

Allegato n.8 AL CAPITOLATO

*Specifiche tecniche relative al Documento Unico per  
la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)*

Aprile 2021

D.U.V.R.I.  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.  
COMUNE DI VIMODRONE

Stazione Appaltante:

Datore di Lavoro:

Responsabile del Procedimento:

Ditta Appaltatrice:

Responsabile R.S.P.P. Incaricato:

Medico competente

.....

## **ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO:**

Il servizio di refezione scolastica, aggiudicato con determinazione n..... del ..... a

lla  
ditta ..... per il periodo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_, come da contratto n. .... del ....., prevede la produzione di pasti presso il centro di cottura comunale e la veicolazione presso le scuole primarie, primarie, secondarie di primo grado e anziani a domicilio.

Il settore Istruzione, ha provveduto a redigere apposito documento DUVRI (allegato 8 al CSO) considerando anche l'attività di gestione servizio refezione svolta all'interno di alcuni plessi scolastici di competenza comunale.

## **MODALITA' DI ESPLETAMENTO:**

Le diverse fasi e modalità di gestione/fornitura del servizio (produzione, trasporto, distribuzione, riassetto locali ecc.) sono tutte articolate e dettagliate nel Capitolato Speciale d'Oneri appositamente predisposto e nella documentazione della ditta aggiudicataria in fase di gara (progetto, piani trasporto, manuale qualità, mansionario personale), che qui si intendono integralmente riportate ed a cui si fa pieno riferimento.

## **TRASPORTO PASTI:**

Le operazioni di carico e scarico dei contenitori presso il centro di cottura avvengono in area dedicata, mentre le consegne presso i plessi avvengono circa 15 minuti prima del consumo direttamente all'interno dei locali adibiti a ricevimento e porzionamento dei pasti.

## **CORSI DI FORMAZIONE**

Il datore di lavoro, come previsto dal D.Lgs 81/08 provvede alla formazione degli addetti che prestano la loro opera presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con cadenza semestrale.

Il Servizio Istruzione ha ritenuto utile attivare di propria iniziativa corsi di formazione per le insegnanti e le assistenti che operano all'interno delle strutture scolastiche, al fine di fornire ogni elemento utile ad evitare possibili rischi di interferenze con il servizio di refezione scolastica, e porre particolare attenzione alle modalità di preparazione, distribuzione e consumo delle diete speciali predisposte per gli utenti affetti da forme di allergie e intolleranze alimentari. Anche questa iniziativa verrà riproposta periodicamente, con cadenza annuale.

## **SICUREZZA DEI LOCALI INTERESSATI:**

L'OEA ha provveduto ad approntare il piano di sicurezza relativo al centro di cottura comunale che individua i rischi connessi all'attività svolta presso la struttura e le misure di prevenzione e protezione adottate a seguito della valutazione.

Per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza all'interno dei plessi scolastici interessati dal servizio di refezione, al fine di rendere pienamente edotta la ditta stessa, si fa riferimento ai documenti di valutazione dei rischi sottoscritti dai Dirigenti scolastici delle scuole interessate, ivi inclusi i piani di evacuazione, come previsto dalla normativa attualmente in vigore, esposti direttamente presso i plessi scolastici e pubblicati nei relativi siti internet scolastici.

## **VERIFICHE E SOPRALLUOGHI:**

Il presente documento prevede l'effettuazione di sopralluogo in contraddittorio con tutti i soggetti coinvolti presso le strutture interessate. Nel corso delle verifiche si potranno eventualmente formulare osservazioni nel caso si ritenga utile migliorare la sicurezza degli spazi utilizzati. A tale proposito si allega schema di verbale da sottoscrivere tra le parti.

### **ANALISI INTERFERENZE: CENTRO COTTURA COMUNALE.**

**(fattori considerati e attività svolte)**

#### **magazzino:**

la consegna delle derrate utilizzate avviene in area dedicata adiacente il magazzino del centro. I bancali con le derrate vengono posizionati all'interno dell'area dedicata a cura del trasportatore e la sistemazione degli alimenti sui bancali viene eseguita successivamente dal magazziniere del centro cottura. Il magazzino è gestito solo da personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze;

#### **produzione pasti:**

La produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica avviene all'interno del centro cottura a cura del personale dell'OEA. Le diverse fasi e le procedure adottate sono regolamentate dal capitolato speciale d'appalto e dal manuale della qualità della ditta medesima, nel rispetto delle norme attualmente in vigore in materia di igiene e sicurezza. Tutte le attività vengono svolte dal personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze;

### **attività di verifica del rispetto delle prescrizioni e dell'aggiornamento di quanto indicato nel DUVRI**

Le verifiche saranno svolte da persona incaricata delegata dall'Ente o a cura di società esterna, opportunamente incaricata..

Si rilevano pertanto rischi da interferenze che si possono equiparare agli stessi rischi previsti per il personale dell'OEA che opera all'interno delle strutture interessate (rischio utilizzo impianti tecnologici, rischio elettrico, da esposizione a rumore, salute nei luoghi di lavoro, trasversali ed organizzativi ecc.). Particolari azioni saranno adottate al fine di limitare il rischio da interferenze:

- informativa dei piani di sicurezza previsti all'interno delle strutture interessate;
- durante le fasi di verifica un referente della struttura (personale della ditta ..... ) si rende disponibile per una collaborazione in contraddittorio e per informazioni relative ad eventuali rischi insorgenti durante l'attività di verifica;

#### **Pulizia/sanificazione:**

le attività di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate sono effettuate direttamente dal personale dipendente della ditta ...., con l'ausilio di attrezzature e prodotti adeguati.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Trasporto pasti destinati alle scuole:**

Le operazioni di carico dei contenitori presso il centro di cottura avvengono in area dedicata. Il personale dell'OEA predispone i contenitori pronti per il ritiro all'ingresso del

locale stoccaggio pasti e successivamente il personale dell'OEA, provvede al carico dei contenitori ed al trasporto presso le strutture scolastiche.  
Non si rilevano rischi da interferenze.

### **ANALISI INTERFERENZE: TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI** **(fattori considerati e attività svolte)**

#### **Consegna pasti:**

La consegna dei pasti presso i terminali di distribuzione ed il ritiro dei contenitori utilizzati il giorno precedente (da riconsegnare al centro di cottura per la relativa sanificazione prima dell'utilizzo) avviene a cura della ditta aggiudicataria. Ove la struttura lo consente, i pasti vengono trasferiti dal furgone al locale ricevimento con utilizzo di carrelli per trasporto manuali, utilizzando percorsi esterni dedicati.

In alcune strutture non c'è la possibilità di servirsi di percorsi esterni e pertanto il trasferimento dei pasti avviene utilizzando ingressi e corridoi interni alla struttura.

Si rilevano rischi da interferenze determinati dal possibile incrocio di flussi di personale scolastico ed utenti esterni. Particolari apprestamenti adottati al fine di limitare il rischio da interferenze:

- 1) informativa dei piani di sicurezza previsti all'interno delle strutture interessate;
- 2) presenza di personale della ditta ....., e personale scolastico in servizio per segnalazione di avviso di trasporto in corso;
- 3) gli automezzi dovranno accedere ed effettuare movimenti nelle aree di transito e sosta a passo d'uomo e saranno dotati di dispositivi acustici per retromarcia.

Costi previsti per l'eliminazione di interferenze: per dotazione apparecchi acustici. Tali modalità di esecuzione sono in atto dall'inizio dell'appalto.

#### **Sistemazione contenitori e porzionamento pasti:**

Tale attività viene svolta esclusivamente dal personale dell'OEA nell'ambito del locale adibito al ricevimento pasti utilizzato in modo esclusivo dalla ditta medesima.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Preparazione refettori:**

La preparazione dei refettori per il consumo dei pasti viene svolta da personale dell'OEA che provvede ad apparecchiare i tavoli. Piatti, posate, bicchieri, ecc. vengono approntati prima dell'ingresso degli utenti, a locali liberi. Dopo il consumo dei pasti i locali vengono lavati, riassetati e periodicamente vengono svolti interventi di pulizia e sanificazione, come previsto dal piano di pulizia della ditta medesima.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Distribuzione pasti agli utenti:**

La distribuzione dei pasti viene effettuata dal personale dell'OEA, direttamente presso i locali adibiti a refettorio o, in alcuni casi, nelle aule scolastiche. La distribuzione avviene mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici. Alla fine del servizio, presso alcune strutture scolastiche è attivo il servizio di recupero pasti non consumati che avviene tramite Associazioni di volontariato. Gli addetti ritirano le gastronomie contenenti i pasti presso il locale porzionamento e provvedono direttamente al trasporto e ridistribuzione nei circuiti solidali cittadini.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Lavaggio stoviglie:**

Il lavaggio delle stoviglie utilizzate avviene nel locale adibito a ricevimento pasti a cura del personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze.

## STRUTTURE COMUNE DI VIMODORNE

Centro cottura comunale presso il quale sono preparati i pasti per tutta l'utenza	Via Piave n 60, presso scuola primaria
---	--

Locali di consumo

### SCUOLE D'INFANZIA

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
Curiel	Via Curiel (complesso Mediolanum)	15
Via Fiume	VIA Fiume 32	180
Via Petrarca	VIA Petrarca	110

### SCUOLE PRIMARIE

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
Via Matteotti	Via Matteotti	230
Via Fiume	VIA Fiume 30	200
Via Piave	VIA Piave 60	250

### SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
Via Piave	VIA Piave 62	70

### UBICAZIONE DEI DOMICILI DEGLI ANZIANI

	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi
	Proprio domicilio/centro diurno anziani	35

**CENTRI ESTIVI**

SEDE	INDIRIZZO	Numero pasti/giornalieri medi indicativi		
Via Piave	Via Piave ,60	mese	n. giorni	Media /giorno
		Giugno	7	100
		Luglio	23	135
		Agosto	16	70
		settembre	4	95

<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>RIFERIMENTO</b>
2) ditte sub appaltatrici trasporto pasti	
3) Comune di Vimodrone	Settore..... Sig./Dott
4) Comune di Vimodrone	settore
6) Dirigente scolastico	1 circolo.....Dott.
7) Dirigente scolastico	2 circolo

**VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LE STRUTTURE INTERESSATE DAL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

STRUTTURA \_\_\_\_\_

Sono convenuti in data \_\_\_\_\_ i Sigg.:

NOMINATIVI	IN RAPPRESENTANZA DI:
	Responsabile RSPP Comune di Vimodrone
	Servizio Istruzione Comune di Vimodrone — Responsabile del procedimento
	Incaricato società di gestione.....

Note: \_\_\_\_\_

Allo scopo di reciproca informazione circa le attività svolte all'interno dello stabile e sui pericoli connessi concernenti lo svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Si procede pertanto in contraddittorio all'ispezione dei locali, delle attrezzature utilizzate e delle modalità di esecuzione del servizio di refezione così come descritto nell'apposito documento di valutazione rischi da interferenze rilevando quanto segue:

- Si ritengono sufficienti le indicazioni contenute nel documento
- Il documento D.U.V.R.I. va integrato a seguito dei seguenti rilievi

Firme:

D.U.V.R.I.  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.  
COMUNE DI RODANO

Stazione Appaltante:

Datore di Lavoro:

Responsabile del Procedimento:

Ditta Appaltatrice:

Responsabile R.S.P.P. Incaricato:

Medico competente

.....

## **ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO:**

Il servizio di refezione scolastica, aggiudicato con determinazione n..... del ..... a  
lla  
ditta ..... per il periodo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_, come da contratto n.  
..... del ....., prevede la produzione di pasti presso la Cucina Comunale e la  
distribuzione presso la scuola primarie e infanzia e secondaria di primo grado.

Il settore Servizi alla cittadinanza e attività produttive, ha provveduto a redigere  
apposito documento DUVRI (allegato 8 al CSO) considerando anche l'attività di  
gestione servizio refezione svolta all'interno di alcuni plessi scolastici di competenza  
comunale.

## **MODALITA' DI ESPLETAMENTO:**

Le diverse fasi e modalità di gestione/fornitura del servizio (produzione, , distribuzione,  
riassetto locali ecc.) sono tutte articolate e dettagliate nel Capitolato Speciale d'Oneri  
appositamente predisposto e nella documentazione della ditta aggiudicataria in fase di  
gara (progetto, manuale qualità, mansionario personale), che qui si intendono  
integralmente riportate ed a cui si fa pieno riferimento.

## **CORSI DI FORMAZIONE**

Il datore di lavoro, come previsto dal D.Lgs 81/08 provvede alla formazione degli addetti  
che prestano la loro opera presso il centro di cottura e presso i terminali di  
distribuzione. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con  
cadenza semestrale.

Il Servizio Istruzione ha ritenuto utile attivare di propria iniziativa corsi di formazione per  
le insegnanti e le assistenti che operano all'interno delle strutture scolastiche, al fine di  
fornire ogni elemento utile ad evitare possibili rischi di interferenze con il servizio di  
refezione scolastica, e porre particolare attenzione alle modalità di preparazione,  
distribuzione e consumo delle diete speciali predisposte per gli utenti affetti da forme  
di allergie e intolleranze alimentari. Anche questa iniziativa verrà riproposta  
periodicamente, con cadenza annuale.

## **SICUREZZA DEI LOCALI INTERESSATI:**

L'OEA ha provveduto ad approntare il piano di sicurezza relativo al centro di cottura  
comunale che individua i rischi connessi all'attività svolta presso la struttura e le misure  
di prevenzione e protezione adottate a seguito della valutazione.

Per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza all'interno dei plessi scolastici interessati dal  
servizio di refezione, al fine di rendere pienamente edotta la ditta stessa, si fa  
riferimento ai documenti di valutazione dei rischi sottoscritti dai Dirigenti scolastici delle  
scuole interessate, ivi inclusi i piani di evacuazione, come previsto dalla normativa  
attualmente in vigore, esposti direttamente presso i plessi scolastici e pubblicati nei  
relativi siti internet scolastici.

## **VERIFICHE E SOPRALLUOGHI:**

Il presente documento prevede l'effettuazione di sopralluogo in contraddittorio con tutti i  
soggetti coinvolti presso le strutture interessate. Nel corso delle verifiche si potranno

eventualmente formulare osservazioni nel caso si ritenga utile migliorare la sicurezza degli spazi utilizzati. A tale proposito si allega schema di verbale da sottoscrivere tra le parti.

### **ANALISI INTERFERENZE: locale Cucina COMUNALE.** **(fattori considerati e attività svolte)**

#### **magazzino:**

la consegna delle derrate utilizzate avviene in area dedicata adiacente il magazzino del centro. I bancali con le derrate vengono posizionati all'interno dell'area dedicata a cura del trasportatore e la sistemazione degli alimenti sui bancali viene eseguita successivamente dal magazziniere del centro cottura. Il magazzino è gestito solo da personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze;

#### **produzione pasti:**

La produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica avviene all'interno del centro cottura a cura del personale dell'OEA. Le diverse fasi e le procedure adottate sono regolamentate dal capitolato speciale d'appalto e dal manuale della qualità della ditta medesima, nel rispetto delle norme attualmente in vigore in materia di igiene e sicurezza. Tutte le attività vengono svolte dal personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze;

#### **attività di verifica del rispetto delle prescrizioni e dell'aggiornamento di quanto indicato nel DUVRI**

Le verifiche saranno svolte da persona incaricata delegata dall'Ente o a cura di società esterna, opportunamente incaricata..

Si rilevano pertanto rischi da interferenze che si possono equiparare agli stessi rischi previsti per il personale dell'OEA che opera all'interno delle strutture interessate (rischio utilizzo impianti tecnologici, rischio elettrico, da esposizione a rumore, salute nei luoghi di lavoro, trasversali ed organizzativi ecc.). Particolari azioni saranno adottate al fine di limitare il rischio da interferenze:

- 1) informativa dei piani di sicurezza previsti all'interno delle strutture interessate;
- 2) durante le fasi di verifica un referente della struttura (personale della ditta ..... ) si rende disponibile per una collaborazione in contraddittorio e per informazioni relative ad eventuali rischi insorgenti durante l'attività di verifica;

#### **Pulizia/sanificazione:**

le attività di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate sono effettuate direttamente dal personale dipendente della ditta .... , con l'ausilio di attrezzature e prodotti adeguati.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **consegna pasti destinati alle scuole:**

Le operazioni di preparazione dei contenitori avvengono in area dedicata. Il personale dell'OEA predispone i contenitori pronti che vengono veicolati su appositi carrelli nei rispettivi refettori

Non si rilevano rischi da interferenze.

## **ANALISI INTERFERENZE: TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI.** **(fattori considerati e attività svolte)**

### **Consegna pasti:**

La consegna dei pasti presso i refettori di distribuzione ed avviene a cura della ditta aggiudicataria, con utilizzo di carrelli per trasporto manuali, utilizzando percorsi dedicati.

Il trasferimento dei pasti avviene utilizzando ingressi e corridoi interni alla struttura.

Si rilevano rischi da interferenze determinati dal possibile incrocio di flussi con personale scolastico, utenti esterni. Particolari apprestamenti adottati al fine di limitare il rischio da interferenze:

- informativa dei piani di sicurezza previsti all'interno delle strutture interessate;
  - presenza di personale della ditta ....., e personale scolastico in servizio
- per segnalazione di avviso di trasferimento in corso

Costi previsti per l'eliminazione di interferenze: per predisposizione cartellonistica di segnalazione flussi. Tali modalità di esecuzione sono in atto dall'inizio dell'appalto.

### **Sistemazione contenitori e porzionamento pasti:**

Tale attività viene svolta esclusivamente dal personale dell'OEA nell'ambito del locale adibito arricevimento pasti utilizzato in modo esclusivo dalla ditta medesima.

Non si rilevano rischi da interferenze.

### **Preparazione refettori:**

La preparazione dei refettori per il consumo dei pasti viene svolta da personale dell'OEA che provvede ad apparecchiare i tavoli. Piatti, posate, bicchieri, ecc. vengono approntati prima dell'ingresso degli utenti, a locali liberi. Dopo il consumo dei pasti i locali vengono lavati, riassetati e periodicamente vengono svolti interventi di pulizia e sanificazione, come previsto dal piano di pulizia della ditta medesima.

Non si rilevano rischi da interferenze.

### **Distribuzione pasti agli utenti:**

La distribuzione dei pasti viene effettuata dal personale dell'OEA, direttamente presso i locali adibiti a refettorio o, in alcuni casi, nelle aule scolastiche. La distribuzione avviene mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici. Alla fine del servizio, presso alcune strutture scolastiche è attivo il servizio di recupero pasti non consumati. Gli addetti ritirano le gastronomie contenenti i pasti presso il locale porzionamento e provvedono direttamente al trasporto e ridistribuzione nei circuiti solidali cittadini.

Non si rilevano rischi da interferenze.

### **Lavaggio stoviglie:**

Il lavaggio delle stoviglie utilizzate avviene nel locale adibito a ricevimento pasti a cura del personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze.

**STRUTTURE COMUNE DI RODANO**

Cucina	via delle Querce 14 – frazione Millepini
--------	--

PUNTI DI DISTRIBUZIONE	SEDE	Numero indicativo pasti medi giornalieri
SCUOLA INFANZIA	via Palermo (pranza in via delle Querce in refettorio dedicato)	90
Scuola primaria	via delle querce	220
Scuola secondaria di primo grado	SP 182 (pranza in via delle querce – refettorio primaria) alunni trasportati a cure del Comune	55

**VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LE STRUTTURE INTERESSATE DAL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

STRUTTURA\_\_\_\_\_

Sono convenuti in data\_\_\_\_\_i Sigg.:

NOMINATIVI	IN RAPPRESENTANZA DI:
	Responsabile RSPP Comune di Rodano
	Servizio settore servizi alla cittadinanza e attività produttive del Comune di Rodano
	Responsabile del procedimento
	..... S.p.A.
	Dietista ..... S.p.A.
	Servizio di verifica qualità e conformità

--	--

Note: \_\_\_\_\_

Allo scopo di reciproca informazione circa le attività svolte all'interno dello stabile e sui pericoli connessi concernenti lo svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Si procede pertanto in contraddittorio all'ispezione dei locali, delle attrezzature utilizzate e delle modalità di esecuzione del servizio di refezione così come descritto nell'apposito documento di valutazione rischi da interferenze rilevando quanto segue:

- Si ritengono sufficienti le indicazioni contenute nel documento
- Il documento D.U.V.R.I. va integrato a seguito dei seguenti rilievi

Firme:

**D.U.V.R.I.**  
**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.**  
**COMUNE CASSINA DE PECCHI**

Stazione Appaltante:

Datore di Lavoro:

Responsabile del Procedimento:

Ditta Appaltatrice:

Responsabile R.S.P.P. Incaricato:

Medico competente

.....

**ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO:**

Il servizio di refezione scolastica, aggiudicato con determinazione n..... del ..... a  
lla  
ditta ..... per il periodo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_, come da contratto n.  
..... del ....., prevede la produzione di pasti presso il centro di cottura  
comunale e la veicolazione presso le scuole primarie , secondarie di primo grado

Il settore Istruzione, ha provveduto a redigere apposito documento DUVRI (allegato 8 al  
CSO) considerando anche l'attività di gestione servizio refezione svolta all'interno di  
alcuni plessi scolastici di competenza comunale.

**MODALITA' DI ESPLETAMENTO:**

Le diverse fasi e modalità di gestione/fornitura del servizio (produzione, trasporto,  
distribuzione, riassetto locali ecc.) sono tutte articolate e dettagliate nel Capitolato  
Speciale d'Oneri appositamente predisposto e dalla documentazione della ditta  
aggiudicataria in fase di gara (progetto, piani trasporto, manuale qualità, mansionario  
personale), che qui si intendono integralmente riportate ed a cui si fa pieno riferimento.

**TRASPORTO PASTI:**

Le operazioni di carico e scarico dei contenitori presso il centro di cottura avvengono in  
area dedicata, mentre le consegne presso i plessi avvengono circa 15 minuti prima del

consumo direttamente all'interno dei locali adibiti a ricevimento e porzionamento dei pasti.

### **CORSI DI FORMAZIONE**

Il datore di lavoro, come previsto dal D.Lgs 81/08 provvede alla formazione degli addetti che prestano la loro opera presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con cadenza semestrale.

Il Servizio Istruzione ha ritenuto utile attivare di propria iniziativa corsi di formazione per le insegnanti e le assistenti che operano all'interno delle strutture scolastiche, al fine di fornire ogni elemento utile ad evitare possibili rischi di interferenze con il servizio di refezione scolastica, e porre particolare attenzione alle modalità di preparazione, distribuzione e consumo delle diete speciali predisposte per gli utenti affetti da forme di allergie e intolleranze alimentari. Anche questa iniziativa verrà riproposta periodicamente, con cadenza annuale.

### **SICUREZZA DEI LOCALI INTERESSATI:**

L'OEA ha provveduto ad approntare il piano di sicurezza relativo al centro di cottura comunale che individua i rischi connessi all'attività svolta presso la struttura e le misure di prevenzione e protezione adottate a seguito della valutazione.

Per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza all'interno dei plessi scolastici interessati dal servizio di refezione, al fine di rendere pienamente edotta la ditta stessa, si fa riferimento ai documenti di valutazione dei rischi sottoscritti dai Dirigenti scolastici delle scuole interessate, ivi inclusi i piani di evacuazione, come previsto dalla normativa attualmente in vigore, esposti direttamente presso i plessi scolastici e pubblicati nei relativi siti internet scolastici.

### **VERIFICHE E SOPRALLUOGHI:**

Il presente documento prevede l'effettuazione di sopralluogo in contraddittorio con tutti i soggetti coinvolti presso le strutture interessate. Nel corso delle verifiche si potranno eventualmente formulare osservazioni nel caso si ritenga utile migliorare la sicurezza degli spazi utilizzati. A tale proposito si allega schema di verbale da sottoscrivere tra le parti.

### **ANALISI INTERFERENZE: CENTRO COTTURA COMUNALE.**

**(fattori considerati e attività svolte)**

#### **magazzino:**

la consegna delle derrate utilizzate avviene in area dedicata adiacente al magazzino del centro. I bancali con le derrate vengono posizionati all'interno dell'area dedicata a cura del trasportatore e la sistemazione degli alimenti sui bancali viene eseguita successivamente dal magazziniere del centro cottura. Il magazzino è gestito solo da personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze;

#### **produzione pasti:**

La produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica avviene all'interno del centro cottura a cura del personale dell'OEA. Le diverse fasi e le procedure adottate sono regolamentate dal capitolato speciale d'appalto e dal manuale della qualità della ditta

medesima, nel rispetto delle norme attualmente in vigore in materia di igiene e sicurezza. Tutte le attività vengono svolte dal personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze;

#### **attività di verifica del rispetto delle prescrizioni e dell'aggiornamento di quanto indicato nel DUVRI**

Le verifiche saranno svolte da persona incaricata delegata dall'Ente o a cura di società esterna, opportunamente incaricata..

Si rilevano pertanto rischi da interferenze che si possono equiparare agli stessi rischi previsti per il personale dell'OEA che opera all'interno delle strutture interessate (rischio utilizzo impianti tecnologici, rischio elettrico, da esposizione a rumore, salute nei luoghi di lavoro, trasversali ed organizzativi ecc.). Particolari azioni saranno adottate al fine di limitare il rischio da interferenze

- informativa dei piani di sicurezza previsti all'interno delle strutture interessate;
- durante le fasi di verifica un referente della struttura (personale della ditta ..... ) si rende disponibile per una collaborazione in contraddittorio e per informazioni relative ad eventuali rischi insorgenti durante l'attività di verifica;

#### **Pulizia/sanificazione:**

le attività di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate sono effettuate direttamente dal personale dipendente della ditta ...., con l'ausilio di attrezzature e prodotti adeguati.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Trasporto pasti destinati alle scuole:**

Le operazioni di carico dei contenitori presso il centro di cottura avvengono in area dedicata. Il personale dell'OEA predispone i contenitori pronti per il ritiro all'ingresso del locale stoccaggio pasti e successivamente il personale dell'OEA, provvede al carico dei contenitori ed al trasporto presso le strutture scolastiche.

Non si rilevano rischi da interferenze.

### **ANALISI INTERFERENZE: TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI** (fattori considerati e attività svolte)

#### **Consegna pasti:**

La consegna dei pasti presso i terminali di distribuzione ed il ritiro dei contenitori utilizzati il giorno precedente (da riconsegnare al centro di cottura per la relativa sanificazione prima dell'utilizzo) avviene a cura della ditta aggiudicataria. Ove la struttura lo consente, i pasti vengono trasferiti dal furgone al locale ricevimento con utilizzo di carrelli per trasporto manuali, utilizzando percorsi esterni dedicati.

In alcune strutture non c'è la possibilità di servirsi di percorsi esterni e pertanto il trasferimento dei pasti avviene utilizzando ingressi e corridoi interni alla struttura.

Si rilevano rischi da interferenze determinati dal possibile incrocio di flussi di personale scolastico ed utenti esterni. Particolari apprestamenti adottati al fine di limitare il rischio da interferenze:

- informativa dei piani di sicurezza previsti all'interno delle strutture interessate;
- presenza di personale della ditta ....., e personale scolastico in servizio per segnalazione di avviso di trasporto in corso;

-gli automezzi dovranno accedere ed effettuare movimenti nelle aree di transito e sosta a passo d'uomo e saranno dotati di dispositivi acustici per retromarcia.  
Costi previsti per l'eliminazione di interferenze: per dotazione apparecchi acustici. Tali modalità di esecuzione sono in atto dall'inizio dell'appalto.

#### **Sistemazione contenitori e porzionamento pasti:**

Tale attività viene svolta esclusivamente dal personale dell'OEA nell'ambito del locale adibito aricevimento pasti utilizzato in modo esclusivo dalla ditta medesima.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Preparazione refettori:**

La preparazione dei refettori per il consumo dei pasti viene svolta da personale dell'OEA che provvede ad apparecchiare i tavoli. Piatti, posate, bicchieri, ecc. vengono approntati prima dell'ingresso degli utenti, a locali liberi. Dopo il consumo dei pasti i locali vengono lavati, riassetati e periodicamente vengono svolti interventi di pulizia e sanificazione, come previsto dal piano di pulizia della ditta medesima.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Distribuzione pasti agli utenti:**

La distribuzione dei pasti viene effettuata dal personale dell'OEA, direttamente presso i locali adibiti a refettorio o, in alcuni casi, nelle aule scolastiche. La distribuzione avviene mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici. Alla fine del servizio, presso alcune strutture scolastiche è attivo il servizio di recupero pasti non consumati che avviene tramite Associazioni di volontariato. Gli addetti ritirano le gastronomie contenenti i pasti presso il locale porzionamento e provvedono direttamente al trasporto e ridistribuzione nei circuiti solidali cittadini.

Non si rilevano rischi da interferenze.

#### **Lavaggio stoviglie:**

Il lavaggio delle stoviglie utilizzate avviene nel locale adibito a ricevimento pasti a cura del personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze.

## **STRUTTURE COMUNE CASSINA DE PECCHI**

Cucina	Pressa la scuola primaria di P.zza Unità d'Italia
--------	---

PUNTI DI DISTRIBUZIONE	sede	Numero indicativo pasti medi giornalieri
SCUOLA INFANZIA-	Via Trieste	110

Scuola infanzia	Via Gramsci	90
Scuola primaria	P.zza Unità d'Italia	550
Scuola secondari di primo grado	Via Sirio	100

<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>RIFERIMENTO</b>
2) ditte sub appaltatrici trasporto pasti	
3) Comune di Cassina De Pecchi	Settore..... Sig./Dott
4) Comune di cassina De pecchi	settore
6) Dirigente scolastico	1 circolo.....Dott.
7) Dirigente scolastico	2 circolo

## VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LE STRUTTURE INTERESSATE DAL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Sono convenuti in data \_\_\_\_\_ i Sigg.:

NOMINATIVI	IN RAPPRESENTANZA DI:
	Responsabile RSPP Comune di Vimodrone
	Servizio Istruzione Comune di Vimodrone – Responsabile del procedimento
	Incaricato società di gestione.....

Allo scopo di reciproca informazione circa le attività svolte all'interno dello stabile e sui pericoli connessi concernenti lo svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Si procede pertanto in contraddittorio all'ispezione dei locali, delle attrezzature utilizzate e delle modalità di esecuzione del servizio di refezione così come descritto nell'apposito documento di valutazione rischi da interferenze rilevando quanto segue:

- Si ritengono sufficienti le indicazioni contenute nel documento
- Il documento D.U.V.R.I. va integrato a seguito dei seguenti rilievi

Firme:

Note: \_\_\_\_\_