



**COMUNE DI SAN PIETRO VERNOTICO**  
**Provincia di Brindisi**

\*\*\*\*\*

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**  
**(Art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008)**

**APPALTO DEL**  
**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**CIG \_\_\_\_\_**

## 1. CONSIDERAZIONE GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione della norma comprende anche i contratti pubblici di servizi e forniture, per i quali non esiste una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti l'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 impone alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza derivanti da "interferenza" tra i rispettivi lavoratori e delle misure di prevenzione e protezione da adottare.

Ai fini del presente documento, si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di contiguità produttiva. In tutti questi casi è evidente che i lavoratori possono essere coordinati tra di loro, ai fini della loro sicurezza, solo se i rispettivi datori di lavoro si coordinano.

## 2. FINALITA' DEL D.U.V.R.I.

Il presente documento ha lo scopo di:

- Fornire agli operatori economici partecipanti alla procedura d'appalto ed in particolare alla ditta che risulterà aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra l'Amministrazione committente e la ditta aggiudicataria, e per essi dei rispettivi datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto dovuti alle interferenze tra i lavoratori della ditta ed i lavoratori operanti presso i locali scolastici.
- Ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

La redazione del DUVRI si configura, in relazione alle finalità di cui sopra, quale adempimento dovuto in capo al datore di lavoro committente.

In base alla normativa vigente il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze e non riguarda i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo della ditta appaltatrice di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Tuttavia la ditta aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, senza che per questo motivo le integrazioni possano determinare modifiche ai costi della sicurezza quantificati preventivamente in sede di gara d'appalto.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio appaltato, si rendesse necessario apportare varianti al contratto, la stazione appaltante procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

### 3. TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

- a) rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- b) rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- c) rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- d) rischi derivanti da particolari modalità di esecuzione richieste esplicitamente dal committente.

### 4. STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L'art. 41 del D.Lgs. n. 36/2023 e successive modifiche, richiede alle stazioni appaltanti, in fase di stesura dei documenti di gara, l'individuazione, tra gli altri, dei costi della sicurezza.

I costi della sicurezza sono, con riferimento specifico al DUVRI, quelli relativi all'adozione delle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza. Tali costi, così come preventivamente quantificati dalla stazione appaltante, non sono soggetti a ribasso d'asta.

### 5. COMMITTENTE

COMUNE DI SAN PIETRO VERNOTICO

INDIRIZZO: PIAZZA G. FALCONE - SAN PIETRO VERNOTICO

CODICE FISCALE: 80001910746

PARTITA IVA: 01213110743

DATORE DI LAVORO: SEGRETARIO GENERALE DOTT. ....

RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE: .....

MEDICO COMPETENTE: .....

### 6. DITTA APPALTATRICE

DITTA: .....

INDIRIZZO SEDE LEGALE: .....

CODICE FISCALE: .....

PARTITA IVA: .....

ESTREMI ISCRIZ. CCIM: .....

LEGALE RAPPRESENTANTE:.....

DATORE DI LAVORO:.....

RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE: .....

MEDICO COMPETENTE: .....

### 7. CONTRATTO D'APPALTO

ESTREMI DETERMINAZIONE DI AGGIUDICAZIONE: N. DEL

ESTREMI CONTRATTO: REP. N. DEL

IMPORTO CONTRATTO: €

DURATA CONTRATTO: .....

### 8. OGGETTO DELL'APPALTO E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' APPALTATE

L'appalto, al quale il presente documento è riferito, ha ad oggetto l'affidamento a terzi del servizio di mensa scolastica agli alunni di scuola dell'infanzia e primaria ed al personale scolastico docente ed ausiliario in servizio durante la mensa.

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività:

- a) rilevazione giornaliera del numero di utenti che usufruiscono del pasto, ritiro giornaliero dei buoni pasto e consegna degli stessi all'Amministrazione appaltante contestualmente alle fatture emesse per il periodo di riferimento. Dopo il passaggio alla gestione informatizzata dei buoni pasto, la rilevazione giornaliera del numero di fruitori del servizio sarà eseguita e comunicata all'ufficio comunale preposto utilizzando la piattaforma software fornita dall'Appaltatore nell'ambito dell'appalto;
- b) approvvigionamento delle derrate alimentari per la produzione dei pasti;
- c) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, da effettuarsi secondo il sistema della multiporzione in un centro cottura esterno, munito di tutti i requisiti di legge, nella documentata disponibilità dell'appaltatore;
- d) trasporto dei pasti, veicolati a legume caldo-freddo, con uno o più mezzi e consegna nei locali scolastici di consumo secondo la tempistica richiesta dagli Istituti scolastici;
- e) igienizzazione ed allestimento dei locali e dei tavoli adibiti al consumo dei pasti;
- f) ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura idonea mediante utilizzo, ove necessario, di carrelli termici, sporzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
- g) riordino e pulizia dei locali adibiti al consumo dei pasti, dei tavoli e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione, nonché dei locali di sporzionamento;
- h) lavaggio in lavastoviglie delle stoviglie ovvero, a scelta dell'appaltatore e previa comunicazione al Comune, esecuzione del servizio con l'utilizzo di stoviglie/posate/bicchieri/piatti a perdere a ridotto impatto ambientale, realizzati secondo i criteri di biodegradabilità e compostabilità conformi ai requisiti previsti dalla normativa europea vigente;
- i) conferimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali e fornitura materiale di consumo per la raccolta differenziata;
- m) assolvimento degli obblighi formativi e di aggiornamento professionale del personale impiegato nel servizio;
- n) iniziative di educazione alimentare indirizzate agli utenti, da concordare previamente con il Comune;
- o) prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- p) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal Capitolato d'Appalto;
- q) ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come previsto dal presente capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia

e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e dell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Tra le attività sopra elencate, sono potenzialmente soggette a rischio di interferenza le seguenti:

1. il trasporto dei pasti nei plessi scolastici interessati;
2. igienizzazione ed allestimento dei locali e dei tavoli adibiti al consumo dei pasti;
3. ricevimento, sporzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
4. riordino e pulizia dei locali adibiti al consumo dei pasti, dei tavoli e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione;
5. lavaggio in lavastoviglie delle stoviglie.
6. il ritiro giornaliero dei buoni pasto.
7. il ritiro e la differenziazione dei rifiuti.

Le attività per le quali si valuta il rischio di interferenza si svolgono in locali ubicati all'interno dei seguenti edifici scolastici:

- a) Plesso scolastico "Decroly" - viale degli Studi.
- b) Plesso scolastico "R. De Simone" - via Montepiana;

Durante lo svolgimento delle attività in questione non è di norma presente personale comunale (salvo che in occasione di controlli sul servizio) mentre sono presenti il personale scolastico (docenti ed ausiliari) e gli alunni.

Le restanti attività previste in capitolato si svolgeranno nel centro di cottura di proprietà comunale, ove non è prevista, di norma, la presenza di soggetti diversi dal personale della ditta appaltatrice (salvo che in occasione di controlli sul servizio da parte del personale comunale e della ASL) e dunque non si valutano rischi significativi da interferenza.

## **9. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DAI RISCHI INTERFERENZIALI DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

All'esito della valutazione dei rischi interferenziali correlati alle attività di cui al precedente punto, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione le quali dovranno essere scrupolosamente applicate dal personale della ditta appaltatrice e dal personale scolastico:

- il personale incaricato della consegna e della somministrazione dei pasti presso le scuole è obbligato a portare ben visibile apposita tessera individuale di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro e del servizio gestito in appalto;
- il dirigente scolastico è tenuto ad individuare formalmente tra i propri dipendenti un referente per ciascun plesso, che curerà l'attuazione del presente DUVRI per quanto di competenza della scuola;
- il personale incaricato della consegna e della somministrazione dei pasti dovrà essere accompagnato, nelle operazioni di accesso e transito connesse al servizio, dal referente di plesso, che avrà il compito di evitare interferenze con attività della scuola concomitanti alla consegna ed alla somministrazione dei pasti;
- prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti i pasti/gli alimenti da somministrare e le relative attrezzature e materiali, la ditta dovrà concordare

con il referente di plesso le sequenze di lavoro e le modalità di comportamento da porre in essere al riguardo;

- è fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di accedere a locali o zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzato dall'autorità scolastica con apposito permesso;

- è fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti e delle attrezzature e materiali occorrenti per la somministrazione;

- l'accesso nei cortili delle scuole dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica dell'assenza di persone nell'area interessata dal percorso dei mezzi;

- la velocità di accesso e di percorrenza dei suddetti mezzi di trasporto all'interno dei cortili non deve superare i 10 Km/h ed il percorso da effettuare deve preventivamente indicato dal referente di plesso;

- dovranno essere osservate 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. Le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli devono essere effettuate esclusivamente da personale della scuola;

- è fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di compiere di propria iniziativa manovre od operazioni che non siano di propria competenza;

- è fatto obbligo al personale della ditta appaltatrice di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli e negli avvisi esposti all'interno dei locali della scuola. E' fatto altresì obbligo al referente di plesso di richiamare il personale della ditta all'osservanza delle indicazioni di che trattasi, ove ve ne fosse la necessità;

- è fatto obbligo al personale scolastico, nello svolgimento delle attività di assistenza alla mensa degli alunni, di evitare qualsivoglia interferenza con le attività di competenza del personale della ditta appaltatrice addetto alla somministrazione;

- è fatto obbligo al personale scolastico addetto al servizio di pulizia di accedere ai locali utilizzati per il servizio di mensa per svolgere le attività di competenza solo dopo che il personale della ditta appaltatrice ha completato le operazioni di rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali stessi;

- è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di informare/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;

- è fatto obbligo sia alla ditta appaltatrice che al dirigente scolastico di segnalare immediatamente l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza in relazione alle finalità del presente documento.

- È fatto obbligo sia ditta appaltatrice che al dirigente scolastico di curare adeguatamente l'informazione e la formazione del proprio personale in ordine ai contenuti del presente documento ed alla sua corretta attuazione.

### 10. QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

ATTIVITA' POSTE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	INTERFERENZE CON:	MISURE DA ADOTTARE	FREQUENZA
Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici mediante appositi veicoli	Personale scolastico (docenti e personale ATA), alunni, genitori	Installare sui veicoli segnalatori acustici e luminosi/Effettuare il trasporto pasti al di fuori degli orari di uscita da scuola	Giornaliera
Movimentazione colli entro l'edificio scolastico sino ai luoghi adibiti al consumo dei pasti	Personale scolastico (docenti e personale ATA), alunni	Osservare percorsi protetti/Utilizzare attrezzature per il trasporto dei colli a norma di facile manovrabilità ed antiribaltamento	Giornaliera
Attività di pulizia/allestimento dei locali adibiti al consumo dei pasti	Personale scolastico (docenti e personale ATA), alunni	Delimitare le zone interessate con idonea segnaletica/Effettuare le attività in orari a limitata incidenza di interferenza	Giornaliera

Ai fini dell'informazione e formazione del personale sui rischi di interferenza innanzi descritti si ritiene sufficiente una riunione di N. 3,5 ore prima dell'inizio del servizio. Il costo della sicurezza è determinato dalle ore di formazione del personale e dall'onorario del docente, nonché dal costo del materiale informativo. La formazione e l'informazione devono essere eseguite all'interno dell'orario di lavoro dunque retribuite.

DESCRIZIONE	COSTO/ora €	COSTO TOTALE €
Formazione 210 minuti per n. 12 addetti (ASM/consegnatario)	18,39/18,65	773,00
Docente formazione + materiale informativo		172,50
		€ 945,50
TOTALE		
N. PASTI		47.302
INCIDENZA COSTO DUVRI PER SINGOLO PASTO		0,02

Il costo così stimato ammonta a euro 945,50 per l'intera durata dell'appalto: in questo costo si ritiene compensata la paga oraria degli addetti, il materiale informativo e il costo del docente.

Ai sensi del D.Lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.Lgs 106/09 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non è soggetto a ribasso.

### 11. CALCOLO MAGGIORI COSTI - MISURE DI PREVENZIONE COVID-19 E ALTRI EVENTI EPIDEMIOLOGICI

Il costo complessivo stimato per applicazione dei protocolli di prevenzione del rischio da Covid-19 ed

altri eventi epidemiologici è compreso nel costo totale del pasto soggetto a ribasso (€ 6,61) e specificatamente esso è incluso nella voce di costo sub B) "Costo materie prime e materiale di consumo" del prospetto analitico di determinazione del costo unitario del pasto riportato nel progetto tecnico.

Il suddetto importo è stimato in misura pari a € 0,11 a pasto, riveniente dal seguenti conteggio, da assoggettare al medesimo ribasso offerto per il servizio di base:

COSTI DISINFEZIONE COVID-19							
Prodotto/DPI	€/conf.	q.tà/conf ezione	q.tà/applicazioni e	n. applicazioni	Moltiplicatore	Costo totale	Costo a pasto
Prodotto per disinfezione tavoli per aula-tipo 20 alunni	2,65	750ml	80	2	16,6	9,385	0,032
Rotolo per asciugare disinfezione tavoli per aula-tipo	5,25	800	4	2	16,6	0,872	0,003
Prodotto per sanificazione mani/guanti per aula-tipo 20 alunni	8,5	1000	25	4	13	11,05	0,038
Disinfettante per mascherine personale per aula-tipo 20 alunni	5,5	750	35	2	13	6,67	0,023
Disinfettante per visiera personale per aula-tipo 20 alunni	5,5	750	35	1	13	3,34	0,011
Kit visiera/paraspruzzi	7,35	1	1	1	13	95,55	0,002
TOTALE COSTO DPI/ONERI DISINFEZIONE							0,109

## 12. VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze:

- costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria;
- dovrà essere sottoscritto dal Comune committente, dalla ditta aggiudicataria 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 della redazione del DUVRI.

La Ditta Appaltatrice

La Stazione appaltante

.....

.....