



AREA TECNICA

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sportello unico per l'edilizia
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico – cimitero – ambiente

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL QUINQUENNIO 2026-2031

(in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 37 del 23/05/2026)

F

ANALISI DEI RISCHI INTERFERENTI

Elenco Elaborati

| ID | DESCRIZIONE | REV | Data |
|----|---|-----|-------------|
| A | Relazione tecnico descrittiva | 00 | maggio 2026 |
| B | Capitolato speciale d'appalto | 00 | maggio 2026 |
| C | Planimetrie dei locali, Elenco attrezzature cucina | 00 | maggio 2026 |
| D | Menù Standard comune di Rutino – ASLSA/0125595/2026 | 00 | maggio 2026 |
| E | Stima del valore del servizio e Quadro Economico | 00 | maggio 2026 |
| F | Analisi dei rischi interferenti | 00 | maggio 2026 |
| G | Schema di contratto | 00 | maggio 2026 |

Il Responsabile dell'Area Tecnica e RUP dell'intervento

Arch. Rodolfo Sabelli



AREA TECNICA

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero – ambiente

| | |
|---|---|
| 1. PREMESSA..... | 2 |
| 2. PROCEDURA PER LA REDAZIONE DEL DUVRI..... | 2 |
| 3. APPALTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA | 2 |
| 4. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO | 3 |
| 5. DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE | 3 |
| 6. DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE ALL'USO DI LOCALI ED ATTREZZATURE..... | 3 |
| 7. OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE | 4 |
| 8. VESTIARIO | 4 |
| 9. IDONEITÀ SANITARIA E IGIENE PERSONALE | 4 |
| 10. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE NEL PLESSO SCOLASTICO | 4 |
| 11. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZE (DUVRI) | 4 |
| ALLEGATO - SCHEDE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (GENERALI E SPECIFICI) | 6 |
| SCHEDA 1: RISCHI GENERALI DA INTERFERENZE | 6 |
| SCHEDA 2: RISCHI SPECIFICI SERVIZIO MENSA (CUCINA INTERNA) | 7 |



AREA TECNICA

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero – ambiente

1. PREMESSA

La Legge 3 Agosto 2007 n. 123 rubricata “Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia”, ha previsto l'obbligo, per il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori all'interno della propria azienda a imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, di redigere il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze). Tale documento, allegato ai contratti di appalto o di opera, deve contenere tutti i rischi da interferenze tra i lavori delle diverse imprese che operano all'interno dell'azienda.

Nello specifico secondo l'art. 26 del D. Lgs. 81/08 (Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro), il datore di lavoro committente: a) verifica l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi. La verifica è eseguita attraverso acquisizione del certificato CCIAA e dell'autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità. b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Nell'ambito dei lavori di appalto i datori di lavoro (committente e appaltatori) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi, informandosi reciprocamente al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze. Spetta al datore di lavoro committente promuovere la cooperazione elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze.

2. PROCEDURA PER LA REDAZIONE DEL DUVRI

Il Comune di Rutino, nell'affidare il servizio di refezione ad un'impresa, provvede a valutare l'esistenza dei rischi da interferenze. Nell'ipotesi in cui si valuterà la presenza di rischi da interferenze è necessario: 1) individuare i rischi da interferenze e le relative misure atte ad eliminarli o ridurli; 2) stimare i costi della sicurezza relativamente alle interferenze. 3) inviare alle ditte in gara copia del DUVRI con l'indicazione dei costi della sicurezza connessi allo specifico appalto.

Le imprese, valutato il DUVRI, dovranno indicare i propri costi aziendali della sicurezza e sottoscrivere il DUVRI per accettazione. Tra le imprese interessate occorre infine promuovere la riunione di coordinamento. L'atto di sottoscrizione del presente DUVRI ha validità anche di RIUNIONE DI COORDINAMENTO. L'attività interferente (servizio di ristorazione scolastica) avrà frequenza giornaliera, tenendo conto del calendario didattico. La ditta dovrà garantire il servizio con proprio personale. Per quanto non specificato si faccia riferimento al Capitolato Speciale d'Appalto di cui il presente DUVRI costituisce allegato.

3. APPALTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica, comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate, della preparazione espressa dei pasti, della loro somministrazione e della pulizia/sanificazione dei locali. Si precisa che l'intera struttura in cui si esplica il servizio (cucina, dispensa e refettori) è concentrata nel nuovo plesso scolastico (Hub) di Via Garibaldi. È pertanto necessario che il Datore di lavoro della ditta appaltatrice si coordini con il Datore di lavoro committente (Dirigente Scolastico e Comune) per la corretta gestione degli spazi comuni.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero – ambiente

4. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali, avvalendosi dei locali e delle nuove attrezzature PNRR messe a disposizione dall'Ente nel plesso: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune, la Scuola e il personale dell'impresa appaltatrice.

Il servizio si articola secondo le rigorose modalità indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto. La ditta si impegna a impiegare personale proprio qualificato, nel pieno rispetto del piano di autocontrollo HACCP e del Reg. CE 852/2004.

Il Servizio di Refezione Scolastica si svolgerà in un'unica sede operativa presso il **Plesso Scolastico "Via Garibaldi" (Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado)**: comprendente la cucina centralizzata (piano terra) e le sale refettorio (piano terra e piano primo, collegate da montavivande).

L'appaltatore deve provvedere a tutte le operazioni relative allo scodellamento e alla somministrazione, nonché all'apparecchiatura, sparecchiatura e riordino della sala dove viene consumato il pasto. La ditta ha l'obbligo esclusivo della pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina, dei refettori, del montavivande e delle attrezzature utilizzate, in modo da non creare interferenze igienico-sanitarie con le attività didattiche.

5. DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione a perfetta regola d'arte. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

Ogni servizio (approvvigionamento, produzione, sporzionamento) dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta aggiudicataria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

È obbligatorio che la ditta appaltatrice individui, designi e formi un preposto di cui all'art. 19 del D. Lgs. 81/2008 e lo comunichi alla stazione appaltante.

6. DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE ALL'USO DI LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali (cucina, dispensa, refettori, spogliatoi addetti) e le attrezzature di nuova installazione per l'espletamento del servizio mensa saranno concessi in uso gratuito all'appaltatore. È fatto divieto tassativo di effettuare la preparazione dei pasti in luogo diverso dal centro di cottura interno al plesso di Via Garibaldi.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e custodia dei beni per l'intero quinquennio contrattuale (2026-2031). Sono a carico dell'impresa aggiudicataria la manutenzione ordinaria di quanto consegnato e le spese di riparazione causate da dolo, incuria o imperizia.

L'ingresso nei locali di preparazione pasti (cucina) è interdetto al personale scolastico (docenti, collaboratori, alunni) e riservato unicamente al personale della Ditta e ai soggetti autorizzati per i controlli ispettivi, azzerando di fatto le interferenze operative dirette durante la fase di cottura.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero – ambiente

Il personale della ditta, prima di lasciare i locali al termine del servizio, è tenuto a verificare che macchinari, rubinetti e interruttori di forza motrice siano spenti e messi in sicurezza.

7. OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari di prima qualità in conformità ai menù cfr elaborato **“D - Menù Standard comune di Rutino – ASLSA/0125595/2026”** e ai C.A.M.

L'impresa aggiudicataria dovrà somministrare e scodellare ai tavoli, nonché fornire il materiale accessorio e provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali e servizi annessi. Deve inoltre effettuare interventi di derattizzazione e disinfestazione dei propri locali, e adempiere a tutti gli oneri assicurativi, retributivi e antinfortunistici.

Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano HACCP per la struttura.

8. VESTIARIO

La Ditta appaltatrice deve fornire indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti.

- *Personale centro cottura:* Camice e grembiule di colore chiaro, cuffia idonea a contenere la capigliatura, scarpe antiscivolo con protezione della punta (UNI 20345).
- *Personale addetto ai terminali di consumo (refettori):* Camice, grembiule, copricapo, scarpe antiscivolo, guanti monouso. I lavoratori dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione. I DPI di cui sopra sono derivanti da COSTI PROPRI AZIENDALI e quindi non rientrano nei costi interferenziali.

9. IDONEITÀ SANITARIA E IGIENE PERSONALE

Tutto il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione HACCP. Il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio. Prima dell'inizio dell'attività, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

10. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE NEL PLESSO SCOLASTICO

Il plesso scolastico garantisce la regolare manutenzione di attrezzature, vie di fuga e sistemi antincendio. L'impresa esterna dovrà prendere visione della planimetria, dei presidi d'emergenza e dei quadri elettrici.

11. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZE (DUVRI)

I costi della sicurezza sono relativi all'individuazione, all'analisi e alla valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze (DUVRI), nonché alle conseguenti procedure esecutive, apprestamenti e attrezzature atti a garantire, per tutta la durata dell'appalto, il rispetto delle norme di prevenzione.

**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero – ambiente

I costi per la sicurezza da rischi interferenziali (DUVRI), per l'intera durata dell'appalto quinquennale (a.s. 2026/2027 – 2030/2031), sono pari a € 2.280,00.

Tale quantificazione economica è motivata dalle seguenti ragioni tecnico-operative:

1. **Assenza di opere provvisionali e apprestamenti strutturali:** La concentrazione delle attività nel nuovo plesso di Via Garibaldi non prevede cantierizzazioni, lavori edili o sovrapposizioni strutturali con l'attività didattica.
2. **Separazione spaziale:** I locali adibiti a cucina e dispensa sono a uso esclusivo della Ditta Appaltatrice e fisicamente interdetti all'utenza scolastica.
3. **Misure organizzative ordinarie:** Le procedure per mitigare i contatti (es. fornitura derrate in orari concordati, procedure di sfollamento, utilizzo del montavivande, riunioni di coordinamento tra RUP, Scuola e Ditta) costituiscono prassi organizzativa standard. I relativi oneri (inclusa la segnaletica di base) ricadono nelle spese generali d'impresa e nei costi propri per la sicurezza (DVR aziendale), già ampiamente valorizzati e non soggetti a ribasso in sede di gara.

Sulla base delle informazioni attualmente disponibili, si considerano come costi per gestire le interferenze quelli relativi al reintegro della cassetta di primo soccorso e alle riunioni di coordinamento che saranno effettuate al fine di gestire eventuali interferenze tra Committente, Appaltatore per favorire la cooperazione e il coordinamento. In particolare:

| Descrizione | Quantità | Prezzo Unitario [€] | Importo [€] |
|--|----------|---------------------|-------------|
| Cassetta Primo Soccorso: reintegri materiali | n. 5 | 36,00 | 180,00 |
| Riunioni di cooperazione e coordinamento fra Committente, Scuola ed Impresa Appaltatrice (n. 2 per ogni anno + 1 riunione straordinaria) | n. 15 | 140,00 | 2100,00 |
| TOTALE | | | € 2.280,00 |

L'Appaltatore, nella gestione delle emergenze, avrà già tenuto in considerazione la particolare logistica del sito e saranno dotate delle opportune misure tecnico organizzative per farvi fronte.

L'Appaltatore, sottoscrivendo il presente documento, accetta tale quantificazione e si impegna ad applicare rigorosamente le procedure organizzative atte a prevenire i rischi di interferenza a costo zero per la Stazione Appaltante e si impegna a proporre al Committente eventuali integrazioni e/o ulteriori misure per la gestione delle interferenze, sopportandone il costo relativo.

**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero – ambiente

ALLEGATO - SCHEDE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (GENERALI E SPECIFICI)**SCHEDA 1: RISCHI GENERALI DA INTERFERENZE**

| N° | SITUAZIONI DI PERICOLO | RISCHI DA INTERFERENZE | LIVELLO DI RISCHIO | MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE | MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA |
|-----------|--|--|---------------------------|--|---|
| 1 | Affidamento dei lavori ad un'impresa esterna | Contatto "rischioso" tra il personale del plesso scolastico e quello della ditta appaltatrice. | Moderato | L'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle disposizioni del DUVRI. | L'attività della mensa e quella didattica dovranno essere organizzate in modo tale da non generare sovrapposizioni in aree non autorizzate. |
| 2 | Transito, manovra e sosta di automezzi | Impatti tra autoveicoli, investimenti di pedoni. | Moderato | Il transito di automezzi è limitato esclusivamente ai fornitori della Ditta per lo scarico derrate. L'impresa deve concordare preventivamente gli orari, garantendo che avvengano TASSATIVAMENTE fuori dagli orari di ingresso, ricreazione e uscita degli alunni. | Il personale del plesso scolastico è tenuto a rispettare i divieti e la segnaletica presente. |
| 3 | Smaltimento rifiuti | Presenza di materiale di rifiuto sul luogo di lavoro (tagli, abrasioni). | Moderato | È obbligo dell'impresa provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti delle lavorazioni (imballaggi, scarti alimentari). Il luogo va lasciato pulito. | |
| 4 | Emergenza e procedure di sfollamento | Mancata conoscenza del piano di emergenza. Ingombro vie d'esodo. | Moderato | I lavoratori dell'impresa devono prendere visione del piano di emergenza. Non ingombrare le vie di esodo e i corridoi per garantire il deflusso. | Il Dirigente scolastico mette a disposizione delle imprese il piano di emergenza. |

**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero – ambiente

SCHEDA 2: RISCHI SPECIFICI SERVIZIO MENSA (CUCINA INTERNA)

| N° | SITUAZIONI DI PERICOLO | RISCHI DA INTERFERENZE | LIVELLO DI RISCHIO | MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE | MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA |
|-----------|--------------------------------------|--|---------------------------|--|--|
| 1 | Uso attrezzature/impianti cucina | Elettrocuzioni, ustioni, incendio legate a impianti (gas, elettrico). | Moderato | Formazione all'uso delle attrezzature PNRR. Chiusura valvole a fine turno. | Vietare l'accesso dei docenti e alunni ai locali di preparazione (cucina). |
| 2 | Utilizzo Montavivande interno | Contusioni, schiacciamento arti, impatto durante la movimentazione pasti ai piani. | Moderato | Utilizzo riservato esclusivamente al personale formato della ditta. È vietato lasciare le porte del vano corsa aperte. Nessun carico sporgente. | Divieto assoluto per docenti, collaboratori scolastici e alunni di operare o stazionare in prossimità del montavivande. |
| 3 | Pavimento umido e lavaggi | Caduta per inciampo o scivolamento. | Moderato | Segnalare la presenza di superfici bagnate mediante adeguata cartellonistica. Effettuare lavaggi in sicurezza. | La pulizia e la sanificazione dei refettori sono a totale carico della Ditta. Le operazioni di lavaggio pavimenti dovranno avvenire esclusivamente al termine della somministrazione, accertandosi che gli alunni abbiano liberato i locali. |
| 4 | Presenza germi patogeni | Esposizione a batteri, virus, miceti. | Modesto | Applicazione rigorosa del piano di sanificazione HACCP. | |
| 5 | Emergenze Sanitarie / Virus | Rischio contagio biologico. | Moderato | Ai lavoratori della mensa sarà permesso l'accesso solo nelle aree di erogazione. Igienizzazione profonda. La misura si applica per l'intero quinquennio di appalto 2026-2031, seguendo le direttive ASL. | |

I RISCHI PROPRI AZIENDALI SONO ENUCLEATI NEL DVR DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA, CHE È PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE DOCUMENTO PER LA GESTIONE DELLE INTERFERENZE.

Fine documento