



Comune di Guardia Sanframondi

Provincia di Benevento

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO L'ISTITUTO COMPRENSIVO SCOLASTICO "A. DE BLASIO" DI VIA CAMPOPIANO

(utenti del centro micro-nido dell'ambito B/04, nonché per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria, le classi prima, seconda e terza della scuola secondaria di primo grado, i docenti e personale ATA)

COMMITTENTE

Comune di GUARDIA SANFRAMONDI

ISTITUTO SCOLASTICO

***ISTITUTO COMPRENSIVO SCOLASTICO "A. DE BLASIO" DI VIA
CAMPOPIANO***

(utenti del centro micro-nido dell'ambito B/04, nonché per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria, le classi prima, seconda e terza della scuola secondaria di primo grado, i docenti e personale ATA)

ANNI SCOLASTICI

2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026

D.U.V.R.I. elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

1. INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio Mensa (preparazione, distribuzione dei pasti e pulizia locali, con utilizzo delle strutture di proprietà comunale) per gli utenti del centro micro-nido dell'ambito B/04, nonché per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria, le classi prima, seconda e terza della scuola secondaria di primo grado, i docenti e personale ATA dell'Istituto Comprensivo Abele De Blasio del Comune di Guardia Sanframondi, per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026", secondo le indicazioni impartite dal Dirigente scolastico.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice informazioni relative a:

- Rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- Rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- Misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio Mensa (preparazione, distribuzione dei pasti e pulizia locali, con utilizzo delle strutture di proprietà comunale) si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (istituiti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il dirigente scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza dei piccoli utenti delle scuole e del personale scolastico.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o della direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.

2. COMMITTENTE/PROPRIETARIO

2.1.DATI GENERALI

Denominazione	Comune di GUARDIA SANFRAMONDI
Indirizzo	Via Municipio, 1
Telefono e Fax	0824817444 - 0824817400
Partita IVA	00076020627
Codice Fiscale	00076020627

2.2.SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Responsabile Amministrativo	DEL VECCHIO ANDREANA
Indirizzo	Via Municipio, 1
Telefono e Fax	0824817444 - 0824817400

3. Istituto Comprensivo Scolastico "A. De Blasio" (centro micro-nido dell'ambito B/04, scuola dell'infanzia, scuola secondaria di primo grado)

3.1.DATI GENERALI

Denominazione	Istituto Comprensivo Scolastico A. De Blasio
Indirizzo	Via Campopiano 4
Telefono e Fax	0824609428 / 0824817949
Codice Fiscale	BNIC84600B
Partita IVA	BNIC84600B

3.2.SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

4. IMPRESA APPALTATRICE

4.1.DATI GENERALI

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

4.2.SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

5. SERVIZIO IN APPALTO

5.1. DESCRIZIONE

Il servizio Mensa (preparazione, distribuzione dei pasti e pulizia locali, con utilizzo delle strutture di proprietà comunale) per gli utenti del centro micro-nido dell'ambito B/04, nonché per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria, le classi prima, seconda e terza della scuola secondaria di primo grado, i docenti e personale ATA dell'Istituto Comprensivo Abele De Blasio del Comune di Guardia Sanframondi, per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, affidato in appalto con la tipologia di "mensa scolastica" è prodotto nel centro di cottura di via Campopiano nei locali mensa dell'Istituto Comprensivo Scolastico "A. De Blasio". Il servizio di preparazione e somministrazione descritto nel capitolato speciale, prevede quanto segue:

"I pasti dovranno essere preparati in giornata presso i locali di proprietà Comunale siti c/o l'Istituto Comprensivo A. De Blasio, sito in Via Campopiano, nonché distribuirli secondo gli orari concordati con i Dirigenti Scolastici:

- *Agli Utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04, sito in Via Campopiano;*
- *Agli Alunni gli Alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, sita in Via Parallela;*
- *Agli Alunni frequentanti la Scuola Primaria, le Classi prima, seconda e terza della Scuola secondaria di primo grado, sita in Via Campopiano.*
- *I pasti da somministrare agli Alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, nonché agli Utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04, dovranno essere trasportati dalla Cooperativa aggiudicataria, con attrezzature e mezzi idonei autorizzati dall'ASL competente, presso i locali comunali di Via Campopiano e Via Parallela.*

Nell'ipotesi in cui i locali di proprietà Comunale non potessero essere utilizzati temporaneamente – per qualsiasi motivo – la Cooperativa Aggiudicataria del servizio dovrà essere capace di superare condizioni impreviste e di criticità generali legate al funzionamento del servizio."

Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali di cucina office, dei relativi arredi e suppellettili, nonché degli arredi del locale refettorio impiegando un adeguato numero di addetti. Si richiede l'appunto su apposito registro, custodito sul posto, per la registrazione delle pulizie e disinfezioni. La ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, lavavetri ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso il punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

5.2. AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale (refettori, cucine office, spogliatoi e servizi igienici) situati all'interno del plesso scolastico Istituto Comprensivo A. De Blasio, sito in Via Campopiano del Comune di Guardia Sanframondi

5.3. DURATA DELL'APPALTO

La durata complessiva del contratto è di 3 anni scolastici; precisamente nel periodo dal 01.10.2023 al 31.05.2024, dal 01.10.2024 al 31.05.2025 e dal 01.10.2025 al 31.05.2026.

5.4. CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno del plesso di proprietà comunale: Istituto Comprensivo A. De Blasio, sito in Via Campopiano del Comune di Guardia Sanframondi. In essi non vengono svolte attività scolastiche né attività istituzionali del Comune.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo le operatrici e i collaboratori scolastici per la scuola dell'infanzia, possono essere presenti, inoltre, il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio ed eccezionalmente genitori preventivamente autorizzati).

6. INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

6.1. INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite ingresso riservato diverso dagli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

6.2. INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' prevista la sosta in spazio vicino all'ingresso riservato al centro di cottura dei veicoli dell'impresa appaltatrice. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli utenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

6.3. IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

6.4. GESTIONE EMERGENZE

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di pronto soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo. La scuola organizza periodicamente le prove di evacuazione. L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio. I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

6.5. SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

6.6. BARRIERE ARCHITETTONICHE - PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire ostacolo al transito di persone, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

6.7. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite.

Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

6.8. UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, cucine office e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

6.9. ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola. E' consentito l'utilizzo da parte della ditta di attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli scaldavivande e altre attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento.

La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

6.10. LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste al punto 6.1 del presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

7. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola e dal committente, sono state identificate come segue, tenendo conto che, con riferimento alle attività oggetto dell'appalto, non si ravvisano rischi di particolare gravità derivanti da interferenze reciproche tra lavoratori dell'impresa appaltatrice, utenti dei servizi, personale scolastico, personale dell'Impresa gestore del servizio di refezione. Le possibili interferenze sono evitabili adottando regole comportamentali, cautele organizzative e comunque tenendo conto dell'ordinaria formazione in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro che competono a ciascuna Impresa per i propri dipendenti.

POSSIBILI RISCHI	MISURE DA ADOTTARE
Presenza incontrollata di dipendenti di datori diversi	E' fatto obbligo di indossare il cartellino identificativo, che deve indicare l'identità del lavoratore, l'indicazione dell'Impresa di appartenenza, la mansione svolta, il numero di matricola e la fotografia. Nessun dipendente esterno è autorizzato ad introdursi in aree diverse da quelle assegnate per l'espletamento dei servizi cui è preposto.
Rischi derivanti dal fumo	E' vietato fumare in tutti gli ambienti chiusi. Il Dirigente scolastico può indicare ulteriori aree aperte in cui vige il medesimo divieto. Fumare è permesso solo all'esterno delle aree scolastiche.
Rischi da accumulo di materiali vari	Nel caso in cui i lavoratori dell'Impresa appaltatrice dovessero dar luogo, anche temporaneamente, ad un accumulo di materiali che possono creare intralcio, inciampo o creare rischio di incendio, gli stessi devono provvedere ad accumularli ordinatamente all'esterno o comunque in un luogo sicuro e poi provvedere al loro tempestivo smaltimento con le modalità più appropriate.
Rischi legati all'emergenza	Attuazione delle regole per l'evacuazione in caso di emergenza, del piano antincendio e del primo soccorso (definito dall'Istituzione scolastica)

Possibili interferenze con personale dipendente della Società che gestisce la mensa scolastica durante il servizio ristorativo	Non accedere ai locali riservati al personale che si occupa della preparazione dei pasti (cucina, zona lavaggio, magazzini di stoccaggio, ecc...). Obbligo di segnalazione della presenza in mensa degli operatori e degli utenti
Possibili interferenze durante l'effettuazione delle pulizie delle aree utilizzate	Utilizzo di dispositivi di segnalazione di pavimenti bagnati a rischio di scivolamento; effettuazione delle operazioni di pulizia anche in presenza degli utenti al fine di mantenere condizioni di sanificazione idonee. Stoccaggio dei materiali di pulizia in luogo idoneo e non accessibile ai minori o ad estranei.

Per tale ragione si quantificano i costi per la sicurezza ai fini del presente DUVRI in € 1.500,00 iva inclusa.

Guardia Sanframondi li _____.

IL RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

IL DATORE DI LAVORO DELLA SCUOLA

II LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE
