

Comune di Portoscuso

Provincia del Sud Sardegna

Sede Legale e Amministrativa:

Via Marco Polo n.1 – 09010 – Portoscuso (SU)

Datore di Lavoro
Ing. Mulas Gianfranco

Resp. Servizio Prevenzione e Protezione
Ing. Michele Pilisi

Medico Competente
Dott. Sergio Caracoi

R.L.S.
Non nominato



Revisione n°
01

Data
01.09.2026

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

**INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI
LAVORO**

(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs 81/08)

**MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE
AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE**

(art. 26, comma 3, D.Lgs 81/08)

**AFFIDAMENTO PER IL “Servizio di ristorazione scolastica
di qualità, a ridotto impatto Ambientale, sostenibile e a
km zero delle scuole statali dell'infanzia, primaria e
secondaria di 1° grado del Comune di Portoscuso per il
biennio 2026/2027 - 2027/2028**

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 2 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

DATI GENERALI DELL'AZIENDA

Anagrafica			
Ragione Sociale	COMUNE DI PORTOSCUSO		
Attività	Pubblica Amministrazione		
CODICE ISTAT	38.11.00		
Partita IVA	01329000929		
Codice Fiscale	01329000929		
Sede Legale			
Indirizzo	Via Marco Polo, 1		
Comune	Portoscuso		
Provincia	Sud Sardegna		
Telefono	0781.51111		
Sede operativa a cui si riferisce la presente valutazione			
SCUOLE	Ubicazione refettorio	N.° giorni settimanali	Dettaglio giorni
Scuola dell'infanzia	Località Piano di Zona di - Portoscuso	per n. 5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì
Scuola dell'infanzia	Frazione Paringianu	per n. 5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì
Scuola secondaria di 1° grado indirizzo musicale e prolungato	Via delle Regioni	per n. 2 giorni settimanali	Martedì e giovedì

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 3 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

Figure e Responsabili	
Datore di Lavoro	Ing. Gianfranco Mulas
RSPP	Dott. Ing. Michele Pilisi
Medico Competente	Dott. Sergio Caracoi
Rappresentante dei lavoratori	Non nominato

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 4 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica inteso come servizio di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a km zero da erogarsi a favore degli studenti e personale docente e ATA della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Portoscuso, per gli anni scolastici (n.3) 2026/2027 – 2027/2028 (durata 16 mesi totali – da ottobre 2026 a maggio 2028) – secondo quanto meglio specificato dai successivi articoli del presente capitolato.

All'aggiudicatario del servizio, verrà assegnata la disponibilità dell'utilizzo del centro cottura, sito in Portoscuso.

Il Comune di Portoscuso intende realizzare un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo all'art. 130 del D.lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero della Sardegna, di qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di aumentare o diminuire, dandone tempestivo avviso alla ditta, il numero dei beneficiari interessati al servizio, senza che l'impresa appaltatrice possa avanzare pretese e con l'obbligo da parte di questa, di praticare lo stesso prezzo d'appalto, nei limiti previsti dalla vigente normativa.

Alla già menzionata scadenza il rapporto si intenderà risolto di diritto, senza obbligo di disdetta, salvo la possibilità di utilizzare l'istituto della proroga tecnica

.....

Il servizio va reso dal lunedì al venerdì nel rispetto delle attività didattiche previste dal calendario regionale, dal calendario scolastico dell'Istituto Scolastico Vittorio Angius, secondo le descrizioni e prescrizioni del presente Capitolato speciale e dei restanti atti di gara, delle norme del Codice dei contratti e, più in generale, secondo le disposizioni normative e le direttive nazionali, regionali e locali in materia di ristorazione collettiva e scolastica, di lavoro, di igiene e sicurezza, e delle clausole e condizioni del CCNL di settore, vigenti all'atto dell'aggiudicazione, alle quali si fa espresso riferimento come se fossero qui integralmente riportate.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato, salvo che per dimostrata “causa di forza maggiore”. Quando, per fatti naturali o umani di grande rilevanza, la Ditta non possa espletare il servizio, la stessa deve darne immediata comunicazione al Comune.

Il prospetto di seguito riportato consente di individuare le sedi scolastiche presunte nelle quali attuare il servizio in questione:

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 5 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

Prospetto 1:

SCUOLE	sede refettorio	Servizio	N.° giorni per settiman a	Dettaglio giorni	Orari/n.turni	n. pasti presunti (annuali – 8 mesi)
Scuola dell'infanzia	Località piano di zona/via C. Pavese	Pranzo/5		Dal lunedì al venerdì	12,30/1	
Scuola dell'infanzia	Frazione Paringianu	Pranzo/5 merend a		Dal lunedì al venerdì	12,30/1	21.000
Scuola sec. di 1° grado (indirizzo musicale e prolungato)	Via delle Regioni	Pranzo 2		Martedì e giovedì	14,00/1	

Il servizio è garantito su cinque giorni alla settimana per il plesso di Paringianu (infanzia e primaria) e per l'infanzia di Portoscuso. Il martedì e il giovedì per la secondaria di primo grado (prolungato e musicale).

Il numero medio annuo presunto di pasti da erogare è pari a circa n.21.000 sul biennio/16 mesi. La stima è fatta sulla base della media dell'annualità precedente, , che risulta essere così ripartita:

- n. 4.750 per gli alunni dell'infanzia statale di Portoscuso;
- n. 2.130 per gli alunni dell'infanzia statale di Paringianu;
- n. 9500 per gli alunni della primaria di Paringianu;
- n. 2.120 per gli alunni della secondaria di primo grado – indirizzo musicale/prolungato;
- n. 2500 per tutto il personale scuola distribuito su tutti i plessi (docente personale ata).

Per sopravvenute esigenze, ad es. come quelle legate ad emergenze sanitarie, la stazione appaltante potrà concordare eventuali modifiche con la ditta aggiudicataria in merito a turni, orari, sedi etc.

Gli orari suddetti potranno subire variazioni e hanno valore puramente indicativo.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 6 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

PREMESSA

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Successivamente con l'emanazione del D.Lgs., 106/2009 correttivo ed integrativo dello stesso D.Lgs. 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il già menzionato documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

Indicando infine che l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della cooperativa ed eventuale personale del Committente (Operai, tecnici, ecc. del Comune di Portosuso, il personale della cooperativa 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 che eseguirà il servizio.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 7 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di manutenzione che avverranno comunque all'interno dei locali e delle aree pertinenti al Comune di Portosuso.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa che presterà il servizio. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, prima della data di effettivo inizio del servizio.

In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, il personale della cooperativa, 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'appalto 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 del Comune di Portosuso, 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, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Sarà necessario che alla Ditta appaltatrice aggiudicataria, al fine della predisposizione del D.U.V.R.I. definitivo siano richieste le seguenti informazioni utili, nello specifico:

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 8 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentanti per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori impiegati nelle attività previste in appalto (nominativo, mansione e qualsiasi altra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati.)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da utilizzare.
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da utilizzare.
- la descrizione dei rischi specifici relativi all'attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso

L'azienda appaltatrice sarà adeguatamente coordinata ed informata dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima ed eventualmente durante l'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale presiederanno il datore di lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza della committente, il datore di lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda appaltatrice, eventuali lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le aziende ed i lavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008).

Non dovranno, per nessun motivo, essere eseguite attività da parte di aziende appaltatrici e lavoratori autonomi non segnalate ed autorizzate dal datore di lavoro committente o per le quali il datore di lavoro non dispone di tutte le informazioni utili alla cooperazione e coordinamento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008, che sancisce il principio della cooperazione

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 9 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

e del coordinamento per le aziende committenti e per le aziende ed i lavoratori autonomi appaltatori.

L'azienda appaltatrice dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito alle misure e procedure di prevenzione e protezione discusse durante le riunioni di coordinamento e presenti nei documenti di sicurezza.



D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Emissione del:
01/09/2026
REV: 02

Aziende, Lavoratori Autonomi Appaltatori e soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nei luoghi di svolgimento delle attività oggetto di appalto
Ditta appaltatrice del servizio di mensa
Dirigente, Direttore dei servizi generali e Amministrativi, Assistenti amministrativi, collaboratori scolastici, docenti
Personale dipendente del Comune di Portoscuso
Lavoratori autonomi o dipendenti di Aziende di manutenzione che operano all'interno delle strutture scolastiche e nei locali destinati a refettori.

Lavoratori autonomi o dipendenti di Aziende di manutenzione che operano all'interno delle strutture scolastiche e nei locali destinati a refettori.

MACCHINE – ATTREZZATURE – SOSTANZE E PRODOTTI

[illegible][illegible]



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Pagina 11 di 47

Emissione del:
01/09/2026
REV: 02

SOSTANZE E PRODOTTI

TIPO	MARCA/FORNITORE	SCHEDA DI SICUREZZA	MARCHIO CE

I servizi saranno effettuati con attrezzature e mezzi idonei in possesso della ditta appaltatrice e della Ditta appaltante (dovranno essere dettagliatamente elencate e specificate nel Documento Definitivo).
Le macchine e attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice devono essere conformi alle norme in vigore.

Soggetti di riferimento per la gestione delle emergenze

Committente - Ditta appaltatrice - Struttura Scolastica	Addetti al Primo Soccorso
Comune di Portofino	Cristian Basso - Aldo Manca - Daniela Fois - Brunella Fois - Serci Adria - Massimo Congiu
Ditta appaltatrice	
Scuola dell'infanzia: Località Piano di Zona di - Portofino	
Scuola dell'infanzia: Frazione Paringianu	
Scuola primaria: Frazione Paringianu	
Scuola secondaria di 1° grado: Via delle Regioni	
Committente - Ditta appaltatrice - Struttura Scolastica	Addetti alla gestione delle emergenze e antincendio
Comune di Portofino	Cristian Basso - Aldo Manca - Franco Biggio - Maria Luisa Lai - Roberta Ambus - ----- - Enea Pisano
Ditta appaltatrice	
Scuola dell'infanzia: Località Piano di Zona di - Portofino	
Scuola dell'infanzia: Frazione Paringianu	
Scuola primaria: Frazione Paringianu	

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 12 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

Scuola secondaria di 1° grado: Via delle Regioni	
---	--

Numeri telefonici utili	
Numero unico per le emergenze	112
Polizia Municipale	07815111424
Comune di Portofino	078151111
Pronto soccorso (Guardia Medica)	0781509541
Pronto soccorso (osp. Sirai - Carbonia)	07816681

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> (Come modificato dal D.Lgs. 106/09)	Pagina 13 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

Per assolvere a quanto definito dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 l'impresa deve trasmettere al Committente:

ALLEGATO XVII D.Lgs 81/2008 e s.m.i.
IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE

1. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;
- b) documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a);
- c) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo, di macchine, attrezzature e opere provvisorie;
- d) elenco dei dispositivi di protezione individuali forniti ai lavoratori;
- e) nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza, del medico competente quando necessario;
- f) nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- g) attestati inerenti alla formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal presente decreto legislativo;
- h) elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal presente decreto legislativo;
- i) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- l) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del citato decreto legislativo;
- l) Dichiarazione che tutti i lavoratori sono stati preventivamente informati e formati, sulle misure e cautele predisposte, sui rischi cui potrebbero incorrere svolgendo l'attività presso l'azienda, sulla gestione delle emergenze;
- m) Elenco del personale e relativa tessera di riconoscimento, che svolgerà l'attività. E' fatto obbligo di comunicare ogni sostituzione di personale in modo tempestivo;
- n) Copia della Assicurazione RCT/RCO (responsabilità civile verso terzi/responsabilità civile verso prestatori di lavoro).

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> (Come modificato dal D.Lgs. 106/09)	Pagina 14 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ, SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO ED OBBLIGHI SPECIFICI

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e nei restanti documenti di gara, bando/disciplinare/contratto e di tutti gli atti che insieme ai citati documenti, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e specificatamente di quanto stabilito dalle "linee guida regionali per la ristorazione scolastica" approvate con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 e dai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

L'appalto comprende (senza comportare maggiori oneri):

- l'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario nel rispetto della normativa vigente in materia. Reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari di prima qualità. I generi alimentari dovranno essere forniti etichettati, nella quantità necessaria e con le caratteristiche di qualità e per ogni singolo alimento – "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche di cui alle linee guida regionali per la ristorazione scolastica", ed, in ogni caso, anche se non compresi nelle schede merceologiche, dovranno essere di prima qualità.
- la selezione dei fornitori, privilegiando, quando possibile, l'approvvigionamento dei prodotti a dimensione locale, provinciale e regionale, al fine di utilizzare e consumare generi alimentari lavorati direttamente sul territorio o reperiti in base al principio dell'assenza o del minor numero possibile di passaggi tra produttore e consumatore, con migliori garanzie di mantenimento delle caratteristiche organolettiche;
- la preparazione e la cottura dei pasti c/o il centro cottura individuato dal Comune di Portoscuso, sito in Loc. Piano di Zona – Portoscuso;
- la preparazione e la distribuzione dello spuntino secondo gli orari indicati all'art. 1 del presente capitolato speciale d'appalto. La merenda dovrà essere preparata in giornata nel centro cottura, prevalentemente, mediante l'uso di prodotti a Km 0 e/o a filiera corta o con ricorso a produzioni artigianali locali **con esclusione totale di prodotti industriali** (vedi elenco allegato Merenda – alimenti ammessi).
- Il trasporto, lo scodellamento e la somministrazione in legume fresco-caldo presso i plessi destinatari del servizio. Esso dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto. I pasti dovranno garantire la temperatura prescritta, per tutto il periodo di conservazione dei pasti e fino al momento della somministrazione (vedi orari art. 1);

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> (Come modificato dal D.Lgs. 106/09)	Pagina 15 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

- l'utilizzo di contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento ove necessario, in relazione alle modalità di svolgimento del servizio;
- all'atto della consegna dei pasti, è FATTO OBBLIGO consegnare la bolla d'accompagnamento recante le pietanze, il numero dei pasti che verranno somministrati e le eventuali diete speciali, con l'indicazione dell'ora di consegna dei pasti, l'ora di inizio somministrazione e l'ora di conclusione del servizio. La bolla predisposta dalla Ditta e dalla stessa firmata deve essere poi sottoscritta, per accettazione, da parte del personale scolastico. Nelle bolle, qualora fosse necessario, potrà essere indicata qualunque anomalia verificatasi durante il servizio. Le bolle, per ogni giornata di servizio presso ciascun plesso, dovranno essere allegate alla fattura di spesa presentata in fase di rendiconto. Dovrà essere tempestivamente trasmessa all'ufficio competente qualora nella giornata si siano manifestati dei disservizi;
- durante la somministrazione dei pasti/merenda il personale della ditta deve assistere i minori della scuola dell'Infanzia e della scuola primaria (1° e 2° classi), provvedendo al taglio della carne, del pesce e alla sbucciatura della frutta;
- durante la somministrazione dei pasti va distribuito il parmigiano direttamente sui piatti;
- durante la somministrazione dei pasti va posizionata una bottiglia da 1,50 lt ogni 3 utenti oppure da 2,00 lt ogni 4 utenti (0,50 cl a persona);
- l'automezzo per il trasporto dei pasti va pulito regolarmente nel rispetto dalle leggi sanitarie vigenti in materia;
- i refettori (tavoli) vanno igienizzati e sanificati prima e dopo la somministrazione dei pasti;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la preparazione della sala mensa, il suo abbellimento, previa valutazione delle varie proposte con l'istituzione scolastica e la stazione appaltante (inclusa la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi);
- il ritiro, la pulizia e la disinfestazione giornaliera dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione di tutti i locali (refettori, centro cottura, spogliatoi e servizi igienici dedicati al servizio, presenti in ogni singolo plesso) a seguito della somministrazione dei pasti e preparazione degli stessi;
- la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 16 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

la ditta aggiudicataria deve inoltre:

- Predisporre, mediante l'ausilio del proprio personale qualificato prima dell'avviso del servizio, i menù da presentare al Comune e alla ASL, prima dell'avvio dell'esecuzione e ogni qualvolta subentri una modifica sul menù. La stesura e lo sviluppo della ricetta con specifica indicazione dei dettagli che attengono ad ogni singolo alimento/ingrediente utilizzato, per ciascuna preparazione, distinte per fasce di età, in osservanza a quanto indicato nelle Linee Guida regionali della Regione Sardegna (det. n. 1567 del 5 dicembre 2016) e nelle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" - Ministero della Salute anno 2010, indicative dell'apporto calorico del menù e della frequenza di alimenti proposti;
- Elaborare, tramite l'ausilio della nutrizionista, le diete speciali. Le diete speciali vengono elaborate e confezionate distintamente rispetto al resto dei pasti che verranno somministrati. Saranno lavorate in spazi appositi e con specifiche tecniche di confezionamento, prima che avvenga il trasporto nel plesso interessato. La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, latticini, uovo, pomodoro ed altre), nonché per utenti con particolari esigenze etico-religiose. I certificati verranno trasmessi da parte dei genitori al comune. Il comune trasmetterà le stesse alla Ditta. Le diete speciali verranno elaborate tenendo conto di quanto indicato nel certificato medico (specialista/curante). Sarà cura della Ditta annualmente e ad ogni variazione trasmettere alla ASL competente le diete speciali dettagliate in ogni loro aspetto.
- La impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata in relazione al servizio di ristorazione scolastica per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado). Le tabelle dei pesi a cotto devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento, sia dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.
- Curare i rapporti con gli enti terzi (uffici ASL) che collaborano per l'attuazione del servizio di ristorazione, previo confronto con il Comune. Ogni comunicazione effettuata alla ASL e relativa al servizio in questione, dovrà essere trasmessa per conoscenza al referente responsabile interno del comune di Portofino (menù, tabelle merceologiche, diete speciali etc...);

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 17 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

- Mettere a disposizione degli organismi preposti al controllo, le tabelle dietetiche riportanti, per ciascun piatto (primi, secondi e contorni), la ricetta con l'elenco di tutti gli ingredienti utilizzati, evidenziando gli allergeni di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011;
- Rispettare stagionalità, filiera corta e tutte le caratteristiche merceologiche ed igieniche indicate nell'Allegato 2 contenuto nelle Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica di cui alla Determinazione RAS n.1567 del 5 dicembre 2016;
- Affiggere i menù vidimati presso i luoghi di maggiore visibilità (per utenti e famiglie e organismi di controllo). Il menù, le pietanze sviluppate, le tabelle merceologiche e gli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011, vanno affissi in luogo visibile a tutti

(utenti finali diretti, genitori e insegnanti). *L'informativa alle famiglie è un aspetto importante del progetto. Attuare un'attenta informativa.*

- Favorire il consumo di legumi, frutta e verdure. L'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario nel rispetto della normativa vigente in materia e degli obblighi contrattuali che derivano dai cam e dagli impegni che verranno assunti dall'appaltatore in sede di gara con la propria offerta tecnica;
- Verificare giornalmente, tramite accesso al sistema informatizzato, il numero dei pasti da preparare e da consegnare presso ciascun plesso scolastico. La comunicazione sarà acquisibile dopo le 9,40. Il numero dei pasti effettivo è dato dal numero complessivo degli studenti che usufruiscono del servizio di ristorazione al netto delle effettive assenze giornaliere. Qualora ci fossero problemi nel funzionamento del sistema di rilevazione, il personale dipendente della Ditta dovrà acquisire tempestivamente i numeri dei pasti giornalieri da predisporre, direttamente dall'Istituto Scolastico previa comunicazione con il responsabile interno al comune. Ogni variazione o sospensione del servizio, predeterminabile (legata all'organizzazione dell'Ente o dell'Istituto), verrà resa nota alla Ditta appaltatrice almeno 24 ore prima, anche mediante altre modalità di trasmissione dei numeri di pasti da ordinare.
- Predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune;
- Rispettare i turni previsti per ogni singolo plesso e orari di consegna e somministrazione dei pasti e delle merende;
- rispettare i tempi di consumo dei pasti, facendo sì che quello del mangiare assieme sia l'ambito per una sana convivialità – tempo medio minimo di 45/50 minuti per consumare il pasto;
- conferire i rifiuti negli appositi sacchetti e contenitori porta rifiuti forniti dal Comune di Portosuso – secondo le disposizioni di cui al calendario della

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 18 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

nettezza urbana e nel rispetto delle prescrizioni CAM.

Nell'intero Comune di Portosuso si attua la raccolta differenziata di tutte le frazioni del rifiuto solido urbano ed è attivo l'ecocentro comunale presso il quale, a carico della impresa aggiudicataria, dovranno essere conferire le frazioni di rifiuto solido urbano prodotte, non ricomprese tra quelle oggetto di raccolta porta a porta e/o prodotte in quantità e con frequenze tali da non consentire una efficiente raccolta domiciliare. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, dando attuazione a quanto disposto nel vigente Regolamento Comunale di Igiene Urbana, con le modiche che, nel tempo, dovessero essere, eventualmente, adottate. I contenitori di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovranno essere depositati secondo la normativa sulla raccolta differenziata attuata nel Comune di Portosuso.

- fornire materiale (utensili e attrezzature) destinato alla preparazione degli alimenti (pentole, padelle, vassoi, mestoli, coltelli ecc. – valutati necessari, rispetto a quanto già disponibile nel centro cottura) qualora in numero o per tipologia insufficiente rispetto all'elenco attrezzature di cui al successivo articolo;
- fornire detergenti (tutti quelli impiegati, nessuno escluso – per stoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali) a basso impatto ambientale ovvero conformi alle norme vigenti in materia (CAM). Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti dotati del marchio europeo di qualità ecologica meglio precisate nei punti di cui al successivo art. 3;
- fornire guanti monouso, mascherine e cuffiette e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione ed alla pulizia;
- verificare l'indice di gradimento delle pietanze erogate e valutare eventuali proposte di modifiche ai menù, da condividere con il competente ufficio comunale;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature consegnate per il corretto svolgimento del servizio (lavastoviglie, forno, cappa, frigoriferi etc...), nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso o che sopraggiungano nel mero utilizzo secondo le regole meglio stabilite all'art 7;
- utilizzo, presso i singoli plessi, di stoviglie le cui caratteristiche tecniche devono rispettare le clausole contrattuali di cui ai vigenti CAM, D.M. 10 Marzo 2020;
- la disponibilità di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile in numero congruo, presso i refettori, per sopperire a qualsivoglia difficoltà possa sopraggiungere;
- fornire pasti freddi o cestini per particolari occasioni (quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative) e in caso di

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 19 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

mancato funzionamento del centro cottura, al medesimo costo unitario di aggiudicazione e senza oneri aggiunti, su diretta richiesta del Comune di Portoscuso;

- fornitura di tovagliato da posizionare nei refettori (nel caso la stazione appaltante ne manifesti l'esigenza in relazione all'effettivo bisogno di sostituire il tovagliato esistente), secondo quanto meglio specificato dalle clausole contrattuali di cui ai vigenti CAM, D.M. 10 Marzo 2020;
- curare i rapporti con Associazioni ed Enti terzi coinvolti per l'utilizzo dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale;
- fornire e attuare qualunque altra attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citata nel presente elenco e capitolato;
- l'obbligo di garantire la buona riuscita del servizio e il funzionamento dei beni mobili e immobili.

DURATA

L'appalto avrà durata di 24 mesi su tre anni scolastici. Il servizio sarà garantito nei giorni feriali, secondo il prospetto di cui all'art. 1 del presente capitolato, così come stabilito dal calendario scolastico regionale e dallo stesso istituto scolastico (settimana corta – dal lunedì al venerdì). Il servizio, annualmente, viene garantito normalmente dalla prima settimana di ottobre all'ultima di maggio dell'anno successivo.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i. (Come modificato dal D.Lgs. 106/09)	Pagina 20 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un '**unico documento di valutazione dei rischi da interferenze**' (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali DPI inerenti le interferenze con le attività svolte in azienda da parte di aziende esterne alle quali sia stato appaltato uno o più servizi mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente DUVRI.

La Valutazione dei Rischi cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Pertanto, essa è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

L'obbligo di cooperazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 21 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI

Sono stati considerati RISCHI DA INTERFERENZE, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- I RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori del Committente
- I RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni eseguite dalle Aziende esterne;
- I RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debbano operare le Aziende Esterne, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- I RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 22 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E DEFINIZIONE DELLE RELATIVE MISURE PER L'ELIMINAZIONE

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce un'operazione che deve portare a definire la presenza di pericoli, che possono comportare un reale rischio di esposizione per quanto attiene la sicurezza e la salute del personale addetto.

A tal proposito saranno esaminate:

- le modalità operative seguite nell'esecuzione delle attività (manuale, automatica, strumentale, ecc) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto);
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione, previste per lo svolgimento delle lavorazioni.

Vanno individuati i rischi che derivano dalle intrinseche potenzialità di rischio delle sorgenti (macchine, impianti ecc.) e i potenziali rischi residui che permangono tenuto conto delle modalità operative seguite, delle caratteristiche dell'esposizione, delle protezioni collettive e misure di sicurezza esistenti (schermatura, segregazione, protezioni intrinseche, ventilazione, isolamento acustico, segnaletica di sicurezza o di pericolo) nonché dagli ulteriori interventi di protezione.

Si vuole individuare ogni rischio di esposizione per il quale le modalità operative non ne consentano una gestione controllata: rischi residui.

La valutazione dei rischi viene effettuata in modo mirato alla natura dei lavori che verranno svolti, limitatamente agli aspetti relativi alla gestione delle possibili interferenze lasciando ai datori di lavoro del personale impegnato i compiti di valutare i rischi specifici delle attività delle aziende.

OBIETTIVO DELLA VALUTAZIONE

Obiettivo della valutazione è la realizzazione di uno strumento in grado di consentire al Datore di Lavoro Committente, il Comune di Portoscufo, al Datore di lavoro della

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 23 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

struttura scolastica, il Dirigente Scolastico, al Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice del servizio mensa e agli eventuali lavoratori autonomi e dipendenti di eventuali ditte di manutenzione che si trovassero ad intervenire nei locali dove avviene il servizio mensa, di individuare i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute del lavoratore, ospiti ecc., di pianificarne l'attuazione, il miglioramento ed il controllo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza.

In tale contesto si potranno confermare le misure di prevenzione già in atto o decidere di modificarle, per migliorarle in relazione alle innovazioni di carattere tecnico od organizzativo sopravvenute in materia di sicurezza.

Tali misure di prevenzione comprendono:

- Prevenzione dei rischi professionali;
- Informazione dei lavoratori;
- Formazione professionale dei lavoratori.

Nei casi in cui non risulti possibile eliminare i rischi, essi dovranno essere convenientemente ridotti nella misura del possibile e si dovranno tenere sotto controllo i rischi residui.

In una fase successiva, nell'ambito del programma di revisione della valutazione, tali rischi residui saranno nuovamente valutati e si prenderà in considerazione la possibilità di eliminarli o ridurli ulteriormente alla luce dei progressi sopravvenuti in materia di sicurezza.

In questo ambito, al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi fissati, la valutazione dei rischi si configura, quindi, come un'attività continua, non fine a se stessa, ma permanente nel tempo.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> (Come modificato dal D.Lgs. 106/09)	Pagina 24 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

METODOLOGIA SPECIFICA PER LA INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- o la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'Azienda Committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della Azienda Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni
- o la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

Come indicato nello specifico capitolo (GESTIONE INTERFERENZE) per tutti i pericoli individuati è stata effettuata la valutazione del relativo rischio e sono state individuate le misure di prevenzione e protezione obbligatorie.

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Elenco dei fattori di rischio

Nel seguito si elencano i fattori di rischio che sono stati presi in considerazione per la valutazione dei rischi conseguenti alle interferenze e per la definizione delle misure relative alla loro eliminazione o riduzione.

Rischi per la sicurezza	
Strutture Rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di Lavoro	• Altezza dell'Ambiente • Superficie dell'Ambiente • Volume dell'Ambiente • Illuminazione (normale e in emergenza) • Pavimenti (lisci o sconnessi) • Pareti (semplici o attrezzate, scaffalatura, apparecchiatura) • Viabilità interna, esterna; movim. manuale dei carichi • Solai (stabilità) • Uscite (in numero sufficiente in funzione del personale) • Porte (in numero sufficiente in funzione del personale)
Impianti Elettrici Rischi da carenza di sicurezza elettrica	• Idoneità del progetto • Idoneità d'uso

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 25 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

	• Impianti a sicurezza intrinseca in atmosfere a rischio di incendio o di esplosione • Impianti speciali a carattere di ridondanza
Incendio-Esplosioni Rischi da incendio e/o esplosione	• Presenza di armadi di conservazione (caratteristiche strutturali e di areazione) • Presenza di depositi di materiali infiammabili (caratteristiche strutturali e di ricambi d'aria) • Carenza di sistemi antincendio • Carenza di segnaletica di sicurezza

Rischi per la salute	
Agenti Chimici	• Rischi di esposizione connessi con l'impiego di sostanze chimiche, tossiche o nocive in relazione a: ◦ ingestione; ◦ contatto cutaneo; ◦ inalazione per presenza di inquinanti aerodispersi sotto forma di: ▪ polveri; ▪ fumi; ▪ nebbie; ▪ gas; ▪ vapori.
Agenti Fisici Rischi da esposizione a entità fisiche che interagiscono con il corpo umano	• Rumore: presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro • Vibrazioni: presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta • Microclima: carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene: ◦ temperatura ◦ Umidità relativa ◦ Ventilazione ◦ Calore radiante ◦ Condizionamento. • Illuminazione: carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> (Come modificato dal D.Lgs. 106/09)	Pagina 26 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

	lavorazione fine, finissima, ecc.) • Posizionamento;
Agenti Biologici	• Emissione involontaria (condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.) • Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)

Rischi trasversali	
Organizzazione del lavoro	• Processi di Lavoro usuranti: lavori in continuo, turni. • Pianificazione degli aspetti attinenti alla sicurezza e la salute: programmi di controllo e manutenzione degli impianti, comprese le attrezzature di sicurezza • Procedure per far fronte a incidenti o emergenze
Fattori Psicologici	• Intensità, monotonia, solitudine, ripetitività lavoro • Carenze di contributo al processo decisionale e situazioni di conflittualità • Complessità delle mansioni e carenza di controllo • Reattività anomala a condizioni di emergenza
Fattori Ergonomici	• Fattori Ergonomici • Sistemi di sicurezza e affidabilità delle informazioni • Conoscenze e capacità del personale • Norme di comportamento • Soddisfacente comunicazione e istruzioni corrette in condizioni variabili

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 27 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

Individuazione dei Soggetti Esposti

Per "Soggetto Esposto" si intende qualsiasi persona presente nell'area di pertinenza di un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L'individuazione dei soggetti esposti è valutata considerando:

- l'interazione tra i lavoratori ed i rischi in modo diretto o indiretto;
- gruppi omogenei di lavoratori esposti agli stessi rischi;
- lavoratori, o gruppi di lavoratori, esposti a rischi maggiori, in quanto:
 - portatori di handicap;
 - molto giovani o anziani;
 - donne incinte o madri in allattamento;
 - neoassunti in fase di formazione;
 - affetti da malattie particolari;
 - addetti ai servizi di manutenzione;

Per l'identificazione di tutti i soggetti esposti nell'area e nei locali interessati dal servizio mensa, occorrerà fare riferimento al seguente elenco:

- lavoratori addetti a servizi ausiliari del Comune di Portoscuso (manutenzione, ecc.);
- lavoratori degli uffici, dei docenti e collaboratori scolastici;
- alunni dell'Istituto Comprensivo Statale V. Angius
- Personale e alunni della Scuola dell'infanzia - Località Piano di Zona - Portoscuso;
- Personale e alunni della scuola dell'infanzia - Frazione Paringianu;
- Personale e alunni della scuola primaria - Frazione Paringianu
- Personale e alunni della scuola Secondaria 1° grado di via delle Regioni;
- Operatori della ditta appaltatrici del servizio mensa;
- lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della struttura scolastica, nei locali di refezione;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- genitori visitatori ed ospiti della struttura scolastica;
- lavoratori esposti a rischi maggiori.
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto

Di seguito si indicano i costi che verranno sostenuti per la sicurezza relativamente alle interferenze e alle caratteristiche dei lavori e dei servizi forniti.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 28 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

I costi sostenuti per eliminare le interferenze e migliorare i livelli di sicurezza ed igiene del lavoro prevedono:

- fornitura di adeguati dispositivi di protezione individuale;
- attività di formazione del personale;
- procedura per la gestione delle emergenze (primo soccorso, incendio, ecc...);
- attività di formazione degli addetti alla gestione delle emergenze;
- attività di formazione degli addetti alla gestione del pronto soccorso;
- rischi connessi all'esposizione a sostanze pericolose;
- predisposizione di adeguati mezzi da utilizzare in caso di emergenza;
- misure per eliminare o, dove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 29 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

ANALISI DEI FATTORI DI RISCHIO CORRELATI ALLE INTERFERENZE

INTERFERENZA	
Data inizio	BIENNIO 2026/2027 – 2027/2028

FASE DI LAVORO	AZIENDA/LAVORATORE AUTONOMO
1. Pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio; 2. Preparazione e cottura dei pasti c/o il centro cottura individuato dal Comune di Portoscuso, sito in Loc. Piano di Zona; 3. Allestimento dei tavoli dei refettori; 4. Posizionamento del tovagliato (cerate) nei refettori; 5. Trasporto, sporzionamento e la somministrazione in legame fresco-caldo presso i plessi destinatario del servizio; 6. Assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta; 7. Disinfezione dei refettori (tavoli) prima della somministrazione dei pasti; 8. Ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti; 9. Sbarazzo, pulizia e disinfezione di tutti i locali (refettori e centro cottura) a seguito della somministrazione dei pasti e preparazione degli stessi; 10. Conferimento dei rifiuti negli appositi sacchetti e contenitori porta rifiuti forniti dal Comune di Portoscuso –	Ditta Appaltatrice del servizio mensa

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> (Come modificato dal D.Lgs. 106/09)	Pagina 30 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

secondo le disposizioni di cui al calendario della nettezza urbana; 11. Lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti;	
Attività d'ufficio e didattiche e, più generalmente tutte le attività di funzionamento e gestione delle strutture scolastiche statali e comunali	Docenti e collaboratori scolastici
Servizi, lavorazioni, manutenzioni, forniture negli edifici in oggetto	Operai e dipendenti del Comune di Portoscuso

Interferenza dovuta ad uso contemporaneo di	Aree di Lavoro quali locali, mensa	si
	Vie di accesso, piazzali, cortili, parcheggi	si

Compatibilità delle attività interferenti	Si ha compatibilità in adozione di idonee misure di prevenzione e protezione, come da protocolli approvati
---	--



D.U.V.R.I.

AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA

*D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)*

Pagina 31 di 47

Emissione del:
01/09/2026
REV: 02

MISURE PER LA RIDUZIONE DEL RISCHIO DA INTERFERENZA

**UTILIZZO DI LOCALI,
IMPIANTI, MEZZI E
ATTREZZATURE**

La Ditta aggiudicataria saranno concessi in uso i locali situati presso le scuole infanzia località Piano di Zona, Infanzia di Paringianu, primaria di Paringianu, secondaria di 1° grado di Via delle Regioni, dotati di tavoli e sedie adeguati, i punti sporzionamento, i servizi igienici e disimpegno, attrezzatura varia come da inventario. L'uso di tale materiale, attrezzatura e impianti deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.

Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe esimili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare.

L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.

E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.

Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento di impianti di riscaldamento o climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i preposti degli istituti.

L'erogazione/interruzione sarà eseguita successivamente all'accertamento che la stessa non generi condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro; l'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;

E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;

E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite



D.U.V.R.I.

AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA

*D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)*

Pagina 32 di 47

Emissione del:
01/09/2026
REV: 02

	di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto. Non è previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici. Qualora autorizzato, l'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti o per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli alunni da scuola e comunque previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare e che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica; Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non danno interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione; Il personale scolastico a cui compete eventualmente la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali sporzionamento.
UTILIZZO DEGLI APPRESTAMENTI DI SICUREZZA	Il SPP dei vari istituti insieme ai preposti della ditta appaltatrice dovranno individuare la posizione degli estintori e degli altri presidi antincendio più vicini all'area di lavoro. Il SPP degli Istituti, in caso di contemporanea presenza di altre ditte/lavoratori autonomi dovranno far osservare alla ditta appaltatrice la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le altre ditte avranno cura di predisporre. Non manomettere o modificare gli apprestamenti di sicurezza e qualsiasi altro dispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro
UTILIZZO DI PRODOTTI E MATERIALI VARI	Non depositare materiali, oggetti, derrate alimentari o altro sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza. Sarà cura del personale dei vari istituti accertarsi che l'impiego di prodotti chimici (es. prodotti usati durante le pulizie) avvenga secondo specifiche modalità operative indicate sulle Schede di Sicurezza e/o Schede Tecniche che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del personale addetto.



D.U.V.R.I.

AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA

*D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)*

Pagina 33 di 47

Emissione del:
01/09/2026
REV: 02

	Qualora dipendenti degli istituti o della ditta appaltatrice avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori che prevedono l'utilizzo di prodotti chimici, il Datore di Lavoro Committente e quindi il Comune di Portoscufo, dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il SPP al fine di fermare le attività o di valutarne la sospensione. Nel caso in cui nelle aree oggetto dell'attività del servizio mensa vengano espletati dal Comune di Portoscufo o da altre ditte appaltatrici interventi ordinari e straordinari di manutenzione che prevedano sviluppo di polveri, si opererà installando aspiratori o segregando gli spazi con teli e/o barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro. Tuttavia, sarà compito della ditta appaltatrice che effettuerà i suddetti interventi mettere in atto tutti i sistemi di prevenzione e protezione al fine di ridurre al minimo la produzione di polveri, ciò in relazione alla tutela della salute dei propri dipendenti e dei lavoratori e di tutti i soggetti che operano a vario titolo presso le aree in cui saranno svolte le attività oggetto del presente appalto.
UTILIZZO DI AREE DI LAVORO	Le aree in cui saranno espletate le attività del servizio di mensa in oggetto dell'appalto dovranno essere interdette assolutamente a personale estraneo alla ditta appaltatrice e verranno adeguatamente segnalate così come i percorsi necessari per raggiungerle, in modo particolare i locali destinati a cucina. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta. Prima dell'affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice dovranno essere consegnati, il presente documento e le procedure di emergenza. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ecc.), anche se temporanei. L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale dei vari istituti e come per esempio attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito

**D.U.V.R.I.****AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA**

*D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)*

Pagina 34 di 47

Emissione del:
01/09/2026
REV: 02

	che dovesse r o risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento. In occasione di altre attività affidate ad altre imprese sia l'impresa appaltatrice che la Stazione Appaltante che i vari istituti hanno l'obbligo della reciproca comunicazione e organizzazione della riunione di coordinamento.
UTILIZZO DI VIE DI ACCESSO, PIAZZALI, PARCHEGGI	La ditta appaltatrice potrà accedere presso i luoghi di svolgimento del servizio oggetto di appalto soltanto con automezzi autorizzati rispettando il Codice della Strada. Qualora la visibilità non sia sufficiente e/o la manovra del mezzo risulti difficoltosa, è necessario che un moviere, opportunamente addestrato e con abbigliamento ad alta visibilità, coordini le operazioni. Le strade e gli spazi destinati al transito dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenuti in buono stato e privi di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo. L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito. Non depositare materiali sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.
UTILIZZO DI AREE DI STOCCAGGIO	L'eventuale trasporto dei materiali e attrezzature all'interno dei locali dovrà essere effettuato a mano. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta. Le aree adibite allo scarico delle merci, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi.
DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	Verbale di Formazione (obbligo di informazione ai lavoratori per le attività specifiche) Verbale Riunione di Coordinamento Verbal di Ispezione Procedure di emergenza Documenti di Valutazione dei Rischi dell'azienda appaltatrice Documento di Valutazione dei Rischi della Scuola dell'infanzia - Località Piano di Zona - Portoscuso Documento di Valutazione dei Rischi della Scuola dell'Infanzia - Frazione Paringianu Documento di Valutazione dei Rischi Scuola primaria - Frazione Paringianu

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 35 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

	Documento di Valutazione dei Rischi Scuola secondaria di 1° grado - Via delle Regioni Portofino Lay-out descrittivi ambienti di lavoro
--	---

MISURE INTEGRATIVE PER LA RIDUZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

A seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni a tutela della sicurezza:

- osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D.Lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'azienda appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;
- i lavoratori delle ditte appaltatrici devono essere distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando tute da lavoro o camici riportanti indicazione relative all'univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- divieto di fumare durante le attività lavorative;
- divieto di portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Datore di Lavoro Committente;
- le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- è necessario coordinare la propria attività con il Responsabile dei lavori per definire le norme comportamentali in caso di emergenza e evacuazione;
- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 36 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

- percorsi di esodo sono individuati segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i presidi antincendio sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze e pronto soccorso devono essere comunicati al Responsabile dei lavori ad eventuali altre aziende presenti per progettare e coordinare tali lavori;
- la cassetta pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 è presente e segnalata da apposita cartellonistica

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 37 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Comune di Portoscufo, in qualità di stazione appaltante informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

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

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. 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.

2. 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 riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 38 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

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

4. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO: evitare spargimenti superfluidi liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

5. 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; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza dell'edificio scolastico, 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.

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

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 39 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Nella tabella sottostante dovranno essere evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti dei vari istituti e i dipendenti dell'Impresa:

MATRICE DI RISCHIO

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

A ALTO	M MEDIO	B BASSO
--------	---------	---------

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verifichino condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti. In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra il personale del Comune di Portoscuso, quelli degli istituti compresi gli alunni ed eventuali genitori o ospiti e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

LAVORAZIONE	POSSIBILE CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI GESTIONE ATTIVITÀ INTERFERENTI	RISCHIO RESIDUO
Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento delle porzioni	Nessuna			
Trasporto derrate alimentari e pasti dal centro e per il centro cottura agli edifici	Presenza docenti, alunni, genitori, ospiti e/o dipendenti del Comune di	Urti, impatti, investimento		M



D.U.V.R.I.
AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA
D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

Pagina 40 di 47

Emissione del:
01/09/2026
REV: 02

scolastici	Portoscuso e/o materiali in prossimità della zona distribuzione pasti o lungo l'area di transito			
Sporzionamento e somministrazione pasti	Presenza docenti, alunni, genitori, ospiti, dipendenti del Comune di Portoscuso e/o materiali in prossimità della zona distribuzione pasti transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito e/o distribuzione pasti.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 41 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

GESTIONE DELL'EMERGENZA

INDICAZIONI GENERALI

Sarà cura dell'azienda appaltatrice organizzare il servizio di emergenza ed occuparsi della formazione del personale addetto.

Il Titolare dell'azienda appaltatrice dovrà assicurarsi che tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro siano informati dei nominativi degli addetti e delle procedure di emergenza; dovrà inoltre esporre in posizione visibile le procedure da adottarsi unitamente ai numeri telefonici dei soccorsi esterni.

Nelle aree di lavoro dovrà essere affissa adeguata segnaletica di sicurezza per l'individuazione delle vie d'esodo.

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 42 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

ASSISTENZA SANITARIA E PRONTO SOCCORSO

Posizionamento dei presidi di pronto soccorso

L'ubicazione dei presidi di pronto soccorso è indicata nel lay-out dei luoghi di lavoro, affissi e ben visibili.

Procedure di Pronto Soccorso

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

Proteggere sé stesso evitando di diventare una seconda vittima, allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;

Verificare che non sussistano condizioni di ulteriore pericolo per la vittima; rimuovere la causa del pericolo e/o mettere in sicurezza la vittima.

2. AVVERTIRE

Avvertire immediatamente il "118" fornendo all'operatore i seguenti dati:

- descrizione sintetica dell'infortunio/malore;
- ubicazione del luogo di lavoro e modalità di raggiungimento;

Nel caso in cui il soccorso venga effettuato con ambulanza ed il luogo di lavoro fosse difficilmente individuabile, accordarsi con l'operatore del "118" per l'attesa del mezzo di soccorso presso un luogo di facile raggiungimento; un lavoratore, dal luogo di attesa, si incaricherà di condurre l'ambulanza presso il luogo dell'infortunio;

Nel caso in cui il soccorso venga effettuato tramite elicottero comunicare la posizione di un'area idonea all'atterraggio e prossima al luogo di lavoro; agevolare l'individuabilità dell'area da parte del mezzo di soccorso con la presenza di un lavoratore che segnali la zona di atterraggio.

3. SOCCORRERE

Indossare presidi sanitari mono-uso al fine di limitare il rischio infettivo durante il soccorso (guanti in lattice, mascherine, visiere paraschizzi);

Rassicurare la vittima qualora fosse cosciente con eventualmente la collaborazione di altri soggetti;

non spostare la persona dal luogo dell'incidente a meno di un pericolo di vita imminente;

Prestare alla vittima le prime cure in attesa del mezzo di soccorso.

4. PROFILASSI

Dopo aver prestato un soccorso:

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 43 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

Procedere alla pulizia del proprio corpo;

Eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.

Dotazioni per il pronto soccorso (aziende o unità produttive di gruppo A e B - DM 388/2003)

La cassetta di pronto soccorso dovrà essere costantemente integrata e completa nella sua dotazione al fine di garantire il corretto stato d'uso; il contenuto minimo della cassetta di pronto soccorso è il seguente:

- guanti sterili monouso (5 paia);
- visiera paraschizzi;
- flacone di soluzione cutanea di iodiopovidone al 10% di iodio da 1 litro;
- flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0,9%) da 500 ml;
- compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole;
- compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole;
- teli sterili monouso;
- pinzette da medicazione sterili monouso;
- confezione di rete elastica di misura primaria;
- confezione di cotone idrofilo;
- confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso;
- rotoli di cerotto alto cm 2,5;
- un paio di forbici;
- lacci emostatici;
- ghiaccio pronto uso (due confezioni);
- sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari;
- termometro;
- apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

Misure preventive

- fornire ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio;
- ridurre la probabilità di insorgenza di incendio;
- predisporre e mantenere sempre sgombre e agibili le vie e le uscite d'emergenza;
- predisporre procedure e mezzi per una rapida segnalazione ed estinzione dell'incendio;

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 44 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

- delimitare/segnalare, vietare di fumare e predisporre adeguati strumenti di estinzione nei luoghi ove sussiste il pericolo di incendio/esplosione;
- mantenere in efficienza, tramite ispezioni periodiche, l'impianto elettrico, di messa a terra e contro le scariche atmosferiche;
- qualora vengano eseguite lavorazioni con l'uso di attrezzature che possano innescare incendi/esplosioni e/o con preparati pericolosi, assicurarsi di:
 - non eseguire lavorazioni limitrofe che possano aumentare le probabilità di innesco di incendio/esplosione;
 - non coinvolgere personale non addetto alla specifica lavorazione.
 - le lavorazioni su reti tecnologiche trasportanti il gas necessario per il funzionamento delle cucine devono essere eseguite da personale specializzato.

Procedure in caso di incendio e/o esplosione

Nell'eventualità si verificasse un incendio/esplosione eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

- Allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Togliere tensione elettrica manovrando sul quadro principale;
- Allontanare, senza mettere a repentaglio l'incolumità delle persone, mezzi/attrezzature e materiali che potrebbero alimentare l'incendio/esplosione;
- Tentare di circoscrivere ed estinguere l'incendio tramite un addetto munito di estintore, posizionato a circa 3 m dall'incendio, con direzione del getto alla base delle fiamme.

2. AVVERTIRE

- Avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco al numero telefoni co "115".

3. SOCCORRERE

- Qualora ci fossero persone coinvolte nell'incendio sottrarle

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 45 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZE

Codice	Elemento di costo	UM	Q.tà	Prezzo Unit. (€)	Importo (€)
01	Pellicola autoadesiva: Cartello "Vietato Entrare"	Cad.	3	30,00	90,00
02	Segnaletica di pericolo nei pressi delle aree di accesso o lavorazione: "Divieto di accesso"	Cad.	A corpo	50,00	60,00
03	Formazione ed informazione del personale e addetti: specifiche, procedure, gestione interferenze, piano di emergenza.	Cad.	5	80	400,00
TOTALE COSTI					550,00

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 46 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

CONCLUSIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.):

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Comune di Portosuso		
Datore di lavoro Scuole dell'infanzia Scuole dell'infanzia Paringianu Scuola secondaria di 1° grado		
RSPP Comune di Portosuso	Dott. Ing. Michele Pilisi	
RSPP Scuole dell'infanzia Scuole dell'infanzia Paringianu Scuola secondaria di 1° grado		
RLS Scuole dell'infanzia Scuole dell'infanzia Paringianu Scuola secondaria di 1° grado		

	D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO DEI SERVIZI MENSA <i>D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 s.m.i.</i> <i>(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)</i>	Pagina 47 di 47
		Emissione del: 01/09/2026 REV: 02

COMMITTENTE

FIGURE	NOMINATIVO	FIRMA
Datore di lavoro	GIANFRANCO MULAS	
Medico Competente	SERGIO CARACOI	
Resp. Serv. Prev. Protezione	MICHELE PILISI	
R.U.P.	MARIA LUISA LAI	

AZIENDA APPALTATRICE

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante ciascuna azienda appaltatrice dichiara di

essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone

responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro Azienda Appaltatrice		
R.L.S. Azienda appaltatrice		
RSPP Azienda appaltatrice		