

Istituto Comprensivo Statale Picerno

VIA ALDO MORO N.1 – PICERNO (PZ)

VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZA

PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE
SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA I GRADO
DELL'IC PICERNO

Anno Scolastico 2024 – 2025

RELAZIONE INTEGRATIVA IN ADEMPIMENTO A QUANTO RICHIESTO DALL'ART. 26 DEL D. LGS 81/2008

(Allegato al DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA
DURANTE IL LAVORO Art. 28 comma 2, D.Lgs. 81/08 come modificato dal D.Lgs 106/09)

INDICE

1. IDENTIFICAZIONE E RIFERIMENTI DELLA SCUOLA	3
2. PREMESSA	3
2.1 Obiettivi e scopi.....	3
2.2 Contenuti.....	3
3. SERVIZIO IN AFFIDAMENTO	4
3.1 Contemporaneità con l'attività del committente e della scuola	5
3.2 Elenco dei rischi potenziali presenti nei luoghi di esecuzione del servizio da valutare a cura dell'appaltatore	5
3.3 Misure di prevenzione e protezione	5
4. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE	6
5. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	7
6. PROCEDURA DI RISPETTO ART. 26 D.LGS 81/2008.....	9
6.1 Di competenza scolastica.....	9

1. IDENTIFICAZIONE E RIFERIMENTI DELLA SCUOLA

Generalità	ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI PICERNO Via Aldo Moro, 85055 PICERNO (PZ) - Tel. 0971/995087 Email: pzic86200e@istruzione.it PEC: pzic86200e@pec.istruzione.it C.M.: PZIC86200E C.F.:96032640763
PLESSI	SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA I GRADO
Indirizzo	VIA ALDO MORO N.1, 85050 PICERNO (PZ)
Dirigente Scolastico	Prof. Vincenzo VASTI

2. PREMESSA

2.1 Obiettivi e scopi

Il presente documento è di integrazione e chiarimento, per quanto di competenza scolastica, in adempimento a quanto richiesto dall'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.

Premesso che il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

2.2 Contenuti

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 in affidamento con i rischi derivanti dall'esecuzione del servizio stesso.

Il DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE ha lo scopo di:

- fornire all'impresa esecutrice 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 esecutrice e chi opera nel luogo 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 alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa 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 si configura dunque quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro: "l'interferenza".

In base all'attuale dettato normativo nel DUVRI, che per inciso deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze, devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Tanto premesso,

- la valutazione dei rischi da interferenza deve tener conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti Scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il dirigente scolastico, da parte di lavoratori non appartenenti alla scuola, con l'utilizzo di attrezzature, dotazioni e forniture non di competenza scolastica;
- la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa esecutrice e alla presenza di alunni e personale scolastico.
- il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza viene eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta esecutrice o dalla direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.

3. SERVIZIO IN AFFIDAMENTO

L'attività di refezione scolastica è destinata agli alunni e al personale avente diritto nella scuola dell'infanzia, primaria e in alcuni casi secondaria I grado a tempo pieno o prolungato. La preparazione e il confezionamento dei pasti avviene, a seconda del plesso, nella cucina della scuola o presso centro cottura dedicato, con servizio di trasporto presso i locali refezione e successiva somministrazione, negli appositi locali destinati e/o individuati ad ambiente mensa.

Il servizio, che si presuppone di fatto descritto nel capitolato d'appalto, prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- preparazione dei pasti presso la cucina sita all'interno dell'edificio scolastico di proprietà comunale, o il centro comunale di cottura;
- trasporto dei pasti da tali ambienti alla scuola in caso di veicolato;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e successivo convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta e successivo smaltimento.

La ditta esecutrice assicura

- la fornitura dei materiali di consumo necessari per le pulizie.
- elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente, impegnandosi a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie.

3.1 Contemporaneità con l'attività del committente e della scuola

I refettori trovano collocazione all'interno delle strutture ove hanno sede le scuole interessate dal servizio. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali (centro cottura, refettori, aule mensa, zona lavaggio, servizi igienici, spogliatoi di proprietà comunale) e la loro organizzazione è di esclusiva pertinenza della ditta affidataria.

3.2 Elenco dei rischi potenziali presenti nei luoghi di esecuzione del servizio da valutare a cura dell'appaltatore

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno del plesso scolastico. In essi non vengono svolte attività scolastiche né attività istituzionali.

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti e personale).

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (sala sporzionamento, refettorio, spogliatoi, servizi igienici) può essere presente anche il personale scolastico.

In relazione al servizio effettuato, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare la ditta appaltatrice, sono da prevedere i rischi specifici che si elencano di seguito.

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Scivolamenti, cadute a livello;
4. Caduta di materiale dall'alto;
5. Investimenti;
6. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
7. Possibili interferenze con personale non addetto

3.3 Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione, generiche e non esaustive, da particolareggiare a carico del datore di lavoro dell'impresa che gestisce l'affidamento.

INCENDIO/ESPLOSIONE: non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

Rispettare le indicazioni contenute nel piano di emergenza scolastico e riassunte nelle planimetrie di evacuazione in emergenza all'interno o in prossimità (aree comuni) dei locali oggetto del servizio.

All'interno dei locali, durante lo svolgimento dell'attività, è assolutamente vietato fumare.

UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riportarle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti.

SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione, affiggere prontamente idonea cartellonistica di avvertimento e pericolo.

CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO: non sostare nei viali di percorrenza di utilizzo scolastico, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione, presenza operatori.

INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi, carrelli); verificare che il percorso da seguire sia libero e non si sovrapponga ai flussi di ingresso/uscita utilizzati dalle insegnanti, dal personale scolastico e/o da alunni presenti.

4. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

- a) operare esclusivamente nelle aree oggetto della specifica attività;
- b) Rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
- c) è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
- d) rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della attività valutata dal datore di lavoro dell'impresa che gestisce l'affidamento;
- e) adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro;
- f) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
- g) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
- h) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
- i) segnalare immediatamente a chi di competenza (comune) le deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli
- j) Valutare specificatamente il rischio all'introduzione di sostanze pericolose e/o infiammabili utilizzate per il servizio (es. solventi, alcool, ecc.) dandone comunicazione all'istituto scolastico.

5. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale scolastico, tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico 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 scolastico, tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti dal centro di cottura di via XXV Aprile all'altra sede scolastica	Insegnanti, alunni, personale scolastico, tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico 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
Somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale scolastico, tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale scolastico e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
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	Insegnanti, alunni, personale scolastico, tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico 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
Ricevimento e stoccaggio merci	Insegnanti, alunni, personale scolastico, tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico 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
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta	Insegnanti, alunni, personale scolastico, tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

Le ravvisabili ipotesi di rischio da interferenza sono di seguito elencate:

TIPO DI RISCHIO:	Rischi interferenti introdotti dall'impresa esecutrice			
LAVORATORI ESPOSTI:	Lavoratori del committente, insegnanti, personale scolastico e allievi			
RISCHIO	CAUSA	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREV. E PROT.	SOGGETTO VERIFICATORE DELLE MISURE DI PREV. E PROT.
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia conseguente a versamenti accidentali di cibo	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	Impresa affidataria del servizio / committente	Datore di lavoro della scuola (Dirigente scolastico)
Ustioni, scottature	Errata somministrazione dei pasti agli utenti	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale scolastico e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento. Gli operatori del servizio dovranno avere idonea formazione e addestramento per l'esecuzione della mansione specifica	Impresa affidataria del servizio / committente	Datore di lavoro della scuola (Dirigente scolastico)
Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi	Possibile presenza di veicoli circolanti nei piazzali o aree delle scuole	Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di accesso degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti	Impresa affidataria del servizio / committente	Datore di lavoro della scuola (Dirigente scolastico)
Investimenti da mezzo di trasporto	Possibile presenza di personale scolastico e studenti nei piazzali delle scuole	Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori	Impresa affidataria del servizio / committente	Datore di lavoro della scuola (Dirigente scolastico)

6. PROCEDURA DI RISPETTO ART. 26 D.LGS 81/2008

1. All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. L'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

6.1 Di competenza scolastica

Restano di competenza scolastica

- la valutazione dei rischi connessa alle fasi di ingresso, uscita (gestione dei flussi) e sorveglianza allievi per raggiungere i locali di refezione ed all'interno degli stessi
- Le procedure di evacuazione in emergenza dagli specifici ambienti di refezione.

A tale scopo si rimanda al documento di valutazione dei rischi, alla gestione degli infortuni in ambito scolastico e al piano di emergenza con le procedure di primo soccorso in caso di incidente/e o emergenza dell'Istituzione scolastica destinataria del servizio.

Il Dirigente Scolastico _____

**Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e
Protezione** _____



Per presa visione

Il Rappresentante della Sicurezza tra i Lavoratori _____

Picerno lì 10 Gennaio 2025