



Comune di Praiano  
Provincia di Salerno

Costa d'Amalfi  
"ANTICA PLAGIANUM"



## Allegato IV

COMUNE DI PRAIANO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

**(art.26, comma 4 D. Lgs.81/2008)**

**Responsabile Settore Affari Generali:**

Dott.ssa Maria Luisa D'Urso

**Servizio:** refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Secondaria di Primo Grado di Praiano.

**Durata dell'appalto:** anni scolastici 2022/2023,2023/2024,2024/2025

**Importo presunto per l'affidamento:** Euro 165.600,00 (IVA esclusa) per un numero indicativo di pasti annui di 9.200 al costo di euro 6,00 a pasto, a ribasso, oltre IVA come per legge, compresi euro 1.104,00 (euro 0,04 a pasto) per costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

### 1. CONSIDERAZIONI 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 presente documento ha lo scopo di:

- fornire all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- 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 l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo all'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.

Il DUVRI da redigersi a cura della stazione appaltante 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 derivanti dall'esecuzione del contratto.

## **2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'**

Il servizio descritto nel capitolato tecnico prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi presso il locale refettorio del plesso scolastico scuola materna di Via San Giovanni, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti, preparati presso il centro cottura della scuola materna presso la scuola secondaria di primo grado di Via Umberto I;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci.

Il locale adibito a refettorio per gli alunni della scuola dell'Infanzia si trova a Praiano presso l'edificio scolastico in Via San Giovanni, e per la scuola Secondaria di Primo Grado i pasti vengono consumati presso l'edificio scolastico in Via Umberto I.

**MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA  
ADOTTARE NELLA ESECUZIONE DELL'APPALTO**

<b>Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria</b>	<b>Interferenze con</b>	<b>Misure da adottarsi</b>
Preparazione dei pasti	componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli
		in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni e ai controlli	Eeguire 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

<p>Trasporto dei pasti alla scuola secondaria di Primo grado sita in Via Umberto I</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli</p>	<p>Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.</p>
<p>Somministrazione dei pasti agli utenti</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o a controlli</p>	<p>Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alla manutenzione. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a</p>
		<p>norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.</p>
<p>Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli</p>	<p>Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di 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</p>
<p>Ricevimento stoccaggio merci</p>	<p>Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni</p>	<p>Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale,</p>

	addetti alle manutenzioni o ai controlli	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.
--	--	---

Via Umberto I - 84010 Praiano (SA ) - Tel. e fax 089 8131917  
[protocollo.praiano@asmepec.it](mailto:protocollo.praiano@asmepec.it) - [www.comune.praiano.sa.it](http://www.comune.praiano.sa.it)  
C.F. e P.I.V.A.: 00607910650