

Misure adottate per eliminazione interferenze

Rischio	Valore Rischio	Misure prevenzione – protezione adottate o da adottare DPI – DPC – Eventuali costi imputabili a tali misure.	Rischio residuo
Elettrico	1	<p>Il plesso scolastico dispone di certificato di conformità degli impianti elettrici.</p> <p>Non sono autorizzati interventi in tensione.</p> <p>Eventuali interventi, opere o modifiche a quadri o impianti elettrici, dovranno essere effettuati solo ed esclusivamente da personale esperto e preventivamente autorizzate dal committente.</p> <p>E' vietato effettuare interventi di pulizia in prossimità, su quadri elettrici e macchinari aperti e non isolati.</p> <p>Al fine di evitare sovraccarico elettrico l'alimentazione di tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche utilizzate nelle attività devono essere alimentate con tensione non superiore a 220/380V.</p> <p>Nel caso in cui i lavoratori debbano utilizzare utensili elettrico portatili è fatto divieto di usare allacci di fortuna. L'utilizzo di apparecchiature elettriche è consentito limitatamente ai punti di presa. Rispettare i carichi disponibili al punto di presa.</p>	1
Investimento	2	<p>Nell'ingresso nelle pertinenze della scuola circolare a passo d'uomo ricordando che la popolazione in dette aree è composta in prevalenza da bambini. Parcheggiare nella zona prevista.</p>	1
Incendio	2	<p>Lo stabilimento dispone del certificato di prevenzione incendi e di un Piano di Emergenza.</p> <p>Il Responsabile dell'istituto comprensivo ha provveduto ad incaricare e formare gli addetti alla gestione dell'emergenza incendio.</p> <p>In tutto lo stabilimento vige il divieto di fumo.</p>	1
Scivolamento	2	<p>Durante l'attività, vige l'obbligo di utilizzare idonei DPI: (scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo)</p> <p>E' possibile che durante la preparazione dei pasti ci siano spandimenti di cibarie (liquide o solide) o condensa dovuta ai vapori della cucina, provvedere prontamente alla pulizia delle stesse onde evitare scivolamenti.</p>	1
Ustioni	4	<p>E' necessario che durante il porzionamento dei pasti caldi l'operatore utilizzi apposite presine contro le scottature.</p>	3
Prodotti chimici pericolosi	3	<p>E' necessario indossare mascherina e guanti protettivi durante l'impiego di materiali chimici pericolosi utilizzati per la pulizia e conservare gli stessi in luoghi sicuri. Fornire le schede tecniche di sicurezza.</p>	2
Cadute e urti	4	<p>Formazione e Informazione al personale impiegato – Utilizzo calzature antiscivolo.</p>	3

COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificatamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'art. 1418 del codice civile, i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto". Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali.

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori e conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza. Tale difficoltà risulta ancor maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazione aziendali.

Allo stato attuale, come emerge dal presente documento, è stata identificata la necessità di adottate misure di sicurezza aggiuntive rispetto a quelle normalmente utilizzate dalla ditta appaltatrice e riconducibili all'uso di guanti usa e getta per uso alimentare e per le pulizie, mascherine, cuffia per capelli e grembiule, cartelli indicanti il pericolo di pavimento bagnato.

In base ad analisi di prezzi di mercato i costi da interferenze sono stati quantificati in € 2.100,00 non assoggettabili a ribasso per tutta la durata dell'appalto.

Formalizzazione e approvazione

Il presente documento è approvato con determinazione del Responsabile del Servizio n. _____ del _____.

La Stazione appaltante
COMUNE DI CALENDASCO
Il Responsabile del servizio

.....

L'Istituto Comprensivo di San Nicolo'
Il dirigente Scolastico

.....

L'appaltatore

.....