



COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE

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

GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE.

Procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione, del servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, destinato agli utenti delle scuole del comune di Bressana Bottarone, aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, comma 2 lett. a) del d.lgs. 36/2023

Ente concedente:	Comune Bressana Bottarone
Datore di Lavoro:	_____
Responsabile del Procedimento:	_____
Concessionario (OEA):	_____
Responsabile R.S.P.P. Incaricato:	_____
Medico competente	_____

ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO:

Il servizio di refezione scolastica, aggiudicato con determinazione n. del alla ditta (OEA)..... per il periodo dal _____, come da contratto n. del _____, prevede la produzione di pasti presso la cucina del Concessionario e la veicolazione presso il refettorio della Scuola primaria del Comune di Bressana Bottarone, il tutto con le specifiche riportate nel Capitolato Speciale descrittivo prestazionale e nella ulteriore documentazione progettuale.

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 descrittivo prestazionale* appositamente predisposto e dalla documentazione della ditta aggiudicataria presentata in fase di gara (progetto, piani trasporto, manuale qualità, mansionario personale), che qui si intendono integralmente riportate e a cui si fa pieno riferimento.

TRASPORTO PASTI:

Le operazioni di carico e scarico dei contenitori presso il centro di cottura di proprietà dell'OEA avvengono in area dedicata, mentre la consegna presso il plesso avviene circa 15 minuti prima del consumo direttamente all'interno dei locali adibiti a ricevimento e/o al porzionamento o distribuzione dei pasti in relazione alla tipologia di servizio.

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 il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con cadenza semestrale.

Costi di formazione € 1.360,00 per l'intera durata contrattuale.

In collaborazione con l'OEA l'Ufficio Pubblica Istruzione in base alla disponibilità dell'istituto scolastico potrà attivare 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 alla cucina di produzione dei pasti

destinati all'utenza di Bressana Bottarone: il piano 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 del plesso scolastico interessato dal servizio di refezione, al fine di rendere pienamente edotta la ditta stessa, si fa riferimento ai documenti di valutazione dei rischi sottoscritti dal Dirigente scolastico, ivi inclusi i piani di evacuazione, come previsto dalla normativa attualmente in vigore, esposti direttamente presso il plesso scolastico 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 DEL CONCESSIONARIO.

(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 della cucina dell'OEA a cura del personale dell'OEA stesso. Il centro di cottura può essere posto fuori dal territorio del Comune di Bressana Bottarone in un luogo la cui distanza dalla sede comunale possa essere percorsa in un tempo massimo non superiore a 40 minuti, calcolati mediante la mappa <https://www.viamichelin.it/>. Le diverse fasi e le procedure adottate sono regolamentate dal Capitolato Speciale descrittivo prestazionale e dal manuale della qualità dell'OEA, 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'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 e 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 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 dell'OEA, 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 il terminale di distribuzione e il ritiro dei contenitori e delle stoviglie (da riconsegnare alla cucina per la relativa sanificazione prima dell'utilizzo) avviene a cura della ditta aggiudicataria. I pasti vengono scaricati dal furgone e con utilizzo di carrelli per trasporto manuali, trasferiti nel locale distribuzione 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 e dotazione apparecchi acustici **€ 200,00** per l'intera durata contrattuale.

Segnaletica di sicurezza aggiuntiva:

L'OEA dovrà provvedere all'installazione di adeguata segnaletica di sicurezza presso tutti i punti di distribuzione, in particolare:

- Segnaletica di avviso per pavimento bagnato/scivoloso
- Cartelli indicanti i percorsi dedicati al trasporto pasti
- Segnaletica per le vie di fuga e le uscite di emergenza
- Cartellonistica specifica per le aree di stoccaggio temporaneo
- Segnalazione delle zone a rischio interferenza

Si rilevano rischi da interferenze determinati dalla necessità di garantire la corretta informazione di tutti i soggetti presenti nelle strutture scolastiche.

Costi previsti per la fornitura, installazione e manutenzione della segnaletica di sicurezza: **€ 440,00** per l'intera durata contrattuale.

Dispositivi di Protezione Collettiva (DPC):

Per la gestione delle interferenze è necessario prevedere:

- Parasigoli e protezioni per gli arredi nei percorsi di trasporto pasti

- Sistemi di delimitazione temporanea delle aree durante la movimentazione dei contenitori
- Tappeti antiscivolo in punti strategici (ingressi, aree di carico/scarico)
- Barriere protettive lavabili tra le zone di distribuzione e le aree di consumo

Si rilevano rischi da interferenze determinati dalla condivisione degli spazi tra personale dell'OEA, personale scolastico e utenti.

Costi previsti per la fornitura e manutenzione dei DPC: **€ 350,00** per l'intera durata contrattuale.

Riunioni di coordinamento:

Si prevede lo svolgimento di riunioni periodiche di coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti (Comune, OEA, Dirigenti scolastici, RSPP delle strutture) per condividere:

- Aggiornamenti sui piani di emergenza
- Modifiche organizzative e procedurali
- Valutazione dell'efficacia delle misure adottate
- Analisi di eventuali criticità riscontrate
- Aggiornamento delle misure di prevenzione

Frequenza delle riunioni: almeno bimestrale nel primo anno di concessione, successivamente quadrimestrale.

Si rilevano rischi da interferenze determinati dalla necessità di garantire un costante coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti.

Costi previsti per l'organizzazione e la gestione delle riunioni di coordinamento: **€ 350,00** per l'intera durata contrattuale.

Altri costi all'interno dei terminali di distribuzione

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 dei locali adibiti alla distribuzione dei 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, secondo le modalità (al tavolo, a self service) indicate nel capitolato. La distribuzione avviene mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici.

Non si rilevano rischi da interferenze.

Lavaggio stoviglie:

Non essendo disponibile la lavastoviglie, il lavaggio delle stoviglie utilizzate avviene a cura dell'OEA che provvede al trasporto delle stesse presso il proprio centro di cottura utilizzando appositi contenitori

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 sono stati stimati come segue:

Voce di costo	Importo (€ + IVA)
Corsi di formazione	1.360,00
Eliminazione interferenze e dotazione apparecchi acustici	200,00
Segnaletica di sicurezza aggiuntiva	440,00
Dispositivi di Protezione Collettiva (DPC)	350,00
Riunioni di coordinamento	350,00
TOTALE	2.700,00

COSTI DELLA SICUREZZA

Per quanto descritto nei precedenti paragrafi, i costi della sicurezza ai fini della riduzione dei rischi interferenziali sono stati stimati pari a 2.700,00 € nell'intera durata contrattuale con un'incidenza sul prezzo del pasto pari a €. 0,010.

STRUTTURE COMUNE BRESSANA BOTTARONE

Cucina	Dell'OEA
--------	----------

Punti di consegna	sede	Numero indicativo pasti medi giornalieri
Scuola primaria	Piazza Chiesa ,1	80

SOGGETTI COINVOLTI	RIFERIMENTO
1) <i>Ditte sub appaltatrici trasporto pasti/ditta concessionario</i>	
2) <i>Comune di Bressana Bottarone</i>	<i>Settore..... Sig./Dott</i>
3) <i>Comune di Bressana Bottarone</i>	<i>Settore..... Sig./Dott</i>
4) <i>Dirigente scolastico</i>	<i>Circolo Sig./Dott</i>

VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LE STRUTTURE INTERESSATE DAL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sono convenuti in data _____ i Sigg.:

NOMINATIVI	IN RAPPRESENTANZA DI:
	Responsabile RSPP Comune di Bressana Bottarone
	Servizio Istruzione Comune di Bressana Bottarone Responsabile del Progetto
	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:

- 1) -----
- 2)
- 3)

Firme:

Note: _____