



COMUNE DI PORTO VENERE
PROVINCIA DELLA SPEZIA

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Documento unico valutazione rischi interferenziali

(art. 3 L.123/2007 - art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08)

Rev.1 Ed.0

INDICE

1. Dati identificativi.....	3
2. Dati identificativi ditta appaltatrice.....	4
3. Scopo.....	5
4. Oggetto dell'appalto	5
5. Sede dei lavori	6
6. Attrezzature	6
7. Compresenza	6
8. Aree in cui sono presenti rischi specifici	6
9. Gestione delle emergenze.....	6
10. Informativa sui rischi presenti	7
11. Individuazione e valutazione dei rischi da interferenze.....	8
12. Misure di prevenzione e protezione	10
13. Stima dei costi.....	11
14. Conclusioni	11
15. Verbale cooperazione e coordinamento / sopralluogo congiunto	12

1. Dati identificativi

Comune	Porto Venere
Area	Amministrativa "Servizio Pubblica Istruzione"
Sede legale	Via Garibaldi - 19025 Porto Venere
Sede operativa	Via Garibaldi - 19025 Porto Venere
Tel. / Fax	0187 794.890
P.IVA	00235390119
Datore di lavoro	Dirigente area
RSPP	Per. Ind. Sergio Montefiori (consulente esterno)
RLS	Non nominato
M.C.	Dott. Alberto Corgiolu
Responsabile procedimento	

2. Dati identificativi ditta appaltatrice

Impresa
Sede legale
Sede operativa
Tel. / Fax
P.IVA
Datore di lavoro
RSPP
RLS
M.C.
Responsabile lavori (preposto)

3. Scopo

Il presente documento (di seguito DUVRI "documento unico di valutazione dei rischi interferenziali") è redatto ai sensi degli artt. 3 della L. 123/07 e 26 del D.Lgs. 81/08 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione". Lo scopo del DUVRI è quello di indicare le misure adottate per eliminare i rischi dovuti alle interferenze delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera prevista nel seguente appalto. I rischi interferenziali, e quindi l'obbligo di redazione del DUVRI, possono essere, a titolo esemplificativo, come indicato nella Determinazione 5 marzo 2008 dall'AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE e nelle Linee guida emanate dalla CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME:

- *rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;*
- *rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;*
- *rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;*
- *rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.*

Nel presente documento sono riportate dettagliate informazioni sui i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui vengono svolti i lavori, e le modalità comportamentali in caso di emergenza. Si allegano inoltre i verbali delle riunioni di coordinamento e sopralluoghi effettuati.

4. Oggetto dell'appalto

Gestione del centro unico di cottura di Fezzano a servizio delle mense scolastiche comunali con la fornitura dei pasti crudi, la cottura degli stessi e l'espletamento del servizio di distribuzione e scodellamento presso le singole sedi scolastiche, anche attraverso integrazione del personale comunale nella preparazione dei pasti nonché del controllo del sistema H.A.C.C.P. presso il centro unico di cottura di Fezzano e presso le mense dell'asilo nido comunale, delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ubicate sul territorio comunale.

5. Sede dei lavori

IL Centro unico di cottura è situato presso la scuola di Fezzano via Provinciale n° 70, mentre i punti di servizio mensa nel territorio comunale sono meglio specificati nella sottostante tabella. Detti punti di refezione potranno subire variazioni ed assestamenti nel corso della fornitura.

Ubicazione scuola	Tipologia scuola
LE GRAZIE Via Roma, 9	mensa primaria
LE GRAZIE Via Roma, 9	mensa secondaria 1° grado
LE GRAZIE, Via Roma, 15	mensa scuola dell'infanzia
FEZZANO, Via Beveratoio, 1	mensa asilo nido
FEZZANO, Via Provinciale 70	mensa scuola infanzia e primaria
PORTO VENERE Via del Comune, 1	mensa scuola dell'infanzia

6. Attrezzature

Non è previsto l'uso da parte della ditta appaltatrice di attrezzature, se no quelle di utilizzo normale per lo svolgimento della mansione, che possono creare rischi aggiuntivi ai lavoratori e alle persone eventualmente presenti nei locali oggetto dell'appalto.

7. Compresenza

L'attività verrà svolta durante il normale orario di lavoro con una continua compresenza con il personale di cucina e con il personale scolastico e gli alunni durante la fase di somministrazione dei pasti svolta nei locali refettorio delle varie sedi.

8. Aree in cui sono presenti rischi specifici

Non sono presenti aree in cui sono presenti rischi specifici diversi da quelli insiti nella mansione svolta dalla ditta appaltatrice.

9. Gestione delle emergenze

In caso di segnalazione dell'emergenza il personale è tenuto a seguire le indicazioni installate lungo i percorsi di esodo. Chiunque individui un principio di incendio o rilevi qualche altro fatto anomalo che possa far presumere un'imminente situazione di pericolo (presenza di

fumo, incendi, scoppi, crolli, allagamenti, ecc.) è tenuto ad avvisare il diretto superiore che valuterà la situazione ed in riferimento alla propria competenza prenderà le dovute decisioni procedendo altresì ad avvisare il personale indicato dal Comune / Scuola. Il personale dovrà inoltre partecipare ad eventuali prove di evacuazione programmate dal Comune o dalla Scuola comportandosi secondo le indicazioni ricevute.

10. Informativa sui rischi presenti

Di seguito si riportano i rischi presenti nei locali in cui i lavoratori della ditta appaltatrice andrà ad operare:

- *aree di transito*
- *spazi di lavoro*
- *attrezzatura da lavoro*
- *impianti elettrici*
- *incendio*
- *esplosione*
- *elettrocuzione*
- *microclima*
- *inquinamento indoor*
- *rischio biologico*

11. Individuazione e valutazione dei rischi da interferenze

FATTORI DI RISCHIO – DANNI (1) Rischi per la Sicurezza e la Salute specifici nell’ambiente di lavoro	Val¹ Rischio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aree di transito (compresi eventuali scalini di accesso allo stabile e dislivelli tra locali): <i>infortuni dovuti a cadute, urti e difficoltà di evacuazione dei locali</i> 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spazi di lavoro: <i>infortuni dovuti a cadute, scivolamenti o inciampi nel piano di calpestio, urti contro arredi o attrezzature necessari allo svolgimento della mansione</i> 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attrezzatura da lavoro: <i>l’uso di attrezzatura da lavoro sia manuale quale coltelli, forbici ed elettrica sottopone i lavoratori ad infortuni per contatto con le parti taglienti o in movimento</i> 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impianti elettrici: <i>elettrocuzione conseguente all’uso di apparecchiature collegate all’impianto elettrico, dotato talvolta di un numero eccessivo di “prese multiple” e prolunghe, con la possibilità di contatti diretti o indiretti con parti in tensione (Tetanizzazione, Arresto della respirazione, Fibrillazione ventricolare, Ustioni)</i> 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendio – sistemi antincendio – evacuazione: <i>la valutazione del rischio incendio, effettuata in conformità ai criteri indicati nell’allegato I del DM 10 03 98, ha portato ad una classificazione dello stesso, dei luoghi di lavoro, a livello Medio; gli effetti sull’uomo conseguenti ad un incendio sono così riassumibili:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ustioni per contatto diretto con la fiamma</i> - <i>Disidratazione e stress da calore dovuto ai gas caldi</i> - <i>Difficoltà e traumi per difficoltà di movimento, abbassamento della capacità cognitiva ed asfissia per carenza di ossigeno</i> - <i>Danni per inalazione di gas tossici dovuti allo sviluppo della fiamma, quali ossido di carbonio, anidride carbonica etc. e dipendenti anche dal tipo di combustibili coinvolti nella combustione</i> - <i>Irritazione degli occhi e delle vie respiratorie dovute allo sviluppo di fumo</i> 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esplosione: <i>dovuto alla presenza di gas di alimentazione della cucina.</i> 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Microclima: <i>condizioni microclimatiche non idonee o correnti d’aria possono creare situazioni di disagio, disturbi alla pelle, alle mucose, alle vie respiratorie e malattie reumatiche in particolar modo nei luoghi dove sono presenti condizionatori d’aria</i> 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inquinamento indoor: <i>la qualità dell’aria può provocare effetti cronici o acuti dovuti alla presenza di agenti biologici (batteri, virus, funghi) conseguenti alla presenza umana, alla non corretta ottimizzazione dei fattori dell’aria quali l’umidità, la secchezza, le correnti d’aria, o dove presenti impianti di condizionamento la cui non corretta pulizia dei filtri comporta la presenza di virus, polveri etc.; tale problematica è riscontrabile anche alla possibile concentrazione nell’aria dei prodotti generati dalla cottura dei cibi</i> 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rischio biologico: <i>dovuto prevalentemente alla presenza dei bambini in cui, vista l’età, sono facilmente contratte malattie infettive con la conseguenza di esposizione a virus, batteri e funghi</i> 	1

¹ Valutazione del rischio : 1 BASSO 2 MEDIO 3 ALTO

FATTORI DI RISCHIO – DANNI (2) Rischi per la Sicurezza e la Salute specifici nell’ambiente di lavoro	Val Rischio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carico di lavoro mentale: <i>la preparazione dei pasti per i bambini può comportare l’insorgenza di disturbi dovuti all’alimentazione in particolare a bambini con intolleranze alimentari. Tali situazioni possono comportare stati di ansia da parte del personale in cucina.</i> 	1

FATTORI DI RISCHIO – DANNI Rischi per la Sicurezza e la Salute introdotti dall’appaltatore	Val Rischio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendio – sistemi antincendio – evacuazione: <i>la valutazione del rischio incendio, effettuata in conformità ai criteri indicati nell’allegato I del DM 10 03 98, ha portato ad una classificazione dello stesso, dei luoghi di lavoro, a livello Medio; gli effetti sull’uomo conseguenti ad un incendio sono così riassumibili:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ustioni per contatto diretto con la fiamma</i> - <i>Disidratazione e stress da calore dovuto ai gas caldi</i> - <i>Difficoltà e traumi per difficoltà di movimento, abbassamento della capacità cognitiva ed asfissia per carenza di ossigeno</i> - <i>Danni per inalazione di gas tossici dovuti allo sviluppo della fiamma, quali ossido di carbonio, anidride carbonica etc. e dipendenti anche dal tipo di combustibili coinvolti nella combustione</i> - <i>Irritazione degli occhi e delle vie respiratorie dovute allo sviluppo di fumo.</i> ▪ Rischio chimico: <i>inerente la presenza e l’uso dei prodotti di pulizia il cui stoccaggio o uso non corretto può essere fonte di rischio per i lavoratori e gli studenti</i> ▪ Luoghi di lavoro: <i>infortuni dovuti a cadute, urti e difficoltà di evacuazione dei locali in particolare durante il lavaggio dei pavimenti</i> ▪ Ustioni: <i>in particolare nei confronti degli alunni durante la fase di somministrazione dei pasti per possibile contatto con cibi caldi...</i> 	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

12. Misure di prevenzione e protezione

- Durante l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto l'impresa dovrà mantenere l'ordine e la pulizia nella zona in cui svolge le lavorazioni. Dovrà porre particolare attenzione per evitare danni di qualsiasi genere a persone o cose; nell'eventualità sarà ritenuta direttamente responsabile. Se per esigenze lavorative saranno create situazioni di pericolo l'impresa esecutrice dovrà procedere immediatamente alla loro segnalazione ovvero isolando la zona di interesse;
- Il personale dell'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. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento;
- Utilizzare le attrezzature presenti nella cucina secondo l'informazione e formazione ricevuta; ponendo particolare attenzione alla gestione dei fuochi di cottura;
- Dovrà essere posto un cartello indicante il pericolo di scivolamento durante il lavaggio di pavimenti;
- Eventuali sversamenti di acqua dovranno essere subito raccolti e/o asciugati.
- Non lasciare in luoghi non idonei prodotti o sostanze pericolose utilizzate per le pulizie. A fine lavoro riporre il tutto nel luogo identificato;
- Il personale della ditta appaltatrice avrà la disponibilità dei servizi igienico assistenziali delle strutture in cui andrà ad operare.

13. Stima dei costi

Apprestamento /misura	Unità di misura	Qt	Importo €	Importo Totale €
Riunioni di coordinamento	h	2	50,00	100,00
Visione luoghi di lavoro	h	2	50,00	100,00
Formazione specifica del personale	h	2	50,00	100,00
Formazione addetti lotta antincendio rischio Medio	1	1	500,00	500,00
Totale				800,00

14. Conclusioni

Eventuali variazioni o integrazioni delle fasi di lavoro o delle attrezzature che possono risultare significative ai fini della sicurezza e della salute dei lavoratori comporteranno una revisione della presente valutazione.

Il Responsabile S.P.P. Comune di Rapallo
Per. Ind. Sergio Montefiori



da compilare