

COMUNE di BASIANO



**UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI DI
BASIANO E DI MASATE
Provincia di Milano**

COMUNE DI MASATE



Gara europea a procedura aperta per l'affidamento in appalto, del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, destinato agli alunni delle scuole e altri utenti dell'Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate

CIG xxxxxxxxxxxx

**DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI
(DUVRI) STANDARD**

Stazione Appaltante delegante:

Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate.)

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 alla ditta per il periodo dal..... al, come da contratto n. del, prevede la produzione di pasti presso la cucina del comune di Masate e presso la cucina del comune di Basiano e la somministrazione presso gli adiacenti refettori.

l'Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate, ha provveduto a redigere apposito documento DUVRI di massima (allegato al Disciplinare di gara).

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO:

Le diverse fasi e modalità di gestione/fornitura del servizio (produzione, distribuzione, riassetto locali ecc.) sono tutte articolate e dettagliate nel Capitolato descrittivo prestazionale appositamente predisposto e dalla documentazione dell'Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA) in fase di gara (progetto, manuale qualità, mansionario del personale), che qui si intendono integralmente riportate ed a cui si fa pieno riferimento.

CORSI DI FORMAZIONE

L'OEA in qualità di datore di lavoro, come previsto dal D.lgs. 81/08 provvede alla formazione degli addetti che prestano la loro opera presso le cucine comunali e presso i refettori. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con cadenza semestrale.

SICUREZZA DEI LOCALI INTERESSATI:

L'OEA ha provveduto ad approntare il piano di sicurezza relativo a ciascuna cucina, il quale individua i rischi connessi all'attività svolta presso ciascuna 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 del 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: CUCINA **(fattori considerati e attività svolte)**

Magazzini

La consegna delle derrate da parte dei fornitori avviene in area dedicata adiacente ai magazzini di ciascuna cucina. 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 della cucina. Il magazzino è gestito solo da personale dell'OEA.

Non si rilevano rischi da interferenze.

Produzione pasti:

La produzione dei pasti avviene all'interno di ciascuna cucina a cura del personale dell'OEA. Le diverse fasi e le procedure adottate sono regolamentate dal capitolato descrittivo prestazionale 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 dall'Amministrazione 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 dell'OEA) si rende disponibile per una collaborazione in contraddittorio e per informazioni relative ad eventuali rischi insorgenti durante l'attività di verifica.

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. 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.

Somministrazione dei pasti agli utenti:

La distribuzione dei pasti viene effettuata dal personale dell'OEA, direttamente presso i locali adibiti al consumo dei pasti. La somministrazione per gli utenti della scuola dell'infanzia avviene con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici. Per gli utenti della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado avviene mediante self service assistito. Al termine 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.

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.

COSTI DELLA SICUREZZA

Per quanto descritto nei precedenti paragrafi, i costi della sicurezza ai fini della riduzione dei rischi interferenziali, riguardano la segnaletica per sicurezza nelle scuole, gli accessori per segnalazioni acustiche degli automezzi in movimento, corsi di formazione per il personale dell'OEA in materia di sicurezza ecc. I costi previsti sono stati stimati in € 3.787,00 nell'intera durata contrattuale (sessanta mesi). L'incidenza sul prezzo del pasto è pari a €. 0,01

STRUTTURE PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO**1. Comune di Masate**

Cucina e refettorio	Via Montegrappa n.6
---------------------	---------------------

2. Comune di Basiano

Cucina e refettorio	Via Roma 11
---------------------	-------------

SOGGETTI COINVOLTI	RIFERIMENTO
1) <i>Ditte sub appaltatrici trasporto pasti</i>	<i>Sig./Dott</i> _____
2) <i>Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate</i>	<i>Sig./Dott</i> _____
3) <i>Dirigente scolastico</i>	<i>Sig./Dott</i> _____
4) <i>Dirigente scolastico</i>	<i>Sig./Dott</i> _____
5) <i>Dirigente scolastico</i>	<i>Sig./Dott</i> _____

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

Sono convenuti in data _____ i Sigg.:

NOMINATIVI	IN RAPPRESENTANZA DI:
	Responsabile RSPP dell'Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate
	Servizio Istruzione dell'Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate
	Responsabile del procedimento
	Incaricato dell'Operare Economico Aggiudicatario

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:

- 1)
- 2)
- 3)

Firme:

Note: _____

