



Comune di Platania

Provincia di Catanzaro

Via Roma, 18 – Tel. 0968/205010 – Fax 0968/205910

Sito web: www.comune.platania.cz.it

E-mail – ufficio.appalti@comune.platania.cz.it

PEC: info.platania@asmepec.it

-----°-----°-----°-----

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

(PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI
PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE "M. BONADIO")

Periodo a.s. 2025/2026 e a.s. 2026/2027

D. U. V. R. I.

(Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza)

approvato con Determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa

n _____

Platania, _____

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott. Felice Perri

AREA AMMINISTRATIVA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA RELATIVO ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2025/2026 e A.S. 2026/2027

*(approvato con determina del Responsabile dell’Area Amministrativa
n. -----)*

Il presente documento, redatto ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, art. 26 contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all’esecuzione in appalto del servizio mensa effettuato nella scuola dell’infanzia statale “M. Bonadio” del Comune di Platania.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall’obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti 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 derivati dall’esecuzione del contratto.

In base all’attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l’obbligo dell’appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all’attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Il presente documento è redatto al fine di:

- informare le imprese aggiudicatarie della gara d’appalto dei rischi specifici presenti nell’ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l’impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti all’attività lavorativa oggetto dell’affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell’impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell’ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l’adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

ATTIVITA’ DA ESEGUIRE.

Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell’infanzia per il periodo dal 13/10/2025 al 08/06/2026. Il presente documento considera il servizio di somministrazione dei pasti in quanto la preparazione avverrà presso il Centro di cottura dell’Operatore economico affidatario del servizio.

LUOGHI.

La distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà essere effettuato nei giorni e presso la sede scolastica temporanea di seguito elencata:

Per gli alunni della scuola dell’infanzia statale “M. Bonadio”:

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo svolgimento delle attività didattiche.

DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE.

Denominazione: Comune di Platania

Soggetto responsabile del contratto d’appalto (Direttore dell’esecuzione del contratto): Responsabile dell’Area Amministrativa Dott. Felice Perri o colui il quale, successivamente, assumerà tale incarico.

Indirizzo: Via Roma n. 18

Telefono/Fax Telefono: 0968205010 - Fax: 0968 205910

Codice Fiscale 00297970790

Partita IVA 00297970790

DATI IDENTIFICATIVI DELLE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.

Scuola dell'infanzia.

Datore di lavoro-Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe De Vita

Recapito: Corso Giovanni Nicotera – Lamezia Terme

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:

Recapito:

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

Ragione Sociale: IMENSA SRL

Indirizzo Sede: Via Etiopia, snc, Rende (CS) CAP 87036, P.IVA 03870400789

Rappresentante Legale Nominativo: ANTONIO SACCOMANNO

Recapito telefonico: _____

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

Nominativo: _____

Indirizzo: _____

Recapito telefonico: _____

Medico competente

Nominativo: _____

Indirizzo: _____

Recapito telefonico: _____

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'.

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

1. trasporto dei pasti presso la sede scolastica indicata;
2. allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi e dei locali mensa o delle aule nelle quali verrà consumato il pasto;
3. somministrazione dei pasti agli utenti;
4. pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
5. il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
6. raccolta differenziata dei rifiuti;
7. trasporto dei contenitori all'esterno degli edifici scolastici o dei locali utilizzati temporaneamente per le attività didattiche e la mensa.

Durante lo svolgimento del servizio saranno presenti gli insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento e, eventualmente, per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica, i membri del Comitato di Sorveglianza Mensa costituito da genitori, personale del Comune e insegnanti.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

1. Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi.

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.

2. Trasporto dei pasti dal centro di cottura alla sede scolastica.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento ovvero in confezioni a norma sigillate.

3. Somministrazione dei pasti agli utenti.

Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento, ovvero in confezioni a norma sigillate.

4. Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, il lavaggio e disinfezione delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo.

5. Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

1. Rischi connessi all'utilizzo di contenitori termici ed attrezzature varie da cucina;
3. Caduta di cibo e/o attrezzatura;
4. Scivolamenti, cadute a livello;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. Possibili interferenze con personale non addetto.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la distribuzione dei pasti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riportarle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti.

Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

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

3. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici o degli immobili a tale scopo destinati temporaneamente, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta e adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

3. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi), verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

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, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto l'utilizzo di attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore. Eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto il deposito di qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente 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 dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona 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. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. È fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante e delle sedi scolastiche.
- Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

QUADRO E COSTI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI.

1- Pulizia e disinfezione dei locali.

Possibili rischi da interferenze: Possibili urti, scivolamenti, inciampi, esposizione per inalazione di agenti chimici; *Interventi di prevenzione e protezione:* Chiudere i locali nei quali si effettuano le attività di pulizia; stoccare le attrezzature, carrelli e i prodotti chimici utilizzati per le pulizie in appositi spazi accessibili al solo personale addetto; utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidature dei pavimenti, utilizzare tutti i prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza. Nel caso in cui siano presenti altre persone durante la pulizia:

- segnalare con apposita cartellonistica;
- prestare attenzione alla movimentazione del carrello;
- non lasciare incustoditi i carrelli contenenti i prodotti delle pulizie.

Costi per la sicurezza: acquisto cartelli bifacciali a libro in pvc per delimitare l'area di lavoro e segnalare situazioni di pericolo per pavimento bagnato o scivoloso – n. 2 cartelli per €. 30,00 = euro 60,00

2- Trasporto e consegna derrate alimentari e non alimentari mediante autoveicoli.

Possibili rischi da interferenze: Possibili urti e investimenti.

Interventi di prevenzione e protezione: nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola circolare a passo d'uomo. Parcheggiare gli automezzi nella zona prevista.

Costi per la sicurezza: nulli.

3- Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici.

Possibili rischi da interferenze: Possibili urti, scivolamenti, inciampi.

Interventi di prevenzione e protezione: stabilire percorsi protetti. Prestare attenzione nella movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.

Costi per la sicurezza: nulli.

4- Costi per riunioni di coordinamento: n. 3 ore anno per €. 40,00 orarie – totale €. 120,00.

Gli oneri per la sicurezza sono quantificati in €. 512,37.

Il presente documento sarà adeguato alle eventuali nuove situazioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno scolastico di svolgimento del servizio.

Il Responsabile dell'Area
Dott. Felice Perri
(firmato digitalmente)