

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

COMUNE DI PORTO MANTOVANO

S.S. Cisa, 112

Porto Mantovano

Revisione del documento

Revisione n. e data	Motivo della revisione		
Rev.	Prima emissione		
Redatto da:	Verificato da:	Controllato da:	Approvato da:
Massobrio ing. Giuseppe			

Oggetto del presente documento sono:

- 1. la concessione del servizio di ristorazione, compresa quindi la riscossione diretta dei corrispettivi del servizio dagli utenti e relativa gestione delle morosità, per:**
 - a) gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria;**
 - b) gli anziani del S.A.D. comunale;**
 - c) gli educatori che svolgono il servizio di sorveglianza degli alunni durante il pasto presso le scuole primaria di Bancole, S. Antonio e Soave.**
- 2. l'affidamento del servizio di ristorazione per:**
 - a) gli insegnanti autorizzati al consumo dall'Istituto Comprensivo di Porto Mantovano;**
 - b) gli utenti dell'asilo nido comunale;**
 - c) gli utenti del centro ricreativo estivo (C.R.E.D.).**

Il servizio di refezione è così articolato:

- a) gestione del centro cottura di proprietà comunale**, situato presso la scuola dell'infanzia di Via Treves, caratterizzata da fornitura delle derrate, preparazione dei pasti, distribuzione e scodellamento degli stessi agli utenti:
 - scuola infanzia di Bancole (Via Treves)
 - nido d'infanzia ("La Tartaruga e La Cicogna" di Via Foscolo)
- b) servizio di preparazione pasti da asporto**, presso il centro cottura della Concessionaria, caratterizzato dalla fornitura delle derrate, preparazione, confezionamento, trasporto presso i terminali di distribuzione (scuole) e somministrazione degli stessi agli utenti:
 - scuola infanzia di Sant'Antonio (Via Einaudi)
 - scuola infanzia Drasso (Strada papa Giovanni XXIII)
 - scuola infanzia Soave (Via Coppi)
 - scuola primaria Montata Carra (Via Gonzaga Maria)
 - scuola primaria di Sant'Antonio (Via F.lli Kennedy)
 - scuola primaria di Bancole (Via Roma)
 - scuola primaria Soave (Via Coppi)
 - anziani del S.A.D. comunale (presso il domicilio di ognuno)
 - Centro Ricreativo Estivo per i bambini delle scuole dell'infanzia e primaria: le sedi dei Centri Ricreativi saranno individuate dal Comune, sul territorio comunale, e comunicate alla Concessionaria.
- c) preparazione e somministrazione frutta** a metà mattina per i bambini dell'asilo nido e della

scuola dell'infanzia, così come la merenda per i bambini della scuola dell'infanzia iscritti al servizio doposcuola.

A partire dall'anno scolastico 2021-2022, dovrà essere prevista la fornitura dei pasti, dal lunedì al venerdì, agli educatori dipendenti della Ditta/Cooperativa appaltatrice della gara di educativa scolastica, che prestano servizio di sorveglianza agli alunni che usufruiscono del servizio di refezione presso le scuole primaria di Bancole, S. Antonio e Soave.

La gestione del centro cottura situato presso la scuola dell'infanzia di Via Treves prevede la fornitura delle derrate alimentari, preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti per gli alunni di:

1. scuola infanzia di Bancole (Via Treves)
2. nido d'infanzia ("La Tartaruga e La Cicogna")

I locali del centro cottura sono destinati all'esclusivo uso di preparazione pasti per la ristorazione del Comune di Porto Mantovano. L'Amministrazione si riserva dal 1 al 31 agosto la facoltà di utilizzazione della cucina per iniziative dalla stessa individuate. È assolutamente vietato l'ingresso nei locali del centro cottura a persone non autorizzate.

I pasti in pluriporzioni dovranno essere trasportati dal centro cottura di Via Treves al terminale di distribuzione del nido d'infanzia di Via Foscolo.

Il trasporto dei pasti nei plessi di distribuzione deve avvenire con contenitori termici che garantiscano la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione.

Il servizio si svolgerà 5 giorni alla settimana (dal Lunedì al Venerdì) per:

- scuola infanzia di Bancole (Via Treves)
- scuola infanzia di Sant'Antonio (Via Einaudi)
- scuola infanzia Drasso (Strada papa Giovanni XXIII)
- scuola infanzia Soave (Via Coppi)
- scuola primaria di Bancole (Via Roma)
- scuola primaria Montata Carra
- scuola primaria di S. Antonio
- scuola primaria di Soave
- asilo nido comunale (La Tartaruga e La Cicogna)
- anziani utenti del S.A.D. comunale presso il loro domicilio
- bambini del Centro Ricreativo Estivo (C.R.E.D.)

Orario di somministrazione dei pasti:

- scuole infanzia:

SPUNTINO

frutta a metà mattino circa ore 9.30

PRANZO

scuola infanzia di Bancole (via Treves) ore 11.45

scuola infanzia di Sant'Antonio (Via Einaudi) ore 11.45

scuola infanzia Drasso (Strada Papa Giovanni XXIII) ore 11.45

scuola infanzia Soave (Via Coppi) ore 11.45

MERENDA POMERIDIANA

per i bambini del doposcuola alle ore 16.15

- scuole primarie:

PRANZO

scuola primaria di Bancole: dal lun. al ven. 1° turno ore 12.30 – 2° turno 13.00

scuola primaria Montata Carra: dal lun. al ven. 1° turno ore 12.00 – 2° turno ore 13.00

scuola primaria di S. Antonio: dal lun. al ven. 1° turno ore 12.00 – 2° turno ore 13.00

sc. primaria di Soave: lun. e merc. 1° turno ore 12.30 - 2° turno ore 13.00; ven. ore 13.00

- asilo nido comunale:
SPUNTINO
frutta a metà mattino circa ore 9.00
PRANZO ore 11.15
MERENDA POMERIDIANA alle ore 15.30
- anziani utenti del S.A.D. comunale:
PRANZO ore 12.00.

La somministrazione e la distribuzione dei pasti, nonché la gestione dei refettori sono a carico della Concessionaria.

Precisato che non si prevedono situazioni in cui si possano presentare interferenze propriamente dette, fra il personale della ditta di ristorazione e terzi si creeranno sovrapposizioni; precisamente:

- **nella gestione del centro cottura di proprietà comunale**, con il personale dell'Istituto comprensivo, durante distribuzione e scodellamento dei pasti;
- **nel servizio di preparazione pasti da asporto**, presso il centro cottura dell'Impresa appaltatrice: nessuna;
- **nel servizio di somministrazione dei pasti da asporto** agli utenti:
 - delle scuole dell'infanzia e primarie, con il personale dell'Istituto Comprensivo;
 - dell'asilo-nido: con il personale comunale e con quello dipendente da A.Se.P. s.r.l., presso l'asilo-nido " La tartaruga e La cicogna ";
- **nella preparazione e somministrazione frutta a metà mattina e merenda** per i bambini
 - delle scuole dell'infanzia: con il personale dell'Istituto Comprensivo;
 - dell'asilo-nido: con il personale comunale e con quello dipendente da A.Se.P. s.r.l., presso l'asilo-nido " La tartaruga e La cicogna ".

Ricordato che il centro cottura di proprietà comunale è situato presso la scuola dell'infanzia di Via Treves ed è in diretto collegamento (tramite disimpegno aerato) con il locale in cui vengono consumati i pasti,

circa le situazioni in cui si creeranno sovrapposizioni fra il personale scolastico e quello della ditta di ristorazione si sottolinea la circostanza che durante l'anno scolastico gli insegnanti delle classi che usufruiscono del servizio mensa consumano il pasto assieme agli alunni;

la somministrazione frutta a metà mattina e merenda per i bambini delle scuole dell'infanzia avviene negli stessi locali in cui vengono consumati i pasti, alla presenza degli insegnanti delle singole sezioni;

l'accesso del personale della ditta di ristorazione ai vari plessi scolastici è sempre regolato dal personale non docente dell'Istituto comprensivo:

1.0 Applicabilità

Il documento è redatto per dare attuazione ai disposti dell'art. 26 del D. lgs. n. 81/2008, così come modificato ed integrato dal D. lgs. n°106/2009, da applicare in caso di affidamento di lavori a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno dell'Ente.

Il documento è composto da:

- l'informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate;
- verifica dell'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o con contratto d'opera;
- modalità di cooperazione e di coordinamento nonché valutazione dei rischi da interferenze.

2.0 Informativa sui rischi e sulla gestione delle emergenze

Nel momento in cui la Ditta esterna si presenterà le verrà consegnata una breve informativa sui rischi presenti nella sede in cui sarà stata chiamata ad operare (stralcio del D.V.R.= Documento di Valutazione dei Rischi) e sulle modalità di gestione delle emergenze.

3.0 Modalità di accesso agli edifici e verifica dell' idoneità tecnico-professionale

3.1 Modalità di accesso agli edifici

Premesso che qualsiasi accesso è controllato, gli appaltatori ed i lavoratori autonomi (con esclusione dei visitatori) dovranno esporre una tessera di riconoscimento contenente almeno:

- nome cognome e data di nascita;
- fotografia;
- ragione sociale dell'impresa.

Quindi, gli appaltatori e i lavoratori autonomi dovranno avere fornito anticipatamente all'Ente i documenti richiesti nel successivo capitolo 3.2.

3.2 Verifica dell' idoneità tecnico-professionale

Premesso che quanto segue rappresenta un elenco minimo di documenti, che può essere integrato secondo l'importanza, le caratteristiche dell'appalto o la normativa di legge applicabile, è necessario produrre:

Imprese:

- una copia del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. rilasciata nel periodo non antecedente ai sei mesi dalla data odierna;
- l'elenco dei lavori svolti negli ultimi 5 anni (cliente, importo, oggetto etc.);
- una copia della copertura assicurativa R.C.T. e R.C.O.;
- il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) in corso di validità;
- una copia del libro matricola con la dicitura "conforme all'originale" controfirmata dal datore di lavoro.

Lavoratore autonomo:

- una copia del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. rilasciata in un periodo non antecedente ai sei mesi dalla data odierna;
- una copia della copertura assicurativa R.C.T. e R.C.O.

4.0 Modalità di cooperazione e di coordinamento e valutazione dei rischi da interferenze

4.1 Premessa

Premesso che:

- da una analisi storica delle attività che vengono affidate all'esterno risulta che, per la natura della sede, le principali nonché le possibili interferenze sono tra il proprio personale e quello degli appaltatori e i lavoratori autonomi;
- non è ammesso l'uso di attrezzature proprie dell'Ente per lo svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto, salvo esplicita autorizzazione;
- non è ammesso l'uso di forza motrice dell'Ente per lo svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto, salvo esplicita autorizzazione;
- qualora si verificassero condizioni diverse da quelle indicate nel documento, i responsabili delle imprese o i lavoratori autonomi sono tenuti a sospendere immediatamente la lavorazione in corso e a riferire tempestivamente all'incaricato;

si fornisce un modulo da compilare congiuntamente, oltre che le necessarie istruzioni.

4.2 Valutazione dei rischi da interferenze

Impresa: (da individuare a mezzo di procedura ad evidenza pubblica)

Oggetto dell'appalto: refezione per scuole dell'infanzia, primaria, per gli utenti dell'asilo nido, del S.A.D. comunale e per il Centro Ricreativo Estivo (C.R.E.D.).

Inizio prestazione: 01/09/2021

Durata presunta: fino al 31/08/2026

Nominativo del responsabile in loco dell'impresa:*

Numero di persone impiegate:*

Aree interessate: gli edifici scolastici indicati in premessa

Ulteriori rischi oltre a quelli indicati al precedente paragrafo 2.? ☐ SI' x NO

Se SI' indicare quali:

.....

.....

.....

Sono necessarie messe in sicurezza da parte dell'incaricato dell'Ente? ☐ SI' x NO

Se SI' indicare quali:

.....

.....

.....

Attrezzature utilizzate dall'impresa*

.....

.....

.....

.....

.....

Sostanze chimiche e materiali impiegati dall'impresa*

.....

.....

.....

Misure preventive e protettive* ☐ altra persona dedicata a impedire l'avvicinamento di terzi;

☐ transennamenti;

☐ apposizione di segnaletica di sicurezza;

☐

.....

.....

.....

** Da compilare a cura dell'impresa*

D.P.I. utilizzati*

☐ protezione del capo;

☐ protezione dei piedi;

☐ protezione dell'udito;

☐ protezione delle vie respiratorie;

☐ protezione delle mani;

☐ protezione dell'intero corpo;

☐

☐

** Da compilare a cura dell'impresa*

Si è in presenza di interferenze e/o sovrapposizioni ?

con il personale dell'Ente: ☒ SI' ☐ NO

con terzi: ☒ SI' ☐ NO

nei termini illustrati in premessa.

La VALUTAZIONE ANALITICA del R.I. (rischio da interferenze) ha portato ai seguenti risultati:

la significatività dei rischi da interferenza è valutata secondo la formula:

$$RI = gR \times pI$$

dove:

RI = rischio da interferenza

gR = gravità del rischio introdotto da uno o più soggetti coinvolti nella interferenza e/o nella sovrapposizione;

pI = probabilità che si verifichi una interferenza e/o sovrapposizione tra uno o più soggetti

● **Significatività del rischio da interferenza $RI = gR \times pI$**

		← pI →			
		IMPROBABIL E	POCO PROBABIL E	PROBABIL E	MOLTO PROBABIL E
↑ gR ↓	Lieve	1	2	3	4
	Medio	2	4	6	8
	Grave	3	6	9	12
	Molto grave	4	8	12	16

La significatività del rischio da interferenza R.I. viene classificata:

1÷3 Trascurabile

Rischi potenziali sufficientemente sotto controllo

Possibili azioni migliorative da valutare in fase di programmazione.

4÷6 Lieve

Verificare che i rischi potenziali siano sotto controllo.

Promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel tempo.

8÷9 Alto

Effettuare miglioramenti su **gR** o su **pI**. Promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel medio termine in funzione della durata delle attività

12÷16 Molto alto

Effettuare miglioramenti immediati su **gR** o su **pI**. Promuovere azioni correttive immediate.

Di seguito, le tabelle con i criteri per quantificare gli indici.

● **Indice di probabilità di interferenza (pI)**

1 Improbabile

le lavorazioni si svolgono in un'area confinata o transennata dove opera una sola impresa o un singolo lavoratore autonomo. In quell'area non sono previste altre attività oltre a quelle in corso.

2 Poco probabile

un'unica impresa o un singolo lavoratore autonomo sta lavorando in una propria area osservando una distanza di sicurezza da un'altra area occupata da terzi.

3 Probabile

più imprese o lavoratori autonomi devono intervenire sequenzialmente (quindi, in tempi diversi) nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso.

4 Molto probabile

più imprese o lavoratori autonomi operano nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso.

• **Indice di gravità del rischio (gR)**

Valore	Livello	Definizione
1	Lieve	un'impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano unicamente utensileria manuale operando a livello del piano di calpestio
2	Medio	un'impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano unicamente utensileria manuale operando in quota (modeste opere provvisorie, trabattelli, scale a pioli etc.).
3	Grave	un'impresa o un singolo lavoratore autonomo introducono rischi tali da obbligare terzi a utilizzare D.P.I.
4	Molto grave	un'impresa o un singolo lavoratore autonomo introducono rischi tali da obbligare terzi a predisporre misure di protezione collettiva.

Il valore di R.I. e le misure di cooperazione e di coordinamento adottate sono i seguenti:

R.I. = .2 (pI = poco probabile; gR = lieve)

Misure: **il rischio di interferenze risulta trascurabile e quindi non si rende necessario adottare particolari misure;**
non sono pertanto da prevedere oneri per l'attuazione delle misure di sicurezza.

Note ed osservazioni

.....
.....

Porto Mantovano,

Firma dell'incaricato dell'Ente per il servizio in questione

Firma del responsabile dell'impresa concessionaria

Firma del responsabile dell'impresa affidataria

Firma del Dirigente scolastico

Firma del responsabile dell'asilo-nido "La Tartaruga e La cicogna"