

COMUNE DI SAN CIPRIANO D'AVERSA

Provincia di Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

art. 26, comma 3, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, CON QUALIFICAZIONE DI MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA - Anni scolastici 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029

Elemento	Dato
Stazione Appaltante	Comune di San Cipriano d'Aversa (CE)
Servizio	Refezione scolastica mediante gestione della cucina/refettorio comunale, preparazione e somministrazione in favore degli alunni della scuola dell'infanzia e del personale docente e non docente avente diritto
Luoghi di esecuzione	Cucina/refettorio comunale, refettori/locali di somministrazione e spazi scolastici indicati negli atti di gara
Durata	Anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029, nei soli giorni di effettiva refezione
Importo servizi a base di gara	Euro 182.250,00 oltre IVA - 150 giorni/anno
Oneri della sicurezza da interferenze	Euro 810,00 non soggetti a ribasso
RUP	Dr.ssa Mariateresa Iodice

1. Considerazioni generali

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) è redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, allo scopo di individuare e valutare i rischi da interferenza derivanti dall'esecuzione del servizio di refezione scolastica affidato a operatore economico esterno all'interno dei locali scolastici e comunali nella disponibilità della Stazione Appaltante e dell'istituzione scolastica.

Il DUVRI riguarda esclusivamente i rischi interferenziali, ossia i rischi derivanti dal contatto tra le attività dell'Appaltatore e le attività svolte dal personale scolastico, dal personale comunale, dagli alunni e da eventuali altri soggetti autorizzati presenti nei medesimi luoghi. Restano esclusi dalla presente valutazione i rischi specifici propri dell'attività dell'Appaltatore, che devono essere valutati e gestiti mediante il Documento di Valutazione dei Rischi aziendale e mediante le procedure interne dell'operatore economico.

Il presente documento è coordinato, per quanto di rispettiva competenza, con il Reg. CE 178/2002 (principi generali della legislazione alimentare), il Reg. CE 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari), il sistema di autocontrollo HACCP, i Criteri Ambientali Minimi vigenti e la normativa sulla mensa scolastica biologica, nonché con il D.Lgs. 36/2023, come modificato dal D.Lgs. 209/2024. Tali normative disciplinano la sicurezza alimentare e l'esecuzione contrattuale del servizio e non sono oggetto di valutazione nel presente DUVRI, che riguarda esclusivamente i rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008.

La produzione dei pasti avviene ordinariamente presso il plesso di Via Serao], con distribuzione in parte nel medesimo plesso e trasferimento quotidiano della restante produzione presso il plesso di Via Leopardi, distante circa 2 Km. Il presente DUVRI considera tale trasferimento ai soli fini dei rischi interferenziali. Eventuali ulteriori modalità organizzative saranno oggetto di aggiornamento.

2. Finalità del documento

- fornire all'Appaltatore informazioni sui rischi interferenziali presenti nei luoghi di esecuzione del servizio;
- promuovere cooperazione e coordinamento tra Stazione Appaltante, istituzione scolastica e Appaltatore;
- individuare le misure organizzative, tecniche e procedurali necessarie a eliminare o ridurre al minimo le interferenze;
- stimare gli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso;
- definire le modalità di aggiornamento del documento in caso di variazioni organizzative, logistiche o strutturali.

3. Soggetti coinvolti e obblighi di cooperazione

Soggetto	Ruolo	Obblighi principali di coordinamento
Comune di San Cipriano d'Aversa	Committente/Stazione Appaltante	Promuove la cooperazione e il coordinamento, mette a disposizione le informazioni sui luoghi, aggiorna il DUVRI ove necessario.
Istituzione scolastica	Datore di lavoro per i locali scolastici e referente operativo	Coordina l'uso degli spazi scolastici, segnala emergenze, limitazioni di accesso, orari e compresenze.
Appaltatore	Datore di lavoro dell'impresa esecutrice	Forma e informa il proprio personale, rispetta le misure di coordinamento, segnala rischi, anomalie e non conformità.
RUP/DEC	Controllo dell'esecuzione	Verifica l'attuazione delle misure interferenziali e promuove riunioni di coordinamento.
RSPP/Preposti	Supporto tecnico alla prevenzione	Collaborano nell'individuazione dei rischi e nell'aggiornamento delle procedure di emergenza.

4. Attività oggetto dell'appalto rilevanti ai fini interferenziali

Le attività considerate ai fini del presente DUVRI sono quelle che possono determinare interferenze nei locali scolastici e comunali. In particolare:

- accesso del personale dell'Appaltatore ai plessi e ai locali di servizio;
- approvvigionamento delle derrate e loro movimentazione interna nei locali assegnati;
- preparazione e cottura dei pasti presso la cucina/refettorio comunale;
- allestimento dei tavoli e degli spazi di consumo;
- porzionamento, scodellamento, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- gestione delle diete speciali e degli allergeni nei locali di somministrazione;
- riordino, pulizia e sanificazione di cucina, refettori, arredi, attrezzature e locali connessi;
- gestione differenziata dei rifiuti prodotti dal servizio;
- eventuale presenza di organi di controllo, Commissione Mensa o referenti autorizzati.

5. Luoghi interessati

I luoghi interessati sono la cucina/refettorio comunale, i refettori o locali di somministrazione, gli spazi di accesso e transito interni ai plessi scolastici, i servizi igienici e gli spogliatoi eventualmente assegnati al personale dell'Appaltatore, nonché gli spazi destinati al deposito temporaneo di materiali e prodotti necessari al servizio. L'elenco puntuale dei plessi, degli indirizzi e delle dotazioni deve essere riportato negli allegati di gara e aggiornato prima dell'avvio del servizio.

6. Misure generali di coordinamento e sicurezza

- divieto di accesso a locali diversi da quelli autorizzati;
- divieto di ingombrare vie di esodo, corridoi, uscite di sicurezza e presidi antincendio;
- divieto di utilizzare impianti, macchine o attrezzature non consegnati o non autorizzati;
- obbligo di attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle procedure di emergenza del plesso;
- obbligo di segnalare immediatamente anomalie, guasti, pavimenti bagnati, ostacoli, rotture o condizioni di pericolo;
- obbligo di separare temporalmente, ove possibile, le attività di pulizia dalle attività di somministrazione e dalla presenza degli alunni;
- obbligo di custodire detergenti, sanificanti e prodotti chimici in armadi o locali non accessibili agli alunni;
- obbligo di utilizzare dispositivi di protezione individuale idonei alla mansione e indumenti di lavoro puliti e riconoscibili;
- obbligo di partecipazione alla riunione di cooperazione e coordinamento prima dell'avvio del servizio e ogni volta che intervengano modifiche rilevanti.

7. Valutazione dei rischi interferenziali

Il livello di rischio residuo indicato nella tabella seguente è determinato secondo una matrice qualitativa che combina la probabilità di accadimento (bassa, media, alta) e la gravità del danno atteso (lieve, medio, grave), assumendo l'applicazione delle misure di prevenzione e protezione indicate. Il rischio biologico da contaminazione alimentare e da esposizione ad agenti biologici è ricompreso, in quanto pertinente, nelle righe relative alla preparazione dei pasti, alla gestione delle diete speciali e degli allergeni, alla pulizia e sanificazione.

Fase/attività	Soggetti interferenti	Rischio interferenziale	Misure di prevenzione e protezione	Livello residuo
Accesso del personale dell'Appaltatore ai plessi	Alunni, personale scolastico, personale comunale	Urti, intralcio ai flussi, accesso non controllato	Accessi in orari concordati; identificazione del personale; percorsi interni definiti; divieto di permanenza non necessaria.	Basso
Movimentazione interna di derrate, materiali e contenitori	Alunni, personale scolastico, operatori	Urti, caduta materiali, inciampo, sovraccarico vie di transito	Movimentazione in orari a ridotta interferenza; uso di carrelli idonei; divieto di ingombro vie di esodo; segnalazione ostacoli.	Basso
Preparazione e cottura presso cucina/refettorio comunale	Personale dell'Appaltatore, eventuali referenti autorizzati	Ustioni, tagli, contatti con attrezzature calde o taglienti in caso di accesso improprio	Accesso alla cucina limitato al personale autorizzato; cartellonistica; procedure HACCP; DPI; divieto di ingresso ad alunni e personale non autorizzato.	Basso

Comune di San Cipriano d'Aversa (CE) - DUVRI – SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Uso di impianti elettrici, gas, acqua e attrezzature	Personale Appaltatore, Comune, scuola	Contatti elettrici indiretti, fughe gas, perdite acqua, guasti impiantistici	Uso conforme degli impianti; segnalazione immediata anomalie; divieto di interventi non autorizzati; manutenzioni di competenza affidate a personale qualificato.	Basso
Allestimento tavoli e somministrazione	Alunni, docenti, ATA, operatori	Urti, scivolamenti, interferenze durante il servizio, rischio ustioni da pietanze calde	Turni e orari concordati; distribuzione solo con alunni seduti; controllo temperature; divieto di apertura anticipata contenitori/pietanze; vigilanza scolastica.	Basso
Gestione diete speciali e allergeni	Alunni, personale docente/non docente avente diritto	Scambio di pasto, contaminazione crociata, errore di somministrazione	Pasti identificati; procedura dedicata; verifica nominativa; formazione operatori; separazione utensili/superfici; comunicazioni riservate e tracciabili.	Medio
Pulizia e sanificazione	Alunni, personale scolastico, operatori	Scivolamento su pavimenti bagnati; esposizione a detergenti; interferenza con attività didattiche	Pulizie in orari separati dalla somministrazione; cartelli pavimento bagnato; prodotti custoditi; schede di sicurezza disponibili; aerazione locali.	Basso
Gestione rifiuti	Alunni, personale scolastico, operatori	Contatto accidentale con rifiuti, odori, intralcio, contaminazioni	Raccolta differenziata; contenitori chiusi; rimozione quotidiana; divieto di deposito in vie di esodo o aree alunni; divieto di smaltimento negli scarichi.	Basso
Emergenza incendio/evacuazione	Tutti i presenti	Intralcio alle vie di fuga, mancata conoscenza procedure	Informazione sulle procedure di plesso; vie di esodo libere; partecipazione a coordinamento; rispetto ordini del personale incaricato delle emergenze.	Basso
Controlli DEC, ASL/SIAN, Commissione Mensa	Operatori, organi di controllo, personale scolastico	Interferenza con preparazione/somministrazione, accesso a zone operative	Accesso autorizzato e accompagnato; DPI monouso; divieto di interferire con attività operative; verbalizzazione dei rilievi.	Basso

8. Rischi specificamente esclusi dalla presente versione

Poiché la documentazione di gara utilizzata per il coordinamento prevede la gestione della cucina/refettorio comunale e non il trasporto ordinario dei pasti dall'esterno, non sono valutati come rischi ordinari del presente DUVRI i rischi stradali, i rischi da guida, le interferenze con viabilità urbana, il carico e scarico da automezzi per consegna multiplesso, il trasporto quotidiano dal centro di cottura esterno ai plessi e la consegna mediante furgoni. Tali rischi dovranno essere valutati mediante specifico aggiornamento del DUVRI solo qualora la Stazione Appaltante modifichi l'organizzazione del servizio o attivi in modo non episodico una modalità di produzione esterna con trasporto.

9. Dispositivi di protezione individuale e procedure operative

L'Appaltatore assicura al proprio personale dispositivi di protezione individuale coerenti con le mansioni svolte e con il proprio DVR. Ai fini interferenziali, sono richiesti almeno indumenti di lavoro puliti e identificativi, calzature antiscivolo, guanti ove necessari, copricapo per attività alimentari, DPI per pulizia e sanificazione e kit monouso per eventuali accessi autorizzati di soggetti esterni alle aree di somministrazione o controllo. L'utilizzo dei DPI non sostituisce le misure organizzative di separazione delle attività e di controllo degli accessi.

10. Gestione emergenze

Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore acquisisce le procedure di emergenza ed evacuazione dei plessi interessati e informa il proprio personale. In caso di emergenza, il personale dell'Appaltatore interrompe in sicurezza le attività, mette in sicurezza attrezzature e fonti di rischio ove possibile senza esporsi a pericolo, segue le vie di esodo indicate e si coordina con il personale scolastico incaricato. È vietato ingombrare vie di esodo, uscite, scale, corridoi e accessi ai presidi antincendio.

11. Riunione di cooperazione e coordinamento

Prima dell'avvio del servizio è convocata una riunione di cooperazione e coordinamento tra Comune, istituzione scolastica, Appaltatore e, ove disponibili, RSPP e referenti per la sicurezza. La riunione verifica orari, accessi, percorsi interni, spazi assegnati, procedure di emergenza, modalità di gestione delle pulizie, eventuali criticità dei locali, gestione delle diete speciali e modalità di comunicazione delle anomalie. Il verbale della riunione costituisce allegato operativo al presente DUVRI.

12. Stima degli oneri della sicurezza da interferenze

Gli oneri della sicurezza da interferenze sono determinati con riferimento alle misure necessarie a ridurre i rischi interferenziali individuati e non comprendono i costi della sicurezza aziendale propri dell'Appaltatore, né i costi ordinari derivanti dall'organizzazione interna dell'impresa. L'importo complessivo degli oneri da interferenza, non soggetto a ribasso, è pari a Euro 810,00 per 150 giorni/anno per tre anni scolastici.

Voce	Misura interferenziale	Importo stimato (€)	Note
A	Riunione iniziale di cooperazione e coordinamento, verbale e aggiornamento operativo del DUVRI	160,00	Comprende coordinamento tra Comune, scuola e Appaltatore.
B	Cartellonistica temporanea, segnalazioni pavimento bagnato, delimitazioni leggere e avvisi operativi	140,00	Misure per interferenze in refettori, corridoi e locali connessi.
C	Informazione specifica del personale dell'Appaltatore sulle procedure di plesso e sulle interferenze	200,00	Non comprende formazione aziendale obbligatoria generale.
D	Kit DPI monouso/igienici per accessi autorizzati a controlli e verifiche	100,00	Per Commissione Mensa, DEC e controlli autorizzati.
E	Riunioni periodiche o straordinarie di coordinamento e aggiornamenti in corso d'esecuzione	150,00	In caso di variazioni organizzative o criticità.
F	Margine prudenziale per micro-misure di coordinamento non prevedibili ma interferenziali	60,00	Da utilizzare solo per esigenze interferenziali documentate.
TOTALE	Oneri sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso	810,00	Importo coerente con quadro economico di gara

Rapportando l'importo complessivo di Euro 810,00 al numero presunto di 40.500 pasti per 150 giorni/anno, l'incidenza teorica è pari a Euro 0,02 per pasto. Tale incidenza ha valore meramente estimativo; l'importo contrattuale degli oneri interferenziali resta quello complessivo indicato negli atti di gara.

13. Aggiornamento del DUVRI

Il presente DUVRI è documento dinamico e deve essere aggiornato in caso di variazione dei luoghi di esecuzione, degli orari, delle modalità organizzative, della presenza di ulteriori imprese, della disponibilità dei locali, dell'attivazione di un centro di cottura alternativo o di nuove interferenze non previste. L'aggiornamento è promosso dal Comune, con il supporto dell'istituzione scolastica e dell'Appaltatore, e non può trasformarsi in introduzione di requisiti di partecipazione, penali o clausole contrattuali ulteriori rispetto alla lex specialis.

14. Sottoscrizioni

Per la Stazione Appaltante	Il RUP
Per l'Istituzione scolastica	_____
Per l'Appaltatore	_____
Data	_____