



COMUNE DI ROCCA CANAVESE

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

**APPALTO SERVIZIO
FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE GIORNALIERA DI PASTI
AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA,
SECONDARIA, AI DOCENTI AVENTI DIRITTO
E AI DIPENDENTI COMUNALI
ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 -2028/2029 – 2029/3030**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZA
(D.U.V.R.I.)
EX ART. 26, COMMI 3 E 5, DEL D.LGS.
81/2008**

Sommario

PREMESSA.....	3
Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	3
Art. 2 - ATTIVITÀ.....	4
Art. 3 - SCHEDE IDENTIFICATIVE.....	5
Art. 4 - DOCUMENTAZIONE DA CONSEGNARE AL COMMITTENTE.....	6
Art. 5 - SOPRALLUOGO CONGIUNTO.....	6
Art. 6 - LUOGHI INTERESSATI DA POSSIBILI INTERFERENZE.....	7
Art. 7 - QUADRO DELLE ATTIVITA INTERFERENTI.....	7
Art. 8 - PRESCRIZIONI E DIVIETI PER I DIPENDENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE....	12
Art. 9 - COSTI PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	12
Art. 10 - VALIDITA' E REVISIONE DEL D.U.V.R.I	13

PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, detto D.U.V.R.I., redatto ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, art. 26, commi 3 e 5, individua i rischi da interferenza causati dalla compresenza, nelle Scuole primaria, secondaria e dell'infanzia del Comune di Rocca Canavese, di allievi, genitori, dipendenti scolastici (docenti, educatori ed operatori ATA) e lavoratori dipendenti dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione scolastica ed assistenza mensa.

Il D.U.V.R.I. si configura infatti quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura della stazione appaltante e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'"interferenza". Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime. In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Il D.U.V.R.I. contiene le misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo tali rischi ed indica inoltre gli oneri per la sicurezza necessari all'attuazione di tali misure, oneri non soggetti a ribasso d'asta. Il presente D.U.V.R.I., che verrà sottoscritto dal Comune di Rocca Canavese (TO) e dall'impresa appaltatrice, ha dunque lo scopo di:

- Fornire agli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio in oggetto deve essere svolto;
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra l'Amministrazione Comunale, l'impresa appaltatrice e l'istituzione scolastica per dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti dalle possibili interferenze.

Nel presente Documento vengono riportate esclusivamente le misure ed i costi per eliminare i suddetti rischi nell'effettuazione delle prestazioni (anche verso gli utenti), restando pertanto escluse le misure atte ad eliminare i rischi propri dell'attività dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione scolastica ed assistenza mensa. L'impresa appaltatrice, tuttavia, dovrà dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D. Lgs. n. 81/2008 (tra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo: valutazione dei rischi, formazione del personale, utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e dei presidi medicali, ecc.) e consegnare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) aziendale.

L'impresa appaltatrice, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I. sulla base della propria esperienza e del sopralluogo ai locali interessati; tuttavia, in nessun caso, le eventuali integrazioni potranno giustificare modifiche o adeguamenti dei costi per la sicurezza calcolati nel presente Documento. Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circolare del Ministero del Lavoro n. 24 del 14.11.2007, il Comune di Rocca Canavese procederà all'aggiornamento del D.U.V.R.I. Quest'ultimo infatti, come precisato nella determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, non può considerarsi un documento "statico", ma necessariamente "dinamico", per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di nuovi subappalti, ovvero in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto ed incidenti sulle modalità di prestazione del servizio.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio fornitura e somministrazione giornaliera di pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria, ai docenti aventi diritto e ai dipendenti comunali.

Le sedi delle strutture ove devono essere consegnati i pasti sono:

- Strada del Cimitero n. 10 – scuola infanzia;

- Via Madonna della Neve n. 1 – scuola primaria e secondaria di primo grado;
- Via Levone n. 20 – pasti dipendenti comunali.

Il numero dei pasti giornalieri presunti, determinati sulla base degli iscritti all'anno scolastico 2024/2025, è suddiviso in:

- alunni e insegnanti della scuola infanzia – 30 pasti
- alunni e insegnanti della scuola primaria – 42 pasti
- alunni e insegnanti della scuola secondaria di primo grado – 42 pasti
- dipendenti comunali – 4 pasti

Sono quantificabili come in appresso:

- Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì per la scuola dell'infanzia;
- Lunedì e Mercoledì per la scuola primaria;
- Lunedì, Martedì e Mercoledì per la scuola secondaria;
- Lunedì e Mercoledì (4 pasti) per i dipendenti comunali.

PASTI ANNUI	TIPOLOGIA
n. 11.500 presunti	pasti cotti veicolati scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado - bambini ed adulti

I pasti dovranno essere forniti con le seguenti modalità:

Scuola dell'Infanzia	per 5 giorni alla settimana: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì: ore 12,00-13,00
Scuola primaria	per 2 giorni alla settimana: lunedì, mercoledì - ore 12,30-13,00

Scuola secondaria di primo grado	per 3 giorni alla settimana: lunedì, martedì e mercoledì - ore 13,15-13,50
Dipendenti comunali	per 2 giorni alla settimana: lunedì e mercoledì - ore 11,15 – 11,40

Art. 2 - ATTIVITÀ

Il servizio descritto nel Capitolato Speciale di appalto e nell'art. 1 del presente D.U.V.R.I. prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- Il trasporto dei pasti dal centro di cottura in cui vengono preparati ai refettori scolastici in cui vengono distribuiti;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori, sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi;
- Lo scodellamento e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- L'assistenza mensa durante il pasto;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di porzionamento e di consumo così come di ogni altro spazio pertinente all'appalto in oggetto;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, degli impianti e degli arredi utilizzati;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i refettori e gli altri locali di pertinenza. Si specifica che tutte le attrezzature utilizzate dai lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno rispondere ai requisiti di sicurezza stabiliti dal D. Lgs. n. 81/2008 s.m.i. e dal D. Lgs. n. 17/2010 e che tutto il materiale occorrente per l'esecuzione delle attività sarà fornito dall'impresa stessa, salvo quanto espressamente indicato nel Capitolato speciale d'appalto;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti ed il

convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta differenziata vigente presso il Comune di Rocca Canavese;

- i. La gestione di eventuali situazioni di emergenza (es. incendio o terremoto).

Art. 3 - SCHEDE IDENTIFICATIVE

COMMITTENTE

<i>Ragione sociale</i>	Comune di Rocca Canavese E-mail: segreteria@comune.roccacanavese.to.it PEC: rocca.canavese@cert.ruparpiemonte.it Telefono: 011-9240931 Fax: 011-9240807 Codice fiscale: 83002630016 Partita Iva:04679630014
<i>Indirizzo sede legale</i>	Via Levone n. 20 – 10070 Rocca Canavese
<i>Datore di lavoro</i>	Sindaco – Geom. Lajolo Alessandro
<i>Telefono sede</i>	011-9240931
<i>Responsabile del procedimento</i>	BERTINO Roberta
<i>RSPP</i>	OSB GROUP S.r.l.s.
<i>RLS</i>	POMA Andrea
<i>Medico competente</i>	Dott. MONTANARI Luigi
<i>Addetto primo soccorso</i>	POMA Andrea
<i>Addetto antincendio ed evacuazione</i>	POMA Andrea

IMPRESA APPALTATRICE

(da compilare ad avvenuta aggiudicazione)

<i>Ragione sociale</i>	
<i>Indirizzo sede legale</i>	
<i>Datore di lavoro per la concessione in questione</i>	
<i>Telefono sede</i>	
<i>Rappresentante designato dal concessionario presso la sede di svolgimento del servizio (preposto)</i>	
<i>RSPP</i>	
<i>RLS</i>	
<i>Addetti primi soccorso</i>	
<i>Addetti alla Gestione Emergenze e lotta agli incendi.</i>	
<i>Medico competente</i>	

Art. 4 - DOCUMENTAZIONE DA CONSEGNARE AL COMMITTENTE

L'impresa appaltatrice dovrà consegnare al Comune di Rocca Canavese:

- Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale redatta ai sensi dell'art. 47 (dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà) del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, con specifico riferimento anche all'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro stabilite nel D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) aziendale;
- Certificato di iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

Art. 5 - SOPRALLUOGO CONGIUNTO

Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, o persona da lui delegata, eseguirà un sopralluogo nei refettori scolastici coinvolti nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, congiuntamente a uno o più rappresentanti individuati dall'Amministrazione Comunale.

In tale sede saranno concordate le vie di accesso per uomini, mezzi e materiali alle proprietà comunali per l'espletamento dell'incarico.

Fatte salve esigenze specifiche e dichiarate, potranno accedere ai locali scolastici esclusivamente i mezzi di seguito elencati (da compilare ad avvenuta aggiudicazione):

Mezzi autorizzati all'ingresso:

Marca	Modello	Targa

Art. 6 – LUOGHI INTERESSATI DA POSSIBILI INTERFERENZE

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica e di assistenza mensa presso le Scuole primaria, secondaria e dell'infanzia del Comune di Rocca Canavese, l'interferenza tra l'impresa appaltatrice, il personale scolastico e gli utenti del servizio può avvenire:

- Nelle aree esterne delle scuole per consegna e ritiro degli alimenti trasportati;
- Nelle aree interne dei refettori scolastici durante lo scodellamento, la distribuzione, il consumo dei pasti e le attività di pulizia precedenti e successive alla distribuzione dei pasti.

Art. 7 - QUADRO DELLE ATTIVITA INTERFERENTI

Le attività interferenti analizzate nella tabella seguente, riguardano la possibilità di compresenza nei luoghi di cui all'articolo precedente – di allievi, genitori, docenti, educatori, operatori ATA e personale dipendente dell'impresa appaltatrice.

Attività	Pericoli potenzialmente presenti	Possibili rischi	Rischi per Interferenze	Misure da adottare	Frequenza
Trasporto dei pasti dal centro cottura individuato dall'impresa appaltatrice e consegna ai refettori scolastici mediante appositi mezzi di trasporto	Condizioni climatiche avverse, basse temperature e agenti atmosferici (neve, ghiaccio, pioggia)	Esposizione e basse temperature, scivolamento per presenza di ghiaccio, neve	SI ☒ NO ☐	Effettuare il trasporto al di fuori degli orari di entrata/uscita da scuola degli studenti e comunque previa verifica dell'assenza di persone nell'area interessata dal percorso dei mezzi. La velocità di accesso e di percorrenza dei mezzi di trasporto all'interno dei cortili non deve superare i 10 km/h ed il percorso da effettuare deve essere indicato preventivamente al referente di plesso. Osservare le necessarie cautele nelle fasi di apertura e chiusura dei cancelli di accesso all'area di transito dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, in particolare se dotati di sistemi automatici. Sostare, nelle aree individuate preventivamente, per il tempo strettamente necessario alla consegna dei pasti.	Giornaliera
	Pavimento sconnesso	Cadute a livello	SI ☒ NO ☐		
Movimentazione carrelli entro l'edificio scolastico sino ai luoghi adibiti a refettorio	Pavimenti, passaggi, ingombri nelle vie di percorrenza, arredi.	Urti Impatti	SI ☒ NO ☐	Osservare percorsi protetti. Utilizzare attrezzature per il trasporto dei carrelli a norma, di facile manovrabilità.	Giornaliera
	Pavimentazione bagnata a seguito di interventi di pulizia, sversamento o presenza accidentale di liquidi.	Scivolamenti, cadute a livello	SI ☒ NO ☐		

Attività	Pericoli potenzialmente presenti	Possibili rischi	Rischi per Interferenze	Misure da adottare	Frequenza
Porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti	Pavimentazione bagnata e/o scivolosa a seguito di sversamento di cibo o presenza accidentale di liquidi, interventi di pulizia.	Scivolamenti, cadute a livello	SI ☒ NO ☐	Rimozione immediata dei cibi eventualmente caduti durante la porzionatura o la distribuzione dei pasti con pulizia e ripristino dell'area. Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.	Giornaliera
Assistenza mensa durante il pasto	Rischio Biologico per presenza di materiale organico potenzialmente infetto	Infezione	SI ☒ NO ☐	Nell'eventualità dello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, il personale dell'impresa appaltatrice non deve interferire con le attività degli operatori addetti a porzionatura e distribuzione dei pasti. Devono essere utilizzate esclusivamente le stoviglie fornite dall'impresa appaltatrice, evitando la manipolazione e l'uso di coltelli da parte degli studenti.	Giornaliera
	Rischio Biologico per presenza di soggetti affetti da malattie infettive o portatori sani.	Contaminazione	SI ☒ NO ☐		
	Tagli e ferite con oggetti contaminati	Infezione	SI ☐ NO ☒		
Pulizia dei refettori	Pavimentazione bagnata a seguito di interventi di pulizia, sversamento o presenza accidentale di liquidi.	Scivolamenti, cadute a livello	SI ☒ NO ☐	Effettuare l'attività di pulizia in orari a limitata incidenza di interferenza e comunque mai durante le fasi di scodellamento e somministrazione dei pasti. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone	Giornaliera

Attività	Pericoli potenzialmente presenti	Possibili rischi	Rischi per Interferenze	Misure da adottare	Frequenza
	Presenza di Prodotti di pulizia	Contatto cutaneo	SI ☒ NO ☐	durante le attività di pulizia: segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento. Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli. Non lasciare incustoditi i carrelli contenenti i prodotti utilizzati per le pulizie.	Giornaliera
		Schizzi	SI ☒ NO ☐	Mantenere i prodotti in locali –armadi chiusi non accessibili a personale estraneo all’impresa. In caso di utilizzo durante la presenza dell’utenza e del personale di assistenza fare particolare attenzione e limitarne l’utilizzo.	
		Emanazione di vapori	SI ☒ NO ☐		
Gestione dei rifiuti	Rischio Biologico per presenza di materiale organico potenzialmente infetto	Infezione	SI ☒ NO ☐	Osservare le necessarie cautele nelle fasi di raccolta dei rifiuti. Rimozione immediata dei cibi/materiali eventualmente caduti in fase di raccolta dei rifiuti, pulizia e ripristino dell’area. Non gettare i rifiuti negli scarichi fognari.	Giornaliera
	Incendio esplosione	Ustioni – soffocamento	SI ☒ NO ☐	Pendere visione di planimetrie e cartelli inerenti il piano di emergenza e di	

Situazioni di emergenza (es. incendio, terremoto)	Terremoti	Seppellimento	SI ☒ NO ☐	disposizione dei dispositivi antincendio. Acquisire tutte le informazioni utili in materia di sicurezza e riguardo alle procedure da seguire in caso di emergenza.	Prima dell'inizio del servizio e poi secondo necessità
---	-----------	---------------	--	--	--

Art. 8 - PRESCRIZIONI E DIVIETI PER I DIPENDENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa appaltatrice dovrà effettuare ogni operazione adottando tutte le precauzioni per eliminare o ridurre le possibili interferenze.

A tal proposito, il personale dipendente dell'impresa appaltatrice è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- Contenere l'inquinamento ambientale: rispetto di tutte le cautele che evitino inquinamento ambientale di qualsiasi tipo;
- Gestire i rifiuti derivanti dalla esecuzione delle attività previste dal contratto in essere e, precisamente: raccolta, deposito e conferimento per lo smaltimento finale;
- Fornire informazioni e/o richiedere l'intervento del Comune committente in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi che possono determinare rischi potenziali non compresi tra quelli individuati con il presente Documento;
- Segnalare al servizio prevenzione e protezione ed al Responsabile dell'Area Tecnica del Comune, tutti gli incidenti e/o infortuni che si dovessero verificare nell'esecuzione del servizio;
- Attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica e cartellonistica specifica di rischio e/o di pericolo;
- Effettuare la movimentazione di materiali ed attrezzature con l'ausilio di appositi carrelli e rispettando le misure di sicurezza;
- Curare adeguatamente l'informazione e la formazione del proprio personale in ordine ai contenuti del presente Documento ed alla sua corretta attuazione. Prima dell'inizio del servizio e poi secondo necessità (es. in caso di variazioni al D.U.V.R.I., di nuove assunzioni ecc.) l'impresa appaltatrice dovrà organizzare riunioni di formazione e coordinamento del personale, informando e formando lo stesso riguardo al contenuto del presente Documento.

Si specifica inoltre che è vietato:

- L'accesso ai refettori scolastici di persone non identificate;
- Circolare negli ambienti scolastici non oggetto dell'appalto;
- Fumare e/o usare fiamme libere all'interno dell'istituto scolastico e dei locali accessori;
- Depositare materiale in corrispondenza dei mezzi di estinzione mobili e fissi e in prossimità delle uscite di emergenza e lungo i percorsi d'esodo;
- Chiudere o impedire il passaggio in corrispondenza delle uscite di emergenza che devono essere lasciate libere ed accessibili;
- Abbandonare materiali e/o attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro;
- Utilizzare utensili elettrici portatili alimentati a tensioni non conformi a quelle prescritte dal costruttore;
- Usare abusivamente materiali, attrezzature ed arredi nei locali oggetto dell'esecuzione del servizio;
- Abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile.

Art. 9 - COSTI PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Si riporta di seguito la quantificazione dei costi per eliminare o ridurre al minimo i rischi interferenziali.

Dato il tipo di attività che non necessita di particolari apprestamenti di sicurezza relativi alle interferenze, se non di natura organizzativa, gli oneri per la sicurezza riferiti all'appalto di refezione scolastica si quantificano in max € 410,00 annuali.

Nel dettaglio i costi stimati sono i seguenti:

Voce	Costo
Delimitazione delle aree di lavoro tramite cartelli a muro e da appoggiare a terra per segnalare situazioni di pericolo (es. pavimento bagnato/scivoloso)	€ 110,00
Formazione dei propri lavoratori dipendenti sui rischi dello svolgimento del servizio	€ 200,00
Organizzazione di riunioni di coordinamento del personale	€ 100,00
<i>Totale costi</i>	<i>€ 410,00</i>

Per il servizio eventuale accessorio di assistenza mensa si prevede un costo massimo per interferenze pari a € 32,40 annuali, che sono da ricomprendersi nei € 410,00 di cui sopra. Considerato che il numero presunto di pasti annui ammonta a n. 11.500,00, ne deriva che gli oneri per la sicurezza necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi interferenziali, oneri non soggetti a ribasso d'asta, ammontano a € 0,036 a pasto.

Art. 10 - VALIDITA' E REVISIONE DEL D.U.V.R.I.

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze:

- Costituirà parte integrante del contratto tra il Comune di Rocca Canavese e l'impresa appaltatrice;
- Dovrà essere sottoscritto dal Comune di Rocca Canavese, dall'impresa appaltatrice e dal Dirigente scolastico, ciascuno per quanto di rispettiva competenza;
- È suscettibile di eventuali modifiche e/o integrazioni, su iniziativa di ciascuno dei tre soggetti firmatari, per sopravvenuta valutazione di rischi interferenziali non prevedibili o non previsti all'atto di redazione del presente D.U.V.R.I.

Per il Comune di Rocca Canavese
Il Datore di lavoro

Per l'impresa appaltatrice
Il legale rappresentante

Per l'Istituto Comprensivo di Corio
Il Dirigente scolastico

