

COMUNE DI MAGGIORA
PIAZZA CADUTI N°1
28014 MAGGIORA (NO)
C.F.: 82000330033
P.IVA: 01092040037
Tel: 0322/87113
Fax: 0322/87877

E-mail: segreteria@comune.maggiora.no.it
Posta elettronica certificate: protocollo@pec.comune.maggiora.no.it

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER IL PERIODO 01/09/2026 – 31/08/2029
COMUNE DI MAGGIORA (NO)
(Scuole dell’Infanzia, Primaria, e mensa dipendenti comunali
del Comune di Maggiora (NO) ed anziani residenti)**

D.U.V.R.I

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
Ai sensi dell’art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n°81 e s.m.i.
(Obblighi connessi ai contratti d’appalto o d’opera o di somministrazione)

DATA ELABORAZIONE DOCUMENTO: 28/04/2026

Documento elaborato da:

STUDIO PEGASO
[Sicurezza e salute negli ambienti di lavoro](#)
di Gnemmi Gian Luca
Via Palazzina n°12/16 - 28021 Borgomanero (NO) - Cel. 320/2350230
E-mail: gianlucagnemmi@libero.it - PEC: gnemmi.gianluca@pec.it
P. I.V.A.: 02101230031 - C.F.: GNMGLC74L23B019M

REVISIONE	DATA:	OGGETTO:
00	Contratto appalto n°:

INDICE

PREMESSA	Pag. 003
SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO	Pag. 005
DATI COMMITTENTE	Pag. 007
DATI DITTA APPALTATRICE	Pag. 010
ATTIVITA' DESCRIZIONE SINTETICA	Pag. 011
RISCHI SPECIFICI	Pag. 012
INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI	Pag. 013
COSTI DELLA SICUREZZA	Pag. 016
MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE	Pag. 017
OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE	Pag. 018
NUMERI UTILI – GESTIONE EMERGENZE	Pag. 019
PUNTI DI RACCOLTA – MODALITA' DI EVACUAZIONE	Pag. 019
STESURA	Pag. 020
APPROVAZIONI	Pag. 020
ATTESTAZIONE	Pag. 021
ALLEGATO 1 – VERIFICA IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE DELLA DITTA APPALTATRICE	Pag. 022
ALLEGATO 2 – VERBALE DI COOPERAZIONE, COORDINAMENTO E SOPRALLUOGO CONGIUNTO	Pag. 023

PREMESSA

Il presente elaborato è redatto in funzione dell' **Art. 26 D.Lgs 9 aprile 2008 n°81 (Obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione)**.

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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.

3. 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.

Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto.

Il presente documento, in ottemperanza all'art.26, comma 3 del D. Lgs. 81/08, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che l'impresa dovrà adottare per il servizio di ristorazione scolastica al fine di eliminare le interferenze e promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto.

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 (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell'espletamento dell'appalto in oggetto nonché sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo di sicurezza (P.O.S.) sui rischi connessi alle attività specifiche previste dal servizio affidato, coordinato con il presente D.U.V.R.I. e con le sue eventuali modifiche concordate tra le parti.

Prima dell'affidamento del servizio, la Stazione appaltante provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico professionale della ditta appaltatrice, ai sensi dell'art. 26 - comma 1 - lett. a - del D.Lgs. n. 81/2008 e smi, attraverso l'acquisizione:
 - a) del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - b) dell'autocertificazione sul possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale sottoscritta dal legale rappresentante della ditta appaltatrice;
- ad acquisire il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
- ad acquisire l'elenco dei mezzi ed attrezzature, che la ditta appaltatrice utilizzerà per nell'esecuzione delle attività di trasporto e distribuzione dei pasti;
- ad acquisire l'elenco del personale addetto allo svolgimento del servizio presso le strutture comunali, completo di relative caratteristiche, qualifiche professionali, posizioni assicurative INPS e INAIL, corsi di sicurezza svolti, dotazioni di DPI (allegare verbali di consegna), avvenuta ottemperanza ed esito della sorveglianza sanitaria, mansioni affidate e luogo di svolgimento dell'attività;
- ad acquisire il piano operativo di sicurezza (P.O.S.) contenente la valutazione dei rischi specifici dell'intero servizio da svolgere, redatto dalla ditta appaltatrice in coordinamento con il D.U.V.R.I., che dovrà essere completo di nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze (con i relativi attestati di formazione);
- ad allegare al contratto d'appalto il presente documento unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.V.R.I.), eventualmente modificato ed integrato con le specifiche richieste e disposizioni che la ditta appaltatrice avrà esplicitato in sede di gara o nella redazione del proprio piano operativo di sicurezza.

SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

SERVIZIO DI: REFEZIONE SCOLASTICA (SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, E MENSA DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI MAGGIORA (NO) ED ANZIANI RESIDENTI)

PERIODO: 01/09/2026 – 31/08/2029

PRESSO: COMUNE DI MAGGIORA (NO)

LOCALI IGIENICO ASSISTENZIALI MESSI A DISPOSIZIONE DEGLI APPALTATORI

Servizio bagno: sono disponibili servizi igienici

Infermeria: non e' presente nelle strutture

ACCESSI DI PEDONI NORME GENERALI

L'ingresso di persone esterne in azienda è autorizzato solamente in presenza di un accompagnatore dipendente.

I destinatari interni sono tenuti a comunicare alle persone esterne con cui intrattengono rapporti il contenuto della presente procedura.

E' responsabilità dell'accompagnatore di assicurare che la persona esterna non venga esposta a rischi senza protezione e che non provochi situazioni pericolose.

In caso di emergenza è responsabilità dell'accompagnatore assicurarsi che la persona esterna si rechi al punto di raccolta e verificarne la presenza.

Il dipendente autorizzato ad accompagnare le persone esterne deve prendere visione del regolamento per la gestione degli accessi.

VERIFICHE ACCESSO IN STRUTTURA

La persona esterna che accede all'ingresso deve essere sempre verificata dal personale interno al fine di:

- accertare l'autorizzazione all'ingresso;
- porre in eventuale attesa la persona esterna prima dell'accesso all'area di intervento.

Fa eccezione l'accesso di ispettori degli O.d.V. che hanno diritto all'accesso diretto; l'addetto al Centralino/Reception registra comunque il nominativo e la qualifica dell'ispettore e provvede ad avvisare il D.d.L. ovvero il dirigente scolastico.

Il dipendente richiesto ed autorizzato all'ingresso incontra la persona esterna e provvede a verificare la necessità di accesso all'interno dell'edificio.

In tal caso come accompagnatore provvede a:

- illustrare alla persona esterna le Norme Interne in materia di sicurezza;
- assicurarsi che la persona esterna abbia compreso correttamente il contenuto delle Norme Interne.

Quando l'accesso avviene in locali con situazione di rischio l'accompagnatore provvede anche a:

- assicurarsi che la persona esterna sia munito dei DPI necessari;
- assicurarsi che al termine della visita i DPI vengano resi.

DATI COMMITTENTE

Ragione Sociale: **“COMUNE DI MAGGIORA”**

Attività economica: **ENTE PUBBLICO
ATTIVITA' GENERALI DI
AMMINISTRAZIONE PUBBLICA;
ATTIVITA' DEGLI ORGANI LEGISLATIVI ED
ESECUTIVI, CULTURALI E LOCALI;
AMMINISTRAZIONI REGIONALI,
PROVINCIALI, COMUNALI.**

Codice ATECO: **84.11
87.11.10**

P.I.V.A.: **01092040037**

C.F.: **82000330033**

REA: **NO 223488**

COMUNE DI: **MAGGIORA**
PROVINCIA DI: **NOVARA**
CAP: **28014**
INDIRIZZO: **PIAZZA CADUTI DI
TUTTE LE GUERRE N°1**
TEL.: **0322/87113**
FAX: **0322/87877**

DATORE DI LAVORO

BALZANO ROBERTO

RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

Nominativo: **GNEMMI p.i. GIAN LUCA**

STUDIO PEGASO – Sicurezza e salute negli ambienti di lavoro

Via Palazzina n°12/16

28021 Borgomanero (NO)

P. IVA: 02101230031

C.F.: GNM GLC 74L23 B019M

TEL.: 320/2350230

E-MAIL: gianlucagnemmi@libero.it

PEC: gnemmi.gianluca@pec.it

RESPONSABILE SICUREZZA LAVORATORI

Nominativo: **CURTI VALTER FABRIZIO**
 NATO A: NOVARA (NO)
 IL: 19/02/1961
 C.F.: CRT VTR 61B19 F952G
 MANSIONE: RESPONSABILE AREA TECNICA

MEDICO COMPETENTE

Nominativo: **RABOZZI DOTT. GIORGIO**

ADDETTI PRIMO SOCCORSO

Nominativo: **CURTI VALTER FABRIZIO**
 NATO A: NOVARA (NO)
 IL: 19/02/1961
 C.F.: CRT VTR 61B19 F952G
 MANSIONE: RESPONSABILE AREA TECNICA

Nominativo: **TESTORI ANDREA**
 NATO A: BORGOSIESIA (VC)
 IL: 22/10/1968
 C.F.: TST NDR 68R22 B041X
 MANSIONE: OPERAIO/AUTISTA SCUOLABUS

ADDETTI ANTINCENDIO

Nominativo: **CURTI VALTER FABRIZIO**
 NATO A: NOVARA (NO)
 IL: 19/02/1961
 C.F.: CRT VTR 61B19 F952G
 MANSIONE: RESPONSABILE AREA TECNICA

Nominativo: **TESTORI ANDREA**
 NATO A: BORGOSIESIA (VC)
 IL: 22/10/1968
 C.F.: TST NDR 68R22 B041X
 MANSIONE: OPERAIO/AUTISTA SCUOLABUS

ORARIO UFFICI

UFFICI	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
UFFICIO ANAGRAFE STATO CIVILE LEVA E ELETTORALE E-MAIL: demografici@comune.maggiara.no.it TEL.: 0322/87113 INTERNO 1	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	***
UFFICIO FINANZE E TRIBUTI E-MAIL: tributi@comune.maggiara.no.it TEL.: 0322/87113 INTERNO 4	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	***

UFFICIO SEGRETERIA/DEMOGRAFICO E-MAIL: segreteria@comune.maggiora.no.it TEL.: 0322/87113 INTERNO 5	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	10.00/13.00	***
UFFICIO TECNICO URBANISTICA E LAVORI PUBBLICI E-MAIL: tecnico@comune.maggiora.no.it TEL.: 0322/87113 INTERNO 3	10.00/12.00	***	***	***	***	***
UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE E-MAIL: polizia@comune.maggiora.no.it TEL.: 0322/87113 INTERNO 2	11.00/12.30	11.00/12.30	11.00/12.30	11.00/12.30	11.00/12.30	***

DATI DITTA APPALTATRICE
(Da compilarsi a cura dell'aggiudicatario)

AZIENDA / IMPRESA	
SEDE LEGALE	
TELEFONO	
FAX	
MAIL	
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA	
CODICE FISCALE	
P.IVA	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE TECNICO	
REFERENTE DEL SERVIZIO	
R.S.P.P.	
ADDETTI PRIMO SOCCORSO	
ADDETTI ANTINCENDIO	
RESPONSABILE LAVORATORI SICUREZZA	
PREPOSTO	

ATTIVITA' DECRIZIONE SINTETICA

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per il periodo **01/09/2026 – 31/08/2029** ed è comprensivo delle seguenti attività da svolgersi nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto:

- 1) approvvigionamento derrate alimentari, stoccaggio, predisposizione e preparazione dei pasti da svolgersi presso idoneo centro di cottura messo a disposizione e gestito direttamente dalla ditta appaltatrice;
- 2) trasporto delle vivande nei luoghi di distribuzione in appositi contenitori alimentari a tenuta termica, mediante attrezzature ed automezzi messi a disposizione e gestiti direttamente dalla ditta appaltatrice;
- 3) trasporto e consegna dei pasti per la mensa dei dipendenti comunali, a cura della ditta appaltatrice, presso l'apposito locale posto al piano terra del palazzo municipale di Piazza Caduti n. 1; i pasti caldi dovranno essere trasportati e mantenuti in appositi contenitori a tenuta termica;
- 4) fornitura di stoviglie (piatti e posate) di tipo tradizionale per la scuola dell'infanzia e preferibilmente di tipo tradizionale per le altre scuole/servizi;
- 5) fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta e di bicchieri in plastica "usa e getta";
- 6) distribuzione dei pasti, comprensiva di apparecchiatura e sparecchiatura, da svolgersi a cura della ditta appaltatrice presso le seguenti strutture di proprietà comunale:
 - Scuola dell'Infanzia in Piazza Caduti n. 1
 - Scuola Primaria in Piazza Caduti n. 1
 - Dipendenti e anziani in Piazza Caduti n. 1.
- 7) trasporto e lavaggio contenitori e stoviglie da svolgersi presso il centro di cottura della ditta appaltatrice.

Le uniche attività a rischio di interferenza sono quelle indicate al punto 6) concernenti la distribuzione dei pasti nelle strutture scolastiche comunali.

La ditta appaltatrice utilizzerà, per la distribuzione dei pasti, alcuni spazi dei locali mensa delle strutture scolastiche. Gli addetti antincendio e primo soccorso sono individuati all'interno dell'Istituto stesso che è dotato anche di un proprio RSPP.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere a coordinare la propria attività con i Responsabili, in modo tale da garantire lo svolgimento ottimale del servizio di distribuzione pasti evitando ogni possibile rischio di interferenza con la normale attività scolastica.

La ditta appaltatrice provvederà altresì a tenere informata la Stazione Appaltante sull'andamento del servizio affidato, richiedendone il tempestivo intervento nel caso di necessità di coordinamento atto ad eliminare o ridurre al minimo gli eventuali rischi di interferenza.

RISCHI SPECIFICI

In funzione agli ambienti di distribuzione pasti dove la ditta appaltatrice si troverà ad operare, da un'attenta valutazione dei luoghi, si può evincere che i potenziali rischi specifici esistenti negli ambienti e le relative misure di prevenzione e protezione, sono i seguenti:

Elenco dei rischi presenti

1. Rischio di investimento;
2. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;
3. Sversamenti accidentali di alimenti e/o prodotti oleosi;
4. Scivolamenti, cadute a livello;
5. Possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, la ditta appaltatrice dovrà adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **RISCHIO DI INVESTIMENTO:** gli accessi agli ambienti di distribuzione pasti non presentano particolari problematiche di percorribilità. La velocità degli automezzi utilizzati nel trasporto dovrà comunque essere contenuta ed adeguata alla necessità di evitare ogni possibile rischio di investimento. Dovrà essere posta particolare cura alla presenza di persone in transito, studenti o altri utenti nelle aree di manovra e/o di accesso agli edifici. Parimenti nelle operazioni di scarico/carico e trasporto dei contenitori alimentari all'interno dei locali mensa la ditta appaltatrice dovrà assicurarsi che i percorsi pedonali prestabiliti siano sgombri da frequentatori, in modo da operare in completa sicurezza, evitando ogni possibile rischio di investimento ai frequentatori del plesso scolastico (alunni, docenti, personale ATA).
2. **RISCHI CONNESSI ALL'UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA:** le attrezzature da cucina utilizzate durante la distribuzione dei pasti dovranno sempre essere verificate ed in ottimo stato di conservazione. Nell'eventuale utilizzo di taglienti, occorre evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone/utenti presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde. Posizionare i contenitori caldi in luogo adatto ad evitare contatti, anche accidentali, con i fruitori della mensa.
3. **SVERSAMENTI ACCIDENTALI DI ALIMENTI E/O PRODOTTI OLEOSI:** dovrà essere posta particolare cura nell'evitare qualsiasi spargimento accidentale di alimenti, in particolare nelle zone di accesso alla mensa; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento accidentale di alimenti e/o di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** per evitare scivolamenti e/o cadute a livello occorre utilizzare idonee scarpe antidrucciolo e porre particolare attenzione alla eventuale presenza di pavimenti bagnati;
5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi) alla presenza di alunni e/o persone non autorizzate; verificare che il percorso da seguire sia libero da ingombri di eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc..) utilizzate dalle scuole; delimitare l'area di distribuzione dei pasti per evitare ogni possibile interferenza con persone non autorizzate.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

All'interno del servizio affidato l'unica attività soggetta ad eventuali rischi di interferenza risulta quella legata all'attività di consegna e distribuzione dei pasti nelle strutture scolastiche comunali.

Durante lo svolgimento dell'attività di distribuzioni dei pasti, oltre agli alunni che usufruiscono del servizio mensa, saranno di regola presenti docenti e/o personale ATA addetti all'accompagnamento ed alla sorveglianza degli stessi.

Parimenti nella distribuzione dei pasti legati alla mensa dei centri estivi, oltre ai bambini/e che usufruiranno del servizio, saranno di regola presenti educatori e/o animatori qualificati addetti all'accompagnamento ed alla sorveglianza degli stessi.

INTERFERENZA



Struttura scolastica	Durata pres. del servizio	Giorni del servizio	Media giorno pasti bambini	Media giorni pasti adulti	Orario di distribuzione pasti
<i>Scuola Dell'Infanzia</i>	Dalla 2 ^a decade di settembre a fine giugno	5 gg. Dal lunedì al venerdì	25	2	11.45 / 12.35
<i>Scuola Primaria</i>	Dalla 2 ^a decade di settembre a metà giugno	3 gg. lunedì martedì giovedì	42	1	12.45 / 13.30
<i>Dipendenti ed anziani</i>	Annuale	5 gg. Dal lunedì al venerdì	-	11	11.30 / 12.00

Per quanto riguarda l'attività di consegna dei pasti alla mensa dei dipendenti comunali, che dovrà essere garantita tutto l'anno dal lunedì al venerdì (salvo festivi ed eventuali periodi di ferie concordate tra le parti) entro le ore 12.00, non si rilevano rischi di interferenza, in quanto il locale comunale viene utilizzato dai dipendenti esclusivamente nella pausa pranzo che viene di norma effettuata tra le ore 13.00 e le ore 14.00 a seconda dei singoli orari di servizio.

TABELLA VALUTAZIONE RISCHI

DANNO

	DANNO =1 Danno reversibile e giorni di infortunio < 3	DANNO =2 Danno reversibile e giorni di infortunio < 25 (limite della denuncia)	DANNO =3 Danno reversibile o irreversibile con invalidità inferiore al minimo di pensione	DANNO =4 Danno irreversibile con invalidità superiore al minimo di pensione o morte
P=4 Evento verificatosi più di una volta negli ultimi tre anni	4	8	12	16
P=3 Evento verificatosi una volta negli ultimi tre anni	3	6	9	12
P=2 Evento verificatosi almeno una volta negli ultimi 10 anni	2	4	6	8
P=1 Evento mai verificatosi in azienda e comunque estremamente improbabile	1	2	3	4

P = probabilità

D = danno

R = rischio definito come $R=P*D$

Le attività nelle schede di interferenza che sono identificate da R inferiore a 4 sono identificate dalla dicitura Basso.

Quelle con R maggiore o uguale a 8 sono identificate dalla dicitura Alto.

Le altre sono identificate dalla dicitura Medio.

Il rischio residuo viene valutato a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo ogni possibile rischio di interferenza lavorativa.

Il rischio stesso viene così classificato:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

Al livello di rischio residuo valutato corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare nello svolgimento del servizio.

VALUTAZIONE DELLE ATTIVITA' CONTEMPORANEE

LAVORAZIONE	Possibili cause di interferenza	Rischi trasmessi all'ambiente circostante	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Trasporto e consegna dei pasti negli ambienti di distribuzione	Presenza di altre autovetture in transito o in sosta nelle aree di accesso e/o di manovra	Urti, impatti, investimenti	Accedere alle aree a velocità ridotta. Eseguire le manovre assicurandosi che non vi siano altri automezzi in movimento.	B
	Presenza di alunni, persone e/o materiali nelle aree di accesso e di manovra degli automezzi o nei percorsi di trasporto dei contenitori	Urti, impatti, investimenti	Accedere alle aree a velocità ridotta. Eseguire le manovre assicurandosi che non vi sia presenza di persone. Assicurarsi che i percorsi di accesso siano liberi.	B
	Presenza di alunni, persone e/o materiali d'ingombro nei percorsi di trasporto dei contenitori	Sversamenti accidentali di alimenti e/o prodotti oleosi	Intervenire prontamente a rimuovere il pericolo mediante accurata pulizia dei pavimenti. Apporre se del caso idonea segnaletica di sicurezza	B
Distribuzione dei pasti	Presenza di alunni, docenti, personale di sorveglianza in prossimità della zona di distribuzione pasti	Urti, impatti, ustioni da calore	Delimitare l'area di distribuzione pasti vietando l'accesso ai non addetti. Posizionare i contenitori caldi in luogo protetto e adatto ad evitare contatti con i fruitori della mensa. Non utilizzare attrezzature taglienti al di fuori dell'area protetta.	M
	Transito di alunni, docenti, personale di sorveglianza su pavimenti bagnati	Scivolamento, caduta a livello	Segnalare con idonea segnaletica di sicurezza eventuali pavimenti bagnati a rischio di scivolamento.	B

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà adottare ogni possibile misura idonea a ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza sia dei lavoratori presenti che dei fruitori del servizio mensa, ponendo particolare cura alle attività che presentano maggior rischio di interferenza.

COSTI PER LA SICUREZZA

I costi per la sicurezza interferenziali sono stati valutati sulla base delle necessità emerse nella presente valutazione dei rischi da interferenze. Gli stessi **non dovranno essere soggetti a ribasso**.

La maggior parte dei potenziali rischi di interferenze, evidenziati nel presente documento, sono eliminabili o riducibili al minimo adottando, nelle varie fasi operative concernenti la consegna e la distribuzione dei pasti, le misure precauzionali di prevenzione e protezione evidenziate nei precedenti capitoli.

Ai sensi dell'art. 26 - comma 5 - del D.Lgs. n. 81/2008 e smi, i costi per la sicurezza interferenziale connessi allo specifico appalto e non soggetti a ribasso, possono essere così stimati al netto dell'IVA:

DESCRIZIONE	Unità di misura	Costo Unitario €uro	Quantità	Importo €uro
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena e segnale divieto di accesso	cad.	45,00	6	280,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con dicitura pavimento bagnato e foro per aggancio catena	cad.	18,00	6	110,00
Catena in plastica continua senza saldatura - kit da 5 mt. - completa di palina	cad.	10,00	6	70,00
Costo per il coordinamento con il Datore di Lavoro o suo incaricato	ore	52,50	4	210,00
Riunioni di coordinamento, gestione interferenze, illustrazione procedure, informative, ecc.. (n. 6 addetti per 4 ore cad. = 24 ore totali)	ore	25,00	24	610,00
TOTALE €.				1.280,00

Il costo totale della sicurezza è stato effettuato attraverso l'analisi dei singoli costi desunta da indagini di mercato. Lo stesso, suddiviso per il numero di pasti complessivi stimati (9.500/anno x €. 5,00 cad.), comporta un **costo unitario a pasto di €. 0,01** connesso allo specifico appalto e **non soggetto a ribasso**. La ditta appaltatrice nel sottoscrivere il contratto dovrà confermare che i costi suddetti sono ampiamente e pienamente remunerativi dei costi effettivi che dovranno essere sostenuti per garantire la migliore sicurezza dei propri dipendenti e per eliminare o ridurre al minimo i rischi derivanti dalle interferenze evidenziate.

Costi a carico della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice dovrà operare nel rispetto di quanto stabilito dalle vigenti norme in materia di Salute e Sicurezza dei Lavoratori (D.Lgs. n. 81/2008 e smi) ed in materia di Sicurezza Alimentare H.A.C.C.P. (D.Lgs. 193/07 e smi ex D.Lgs. 155/97). Tali costi, legati direttamente alla lavorazione ed indipendenti dalle interferenze, sono a completo carico della ditta appaltatrice e comprendono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: elaborazione della documentazione inerente la propria valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, elaborazione documentazione inerente la valutazione della sicurezza alimentare H.A.C.C.P., fornitura DPI e formazione base dei lavoratori, sorveglianza sanitaria, formazione addetti per la gestione di emergenze e primo soccorso.

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, la ditta appaltatrice dovrà osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto dell'attività affidate;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispetto scrupoloso di tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento delle attività oggetto di appalto tutte le prescrizioni di sicurezza ed attuare le misure di protezione dai rischi specifici dell'attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nelle zone di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente, in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. divieto di utilizzo di apparecchiature e utensili non idonei e di introduzione all'interno dei luoghi di distribuzione mensa di sostanze pericolose e/o infiammabili.
9. adottare nello svolgimento dell'attività tutte le misure idonee a garantire la sicurezza alimentare nel rispetto della documentazione H.A.C.C.P.;
10. osservare scrupolosamente tutte le misure precauzionali di prevenzione e protezione dai potenziali rischi di interferenze indicati nei precedenti capitoli.

Considerato che l'attività di distribuzione pasti si svolge all'interno dei locali scolastici, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere altresì a coordinare la propria attività con i Responsabili della scuola, in modo tale da garantire alla Stazione Appaltante lo svolgimento ottimale del servizio di distribuzione pasti nel rispetto della normale attività scolastica.

TESSERINO DI RICONOSCIMENTO

Si ricorda che tutto il personale delle imprese appaltatrici e lavoratori autonomi deve essere munito di **tesserino di riconoscimento con fotografia, generalità e nome impresa esecutrice.**

Misure di carattere igienico

- 1) E' vietato fumare sia durante il lavoro sia in qualsiasi area dell'edificio
- 2) Il posto di lavoro, va lasciato in ordine e pulito, mettendo eventuali rifiuti negli opportuni e segnalati bidoni di raccolta (la scritta è evidenziata sul lato a seconda del rifiuto)

OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

Accesso ai locali

I lavoratori addetti alla distribuzione mensa dalla ditta appaltatrice potranno accedere ai locali solo negli orari indicati.

Ai sensi dell'art. 26 - comma 8 - del D.Lgs. n. 81/2008 e smi i dipendenti della ditta appaltatrice dovranno esporre l'apposito tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Adempimenti preliminari all'inizio del servizio

Almeno una settimana prima dell'inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà preventivamente, coordinare la propria attività con i Responsabili dell'Istituto Comprensivo e prendere visione dei luoghi di distribuzione dei pasti.

Qualsiasi eventuale impedimento correlato all'effettuazione della prestazione prevista dovrà essere tempestivamente segnalato alla committenza che provvederà entro l'inizio del servizio, anche attraverso la convocazione di apposite riunioni generali di coordinamento delle attività, a rimuovere gli eventuali ostacoli riscontrati.

Vie di fuga e uscite di sicurezza

Le planimetrie relative alle vie di fuga ed alle uscite di sicurezza dei vari plessi scolastici sono appese all'interno degli stessi locali.

La ditta appaltatrice dovrà prenderne visione prima dell'inizio del servizio. Nello svolgimento delle attività è vietato il deposito di qualsiasi materiale lungo le vie di fuga e nei pressi delle uscite di sicurezza.

Percorsi esterni ed interni

Lo svolgimento dell'attività di consegna e distribuzione pasti non deve creare ostacoli alla percorrenza dei vialetti di accesso agli edifici, dei corridoi e dei percorsi interni agli stesse.

La presenza di attrezzature e materiali vari non deve costituire inciampo, così come il deposito temporaneo non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga. Tutti i percorsi di accesso devono essere mantenuti costantemente sgombri da ostacoli (carrelli, contenitori, attrezzature, ecc..) per garantire la loro piena percorribilità.

NUMERI UTILI

COMUNE DI MAGGIORA

TEL.: 0322/87113

DIREZIONE DIDATTICA DI BORGOMANERO (NO)

TEL.: 0322/81657

GESTIONE EMERGENZE

NUMERO UNICO DELLE EMERGENZE

TEL.: 112

PUNTI DI RACCOLTA

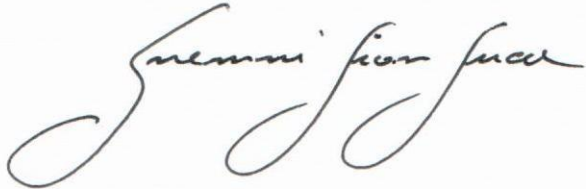
Le strutture hanno punti di raccolta indicati con apposita cartellonistica.

MODALITA' EVACUAZIONE

L'ordine di evacuazione viene inoltrato a voce.

STESURA

Il Documento D.U.V.R.I è stato elaborato dallo Studio “Pegaso Sicurezza e Salute negli ambienti di lavoro” di Gnemmi Gian Luca, su commissione del Comune di Maggiora (NO) nel mese di Aprile 2026:

	In qualità di:	FIRMA
Gnemmi p.i. Gian Luca Studio PEGASO Sicurezza e salute negli ambienti di lavoro	RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE PROTEZIONE	

APPROVAZIONI

Nome	In qualità di:	FIRMA
BALZANO ROBERTO	DATORE DI LAVORO	

ATTESTAZIONE

Il sottoscritto _____ in qualità di _____ della Ditta appaltatrice _____ dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione dal Comune in qualità di committente del servizio e, dopo accurato sopralluogo dei luoghi ove verranno effettuate le attività lavorative di consegna e distribuzione dei pasti

DICHIARA

- che il presente documento unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.VR.I.) elaborato dal committente è adeguato alla natura del servizio e delle prestazioni da svolgere nell'attività di consegna e distribuzione dei pasti;
- che con il presente documento il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritti dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e smi;
- di essere pertanto in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le attività richieste in completa sicurezza, ed in particolare:
 - 1) dati informativi relativi ai luoghi di consegna e distribuzione pasti
 - 2) individuazione dei possibili rischi interferenti
 - 3) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
 - 4) misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale.
- di accettare, senza riserve, il presente documento unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.VR.I.) e si impegna ad osservare ed a far osservare tutte le indicazioni e le prescrizioni in esso contenute;
- di impegnarsi ad adottare ogni possibile misura idonea a ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza sia dei lavoratori presenti che dei fruitori del servizio mensa, ponendo particolare cura alle attività che presentano maggior rischio di interferenza;
- di impegnarsi a coordinare la propria attività con i Responsabili dell'Istituto Comprensivo, in modo tale da garantire alla Stazione Appaltante lo svolgimento ottimale delle attività lavorative di consegna e distribuzione pasti nel pieno rispetto della normale attività scolastica;
- di impegnarsi a segnalare tempestivamente alla committenza ogni impedimento correlato all'effettuazione in completa sicurezza delle attività lavorative concernenti la consegna e distribuzione pasti, la quale provvederà, anche attraverso la convocazione di apposite riunioni generali di coordinamento delle attività, a rimuovere gli eventuali ostacoli riscontrati.

Data _____

Firma _____

VERIFICA IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

(D. Lgs. 81/08 e s.m.i., art. 26, comma 1, lett. a)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
_____ e residente in _____, via
_____, n. _____,

in qualità di titolare / legale rappresentante della ditta _____

con sede legale in _____, via
_____, n. _____,

(Codice Fiscale / P.IVA) _____

appaltatrice del servizio di refezione scolastica per il periodo
consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o
uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, sotto la
propria responsabilità

DICHIARA

che la ditta è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale di cui all'art. 26, comma 1, lett. a), del D.Lgs. 81/08, per l'esecuzione delle prestazioni lavorative richieste, ed in particolare

- che il personale impiegato nello svolgimento dell'appalto in oggetto:
 - è dotato delle competenze e delle abilitazioni necessarie
 - risulta idoneo alle mansioni specifiche, in conformità alla sorveglianza sanitaria ove prevista ex art.41 D.Lgs. 81/08
 - è adeguatamente informato e formato sui rischi, sulle misure di prevenzione e protezione relative alle mansioni svolte, sulle procedure di emergenza e di primo soccorso, art.36-37 D.Lgs. 81/08
 - è dotato di ausili, dispositivi di protezione individuali (marcatura CE), idonei a garantire salute e sicurezza durante il lavoro da eseguire
 - è riconoscibile tramite tessera di riconoscimento esposta bene in vista sugli indumenti, corredata di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
- che la ditta ha ottemperato agli obblighi di valutazione dei rischi ed elaborato il documento previsto all'art. 28 del D.Lgs. 81/08;
- che la ditta dispone dei mezzi e delle attrezzature previsti per l'esecuzione dell'appalto, e che risultano idonei, conformi alle norme di sicurezza vigenti, dotati dei necessari documenti imposti dalla normativa vigente;
- di aver preso visione ed accettato le misure preventive e protettive indicate nel DUVRI.

Data _____

Firma _____

ALLEGATO 2

VERBALE DI COOPERAZIONE, COORDINAMENTO E SOPRALLUOGO CONGIUNTO

(D. Lgs. 81/08 e s.m.i., art. 26)

Il giorno _____ alle ore _____, presso _____ si è tenuta la Riunione per il Coordinamento della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori ed il sopralluogo congiunto inerente all'appalto del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO _____, al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi interferenti presenti nello svolgimento delle attività lavorative.

La Riunione è stata convocata dal Committente per discutere il seguente ordine del giorno (barrare le voci interessate):

- verifica dello stato di applicazione DUVRI
- verifica dei lavori e delle lavorazioni interferenti;
- programmazione degli interventi per il coordinamento delle attività interferenti;
- programmazione degli interventi di attuazione delle misure di sicurezza;
- stesura del calendario delle successive Riunioni di Coordinamento;
-
-

Alla riunione sono presenti:

- A) per la Ditta Appaltatrice, i Signori
 - 1) _____
 - 2) _____
- B) per il Comune di Maggiora, i Signori
 - 1) _____
 - 2) _____
- C) per la Direzione Didattica di Borgomanero, i Signori
 - 1) _____
 - 2) _____

Verbale e osservazioni:

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e sottoscrivono per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti

.....
.....
.....