



# COMUNE DI MARSICO NUOVO

PROVINCIA DI POTENZA

UFFICIO DEL SINDACO

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
ANNI SCOLASTICI 2021/2022-2022/2023 E 2023/2024.**

**Committente: Comune di Marsico Nuovo**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
(DUVRI – art. 26, comma 3, D.lgs. 81/2008 e ss. mm. e ii.)**

## **1. PREMESSA**

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, relativo al servizio di refezione scolastica (D.U.V.R.I.), contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire alla Ditta appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione in relazione alla propria attività in ottemperanza della disciplina prevista dal D.Lgs.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'impresa 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, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente, il personale dell’Impresa aggiudicataria e il personale del/i datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti.

Pertanto, le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l’Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente.

L’impresa aggiudicataria prima dell’inizio del servizio, dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio preparazione, consegna e somministrazione dei pasti.

Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso il centro cottura di Via Fontanelle e le sale mense scolastiche ubicate all’interno dei sei plessi scolastici più sotto indicati.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall’attività di somministrazione che la Ditta aggiudicataria svolgerà presso le seguenti sale mense:

- ☐ Scuola dell'infanzia plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc;
- ☐ Scuola dell'infanzia plesso di Pergola di Marsico Nuovo - Via San Domenico snc;
- ☐ Scuola dell'infanzia plesso di Marsico Nuovo - Via Fontanelle snc;
- ☐ Scuola Primaria plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc;
- ☐ Scuola Primaria plesso di Marsico Nuovo – Via Fontanelle snc;
- ☐ Scuola di Secondaria di I° grado con sede a Pergola di Marsico Nuovo – Via San Domenico snc;

Gli ambienti di lavoro sono costituiti da locali mensa dimensionato in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi su tutti i plessi scolastici. I pasti sono serviti secondo quanto descritto nel capitolato speciale d'appalto.

## **2. PROTOCOLLO SICUREZZA COVID 19**

### Regole e principi generali

Le regole da applicare, richiamate dalla maggior parte di riferimenti normativi e documentali sono:

- il distanziamento interpersonale;
- la necessità di evitare gli assembramenti;
- l'uso delle mascherine;
- l'igiene personale;
- l'aerazione frequente;
- la pulizia quotidiana e la disinfezione periodica;
- i requisiti per poter accedere a scuola;
- la gestione dei casi positivi scoperti a scuola;
- la riduzione, per quanto possibile, delle occasioni di mescolamento tra le classi cui si accompagnano due importanti principi il ruolo centrale dell'informazione e formazione;
- la responsabilità dei singoli e delle famiglie.

Il presente Protocollo stabilisce l'organizzazione del servizio mensa, tenuto conto del previsto distanziamento di almeno 1 metro tra tutti gli allievi che ne usufruiscono.

La refezione scolastica svolge un ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, Il pasto sarà consumato nelle sale mensa, essendo queste conformi a contenere il numero degli alunni e a mantenere il corretto distanziamento.

Gli addetti della ristorazione, dopo le operazioni di sanificazione, provvederanno allo scodellamento del cibo, che i bambini troveranno già a tavola. Gli operatori addetti alla ristorazione dovranno limitare al massimo il contatto con gli alunni.

I locali per la refezione saranno opportunamente areati e igienizzati prima e dopo la consumazione del pasto. Una volta definito il quadro organizzativo, si potranno stabilire le regole comportamentali da seguire, in capo tanto al personale coinvolto che agli allievi.

Gli aspetti da curare sono:

- - l'uso della mascherina, ad esclusione del momento del pranzo, durante il quale sarà abbassata;
- - la pulizia e disinfezione delle mani prima di pranzare;
- - la disinfezione dei tavoli prima e dopo il pasto;
- - l'areggiamento del locale;
- - mantenere fisse le posizioni dei tavoli, per garantire il dovuto distanziamento tra i commensali.

Nel caso di presenza in mensa di personale esterno all'Amministrazione scolastica, questo deve rispettare le stesse regole previste per il personale scolastico.

Inoltre, se tale personale esterno è dipendente di una ditta, è necessario condividere con essa i rispettivi Protocolli COVID-19. Ciò comporta la necessità di garantire un'adeguata informazione, sia di carattere generale (rischi e misure adottate per ridurli, organigramma della sicurezza, piano d'emergenza, ecc.), sia sulle nuove regole introdotte con il Protocollo per affrontare l'attuale situazione emergenziale.

I genitori e gli altri familiari degli allievi sono considerati "utenza" e per il loro accesso a scuola si fa riferimento a quanto previsto dagli istituti scolastici.

### **3. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI**

Con il presente documento vengono pertanto fornite le informazioni relative:

1. ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare la Ditta aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
2. alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
3. ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero presunto complessivo di pasti (108.780) da somministrare nell'arco del triennio di vigenza del contratto, calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

Nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di mensa scolastica valgono le seguenti prescrizioni di carattere generale:

- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti e/o attrezzature;
- divieto per il personale dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La Ditta aggiudicataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali – esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Sono stati individuati i seguenti rischi da possibili interferenze e per ciascuno degli stessi individuate le misure da adottarsi al fine di prevenirli:

<b>Attività da svolgersi a carico aggiudicataria</b>	<b>Interferenze con</b>	<b>Misure da adottarsi</b>
Preparazione Pasti	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, insegnanti, personale comunale ed eventuale pubblico esterno) e fornitori di derrate	Individuazione di percorsi protetti ed orari predefiniti per la consegna merci
Consegna dei pasti	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, insegnanti, personale comunale ed eventuale pubblico esterno)	Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli escludendo i periodi di ricreazione
Somministrazione dei pasti	Utenti servizio di refezione	La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzatura a norma di facile manovrabilità mantenendo gli utenti a debita distanza da eventuali carrelli portavivande e/o contenitori termici caldi per evitare scottature
Pulizia e riordino dei tavoli	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica.
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi all'esterno dei locali	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica.

I costi da interferenza riferiti al servizio in appalto ricavati sulla base di esperienze di servizi similari ammontano a complessivi **€ 2.313,18** con una incidenza di € 0,03 per singolo pasto su complessivi 77.106 pasti presunti da fornire nel triennio di durata dell'appalto.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuali integrazioni per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di mensa scolastica.

Marsico Nuovo, li 30/09/2021

Il Sindaco  
 Avv. Gelsomina Sassano  
 Firma digitale ai sensi del D.Lgs 7/3/2005 n. 82