



**COMUNE DI  
TRAVACO' SICCOMARIO**

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL  
COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

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

### **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 della scuola d'Infanzia e la somministrazione presso l'adiacente refettorio;
- la produzione di pasti presso la cucina dell'OEA per la scuola primaria, il relativo trasporto e la somministrazione nel refettorio.

Il settore Pubblica Istruzione, 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 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 la cucine comunali e presso i refettori. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con cadenza semestrale.

L'Istituto comprensivo provvederà ad attivare, di propria iniziativa, corsi di formazione per le insegnanti ed il personale ATA 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.

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

L'OEA ha provveduto ad approntare il piano di sicurezza relativo alla cucina della scuola dell'Infanzia, il quale 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 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 SCUOLA DELL'INFANZIA "MONTESSORI" e REFETTORI SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA (fattori considerati e attività svolte)**

##### **Magazzino:**

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

Non si rilevano rischi da interferenze;

##### **Produzione pasti:**

La produzione dei pasti destinati agli alunni della scuola dell'Infanzia avviene all'interno della cucina a cura del personale dell'OEA. I pasti per gli utenti della scuola primaria vengono prodotti presso la cucina dell'OEA, trasportati e consegnati presso il refettorio al personale dell'OEA che provvede alla somministrazione.

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.

I rischi si possono equiparare agli stessi rischi previsti per il personale dell'OEA che opera all'interno delle strutture interessate (rischio 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.

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. 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 a refettorio. La somministrazione avviene con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici. Alla fine del servizio, presso alcune strutture scolastiche potrà essere attivo il servizio di recupero pasti non consumati che avviene tramite associazioni di volontariato.

Si rilevano Interferenze con utenza della scuola.

Misure da adottare: eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con gli utenti. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento

**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.

Si rilevano rischi da interferenze con l'utenza della scuola

Misure da adottare: eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza dell'utenza in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo. Conservare le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati nella sede e seguirne le indicazioni

**COSTI DELLA SICUREZZA**

Per quanto descritto nei precedenti paragrafi si riscontrano rischi interferenziali, pertanto, i costi sono i seguenti:

<b>Scuola Primaria. MISURA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>	<b>STIMA DEL COSTO</b>
Riunioni periodiche di coordinamento (1 ore/anno)	50,00 euro/annue
Predisposizione cartellonistica (segnaletica pavimento bagnato)	20,00 euro (forfettario)

<b>Scuola dell'Infanzia. MISURA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>	<b>STIMA DEL COSTO</b>
Riunioni periodiche di coordinamento (1 ore/anno)	50,00 euro/annue
Predisposizione cartellonistica (segnaletica pavimento bagnato)	20,00 euro (forfettario)

<b>TOTALE COMPLESSIVO ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO: € 340,00</b>
--

SOGGETTI COINVOLTI	RIFERIMENTO
1) Ditte sub appaltatrici trasporto pasti	
2) Comune di Travacò Siccomario	Dott.ssa Ilaria Napoletano (RUP)
3) Dirigente scolastico scuola Infanzia	Dott.ssa Miriam Paternicò
4) Dirigente scolastico scuola Primaria	Dott.ssa Miriam Paternicò

DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	ING. BRUNI CLAUDIO	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230 INT. 200
Direzione/U.O./Settore Committente	COMUNE DI TRAVACO	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.	NAPOLETANO ILARIA	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230 INT. 100
Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario	RECALCATI CLAUDIO o suo sostituto	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230 INT. 302
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro	NAPOLETANO ILARIA	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
Responsabile del S.P.P. Comune di Travacò Siccomario Pavia	NAPOLETANO ISABELLA	Sintesi SPA Sede Operativa Corso Buenos Aires 77 – 20124 Milano Tel 800186054
Medico Competente	IRENE SEDITA	Via Enrico Fermi n. 3 – 27028 San Martino Siccomario Tel 0382/559354

IMPRESA APPALTATRICE / LAVORATORE AUTONOMO DA COMPILARE DOPO L'APPALTO		
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Trattasi di Impresa Artigiana	Si	No
Lavoratore Autonomo	Si	No
Datore di Lavoro	Sig./Sig.ra	
Responsabile del S.P.P.	Sig./Sig.ra	

Medico Competente	Sig./Sig.ra
Rappresentante della ditta presso la sede di svolgimento del servizio, designato dall'Appaltatore	Sig./Sig.ra

**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 Travacò Siccomario
	Comune di Travacò Siccomario 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: \_\_\_\_\_