



COMMITTENTE

## Comune di Musile di Piave

SERVIZIO PREPARAZIONE E  
COTTURA, TRASPORTO E  
DISTRIBUZIONE PASTI PRONTI  
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA  
UBICATE NEL TERRITORIO DEL  
COMUNE DI MUSILE DI PIAVE,  
PRODUZIONE PASTI UTENTI DEL  
SERVIZIO COMUNALE DI ASSISTENZA  
DOMICILIARE E PER I DIPENDENTI  
DEL COMUNE DI MUSILE DI PIAVE

Elaborato

Data \_\_\_\_\_

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO  
(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs 81/08)  
MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE  
AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE  
(art. 26, comma 3, D.Lgs 81/08)



## ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE

### DATI GENERALI DELL'AZIENDA

<b>Anagrafica Azienda</b>	
Ragione Sociale Azienda	COMUNE DI MUSILE DI PIAVE
Attività	ENTE PUBBLICO TERRITORIALE
<b>Sede Operativa</b>	
Comune	30024 MUSILE DI PIAVE (VE)
Indirizzo Sede Operativa	PIAZZA XVIII GIUGNO N. 1
<b>Figure e Responsabili</b>	
Datore di lavoro/Sindaco pro tempore	On. Gianluca Forcolin
Responsabile Unico del provvedimento	Dott. Martina Ormenese
Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione RSPP	Dott. Ferdinando Bonamico
Medico Competente	Dott. Luigi Striuli
Resp. Dei Lavoratori per la Sicurezza RLS	Arch. Andrea Perissinotto

## AZIENDE APPALTATRICI ED OGGETTO DELL'APPALTO

### AZIENDE APPALTATRICI ESTERNE INTERESSATE DALLE INTERFERENZE

Ragione sociale	Oggetto contratto appalto	Datore di Lavoro	RSPP
	Servizio preparazione e cottura, trasporto e distribuzione pasti pronti scuole dell'infanzia e primaria ubicate nel territorio del comune di Musile di Piave, produzione pasti utenti del servizio comunale di assistenza domiciliare e per i dipendenti comunali		

## VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'AZIENDA APPALTATRICE

Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'art. 6, comma 8, lett. g) del D. Lgs. 81/08, l'Azienda, Committente verificherà con Contratto d'Appalto l'idoneità tecnico professionale della Impresa Appaltatrice o dei lavoratori autonomi mediante: PER LE IMPRESE

- acquisizione del certificato di iscrizione alla CCIAA;
- acquisizione del documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17, comma 1, lettera a), oppure dell'autocertificazione dell'impresa Appaltatrice o dei lavoratori autonomi, del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000
- DURC (documento unico di regolarità contributiva)
- Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. 81/08

### PER I LAVORATORI AUTONOMI

- Acquisizione del certificato di iscrizione alla CCIAA;
- DURC (documento unico di regolarità contributiva)
- Specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni dei cui a d.lgs 81/2008, di macchine, attrezzature e opere provvisoriale
- Elenco dei dispositivi di protezione individuale (DPI) in dotazione
- Attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria, ove espressamente previsti dal d. lgs. 81/2008

## VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

### CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI ha, quindi, i seguenti obiettivi:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e informare reciprocamente il committente e l'esecutore in merito a tali misure.

La valutazione dei rischi interferenti ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Tale valutazione, pertanto, è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da altri elementi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi, sia alle attività appaltate.

*L'obbligo di cooperazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.*

## TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI

Sono stati considerati RISCHI DA INTERFERENZE, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- ❖ I RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori dell'Azienda committente
- ❖ I RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni eseguite dalle Aziende Appaltatrici;
- ❖ I RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debbano operare le Aziende Appaltatrici, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- ❖ I RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

## METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

L'analisi valutativa effettuata può essere, nel complesso, suddivisa nelle seguenti due fasi principali:

- A) Individuazione di tutti i possibili PERICOLI per ogni interferenza esaminata
- B) Valutazione dei RISCHI relativi ad ogni pericolo individuato nella fase precedente

Nella fase **A** sono stati individuati i possibili pericoli osservando i lavoratori nello svolgimento delle attività lavorative.

Nella fase **B**, per ogni pericolo accertato, si è proceduto a:

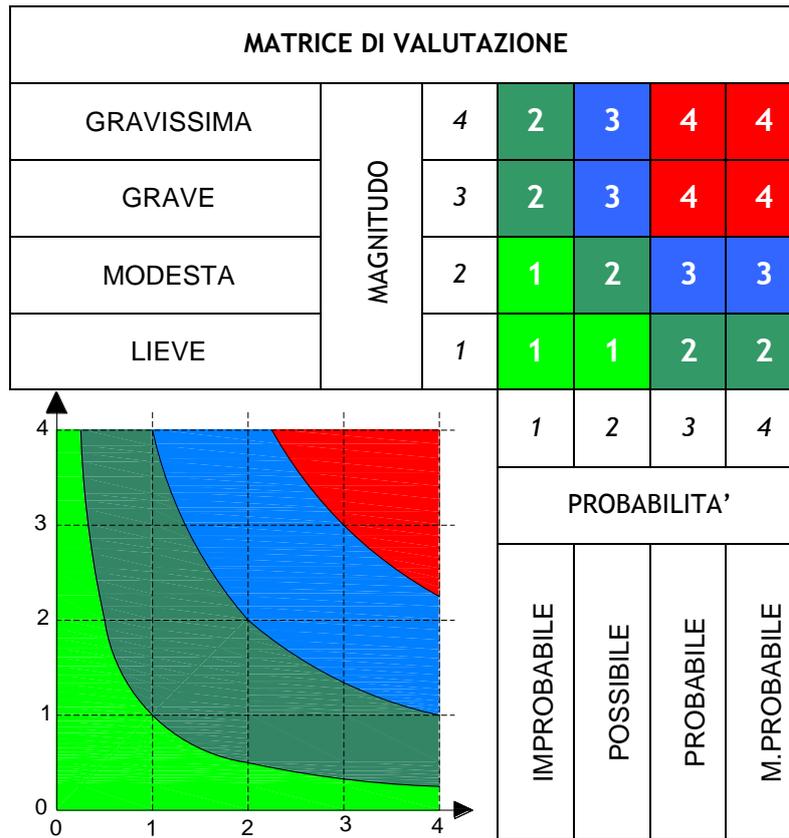
- 1) individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, e scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili **MAGNITUDO** del danno e precisamente

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

- 2) valutazione della **PROBABILITA'** della conseguenza individuata nella precedente fase A, scegliendo quella più attinente tra le seguenti quattro possibili:

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
M.PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

3) valutazione finale dell' entità del **RISCHIO** in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente **MATRICE** di valutazione, ottenuta a partire dalle curve Iso-Rischio.



Dalla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e MAGNITUDO) viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO**, con la seguente gradualità:



### METODOLOGIA SPECIFICA PER LA INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'Azienda Committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della Azienda Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni
- la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

Come indicato nello specifico capitolo (GESTIONE INTERFERENZE) per tutti i pericoli individuati è stata effettuata la valutazione del relativo rischio e sono state individuate le misure di prevenzione e protezione obbligatorie.

## INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare le aziende esterne e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, si rimanda al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) elaborato dall'azienda committente.

## MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di prevenzione espressamente indicate nella successiva sezione specifica, che contiene anche l'elenco dei rischi di interferenza con relativa valutazione, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'azienda esterna, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure.

### DI ORDINE GENERALE

#### Aziende Appaltatrici

- E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzato in forma scritta. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna o dai lavoratori autonomi devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato 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.
- Prima dell'inizio dei lavori di contratto, l'azienda appaltatrice dovrà comunicare i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento.

#### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- Si provvederà alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

## APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA

#### Azienda Committente

- La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.
- Tutte le fonti di pericolo risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica



## Aziende Appaltatrici

- ☛ L'azienda esterna deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.
- ☛ E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda;
- ☛ E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;
- ☛ E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

## INTERRUZIONI ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.
- ☛ Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

## IMPIANTO ANTINCENDIO

- ☛ Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

### Azienda Committente

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

1. Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
2. Istruzioni impartite per iscritto al personale.
3. Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

### Aziende Appaltatrici

E' vietato ai lavoratori delle Aziende Appaltatrici:

1. Fumare
2. Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille a meno che non siano state espressamente autorizzate

## EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- ☛ Aerare il locale ovvero la zona;
- ☛ Utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uso predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- ☛ Comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

## SEGNALETICA DI SICUREZZA

### Azienda Committente

- ☛ Verrà predisposta idonea segnaletica di sicurezza (orizzontale e/o verticale) allo scopo di informare il personale presente in azienda integrata idoneamente sugli eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.



### Aziende Appaltatrici

- ☛ In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna dovrà dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza o apposizione di idonea segnaletica.

## FIAMME LIBERE

### Aziende Appaltatrici

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere saranno sempre precedute da:

- ☛ verifica presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- ☛ accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- ☛ verifica presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento;

☛ conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

## COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

I Datori di Lavoro dell'Azienda Committente e delle Aziende Appaltatrici coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Essi coordineranno, altresì, gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

### Azienda Committente

Il Datore di Lavoro Committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto o di opera.

## INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

☛ Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (*anche se temporaneamente*) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

☛ Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

☛ Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell'azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

*Analoga informazione andrà fornita ai lavoratori dell'azienda appaltatrice esterna nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.*

### Azienda Committente

L'attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell'ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

### Aziende Appaltatrici

I dipendenti dell'Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

## ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE

### Aziende Appaltatrici

#### In caso di allarme

- ☛ avvisare immediatamente il personale dell'Azienda descrivendo l'accaduto (il ns. personale si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme);
- ☛ se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

#### In caso di emergenza

- ☛ interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso (scale, veicoli, ecc.) che potrebbero creare intralcio;
- ☛ mettere in sicurezza le attrezzature potenzialmente pericolose (bombole, solventi, ecc.).

#### In caso di evacuazione

- ☛ convergere ordinatamente nel punto di raccolta;
- ☛ attendere in attesa del cessato allarme.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

### Azienda Committente

- ☛ L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'uso.

### Aziende Appaltatrici

- ☛ Il personale dell'azienda esterna dovrà essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- ☛ Sarà cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

### DPI aggiuntivi per la interferenza specifica

- ☛ Non si prevede l'utilizzo di DPI aggiuntivi rispetto a quelli già utilizzati dai lavoratori.

## PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI

### COMPITI E PROCEDURE GENERALI

In azienda saranno sempre presenti gli addetti al pronto soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. In azienda verrà esposta una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

- ☞ Vigili del Fuoco
- ☞ Pronto soccorso
- ☞ Ospedale
- ☞ Vigili Urbani
- ☞ Carabinieri
- ☞ Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dovrà chiamare l'addetto all'emergenza che si attiverà secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, il lavoratore potrà attivare la procedura sotto elencata.

### CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

#### In caso d'incendio

- ☞ Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- ☞ Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: [indirizzo e telefono dell'azienda](#), [informazioni sull'incendio](#).
- ☞ Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- ☞ Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

#### In caso d'infortunio o malore

- ☞ Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- ☞ Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: [cognome e nome](#), [indirizzo](#), [n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci](#), [tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione](#), [numero dei feriti](#), ecc.
- ☞ Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

### REGOLE COMPORTAMENTALI

- ☞ Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- ☞ Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- ☞ Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, ecc.).
- ☞ Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- ☞ Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- ☞ Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

Di seguito, vengono riportati i Rischi, le misure di prevenzione e gli eventuali DPI relativi alla specifica interferenza esaminata ed oggetto del presente DUVRI.

## DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ IN APPALTO

Produzione dei pasti presso il centro cottura del committente a favore degli alunni frequentanti le sedi scolastiche cittadine elencate in tabella 1;

- Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multi razione e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo.
- L'allestimento, escluso l'asilo nido, dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo e lavaggio delle stoviglie, alla pulizia delle tavole e delle sedie e alla rimozione e smaltimento dei rifiuti nei modi previsti dalla legge.
- Il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo per le scuole d'Infanzia, le scuole primarie e secondaria di primo grado.
- La fornitura e la consegna delle merende per le scuole d'Infanzia.
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato.
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti.
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi dei terminali di consumo.
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i refettori.

Tabella 1

Sito	Caratteristiche servizio	Cadenza Servizio
Scuola Infanzia via 29 Aprile	Area di consumo annessa all'area di cottura (distribuzione in loco)	Dal lunedì al venerdì per una media di 20 giorni al mese - 9,5 mesi complessivi di servizio (da metà settembre a giugno)
Scuola primaria a tempo pieno c/o scuola media via Marconi	Centro di distribuzione	Tempo pieno 8 mesi complessivi di servizio (da metà settembre a maggio)
Scuola primaria Frazione Croce	Centro di distribuzione	Due rientri settimanali 8 mesi complessivi di servizio (da metà settembre a maggio)
Scuola primaria Frazione Millepertiche	Centro di distribuzione	Due rientri settimanali 8 mesi complessivi di servizio (da metà settembre a maggio)
Mensa per dipendenti comunali c/o Scuola De Amicis Piazza 18 giugno	Centro di distribuzione	Utilizzo da gennaio a dicembre, nelle giornate di rientro lavorativo (lunedì e mercoledì)
Pasti per anziani e persone assistite dal Comune	Approvvigionamento delle materie prime, la cottura e confezionamento dei pasti per gli anziani e persone utenti del servizio di assistenza domiciliare del Comune di Musile	Il servizio è previsto per tutto l'anno: dal lunedì al sabato con la preparazione dei pasti per i giorni festivi, nei giorni prefestivi. Nei giorni prefestivi e durante il periodo di chiusura dell'attività scolastica è possibile l'utilizzo di un centro di cottura di appoggio, purché lo stesso garantisca la stessa qualità di servizio del centro di cottura in uso negli altri giorni e mesi.

**TABELLA 2 - NUMERO PASTI PRESUNTI PER ANNO SCOLASTICO**

Il numero di pasti presunti per ciascun anno è indicativamente di 45.700 distinti come segue:

	<b>Alunni</b>	<b>Personale</b>	<b>Assistiti servizi sociali</b>
Pasti scuola infanzia	23.000	2000	
Pasti scuola primaria	18.000		
Pasti dipendenti comunali		900	
Pasti assistiti servizi sociali			1800
<b>Totale</b>	<b>41.000</b>	<b>2900</b>	<b>1800</b>

## CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

### Rischi specifici centro cottura

Il centro cottura trova collocazione presso la scuola materna statale XXIX aprile. L'ambiente di lavoro è costituita da una cucina, l'antibagno e i servizi igienici per una superficie totale di circa 125 mq e altezza di m 3.00.

L'accesso al laboratorio di lavorazione avviene attraverso cancello indipendente dalla struttura scolastica, l'area di pertinenza risulta recintata rispetto alla restante struttura



Foto 1 – Area esterna area sosta mezzi



Foto n. 2 – Area esterna accesso laboratorio

Nell'antibagno trovano collocazione gli armadietti per il deposito degli indumenti degli operatori di cucina, mentre lo stoccaggio dei prodotti per la pulizia dei locali e la detersione delle stoviglie sono detenuti in armadietti chiusi posti nel disimpegno.

Il servizio igienico è dotato di adeguati mezzi di detersione e per asciugarsi.

La mensa è dotata di pavimenti e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità

L'ambiente è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2mq e la cubatura di 10 mc è garantita. Le postazioni di lavoro in relazione ai dipendenti che vi lavorano risponde ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi e vapori nell'ambiente. Andranno programmate manutenzioni periodiche e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente.

Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Gli scaffali per la sistemazione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie stabili di metallo, o chiuse con ante, trovano sistemazione all'interno della cucina e nel magazzino di deposito; le altezze sono tali da permettere di raggiungere i piani più alti in modo agevole senza che sia necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature disponibili nell'area laboratorio di cottura risultano essere:

- nr. 1 - cuocipasta a gas - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - bollitore indiretto gas - nr. .... inventario generale
- nr. 2 - elemento neutro ½ modulo con cassetto - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - forno a convezione - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - tavolo su gambe con ripiano inferiore - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - brasiera monoblocco ribaltabile a gas - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - fry top gas piastra liscia al cromo - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - impianto di aspirazione, a compensazione centrale - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - cappa aspirante ( sopra la lavastoviglie) - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - abbattitore rapido di temperatura - nr. .... inventario generale
- nr. 2 - armadio frigorifero combinato - nr. .... inventario generale

- nr. 2 - pensile porta scorrevole - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - tavolo attrezzato con alzatina - nr. .... inventario generale
- nr. 4 - tavolo armadio neutro con alzatina - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - armadio di sterilizzazione coltelli - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - pensile scolapiatti porte scorrevoli - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - lavatoio armadiato 2 vasche gocciolatoio - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - lava centrifuga per verdure - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - pelapatate su supporto e vaschetta raccoglitore - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - vasca deposito rifiuti carrellata apertura a pedale - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - tavolo armadio caldo passante - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - tavolo armadio neutro passante - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - scaffale con 4 ripiani - nr. .... inventario generale
- nr. 2 - armadio chiuso 160x55x180 - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - armadio portascopie - nr. .... inventario generale
- nr. 3 - stipetti porta indumenti - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - complesso celle - nr. .... inventario generale
- nr. 4 - registratore di temperatura - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - affettatrice a gravita' - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - lava verdure monovasca - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - forno 4 fuochi - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - piastra ferri - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - lavandino con tavolo - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - tavolo - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - lavaggio stoviglie - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - scarico rifiuti - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - lavandino - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - armadio - nr. .... inventario generale
- nr. 5 - carrello su ruote in acciaio inox - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - bollitore litri 200 - nr. .... inventario generale
- nr. 1 - addolcitore litri12 - nr. .... inventario generale

Le pentole metalliche in uso per la preparazione degli alimenti sono dotate di manici che sotto l'azione del calore scottano, necessita impiegare per la loro presa e spostamento dai piani di cottura guanti anti-calore. All'interno della cucina è presente una cassetta di pronto soccorso con il contenuto minimo richiamato nel Decreto 15 luglio 2003, nr.388.

Le vie di esodo, prive di ostacoli ed impedimenti all'apertura si affacciano sul cortile esterno della scuola, permettendo lo sfollamento dello stesso.

Gli spazi di lavoro è l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risultano dimensionate in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato che garantisce il comfort termico nell'ambiente. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose.

La cucina è dotata di tre finestre per il ricambio dell'aria, una è posizionata nell'area lavaggio e una nell'area dispensa, le stesse sono dimensionate in modo da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria.

Il ricambio d'aria del locale servizi è garantito da estrattore meccanico temporizzato che si attiva all'accensione dell'illuminazione.

L'illuminazione naturale proveniente da finestre risulta adeguata per tutto l'ambiente e l'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto.

In caso di mancanza di energia elettrica è presente una dotazione di emergenza con lampade tampone.

All'interno della cucina sono presenti un estintore a polvere e uno ad anidride carbonica.

Gli estintori sono oggetto di verifica e controllo semestrale da parte di ditta specializzata, che attesta attraverso apposito tagliando la correttezza dell'intervento.



### **Apparecchiature e attrezzature**

L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione, in comodato gratuito, per il periodo di durata del contratto, le apparecchiature e le attrezzature, già installate o presenti nei locali ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari a loro funzionamento.

Oltre a quanto sopra indicato l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione gli arredi tecnici, la tegameria, le stoviglie, posate e l'utensileria varia, esistente al momento della stipula del contratto, ma non necessariamente esauriente per il regolare svolgimento del servizio.

Di tale cessione in comodato dovrà essere redatto verbale in contraddittorio tra le parti, a cura del Responsabile dell'Ufficio Econmato competente per presidio, nel quale verrà allegato il verbale di consistenza di tutte le attrezzature e gli arredi ed accessori consegnati.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Inoltre la ditta dovrà integrare all'inizio del contratto e a proprie spese, le attrezzature (compresi i carrelli termo-refrigerati, i contenitori termici, gastronomia e relativi coperchi in acciaio ove previsti, i vassoi per i pasti personalizzati, la tegameria, le stoviglie, posate e l'utensileria varia) e le apparecchiature che riterrà opportune per garantire la regolare esecuzione del servizio, oltre la sostituzione di quelle che nel corso del contratto dovessero rendersi necessarie, avendo cura di dare avviso scritto al Responsabile dell'Ufficio Economato, e di apporre sull'attrezzatura una targhetta ben visibile, recante il nome della ditta.

Tutto quanto costituisca dismissione dei beni di proprietà dell'Amministrazione Comunale, in termini di attrezzature e strumenti dovrà essere comunicato all'Economato di competenza, per la sua iscrizione nei registri inventariali, nonché per attuare la procedura di dismissione così come regolamentato dall'Amministrazione Comunale.

Ogni opera necessaria per l'installazione o la messa in funzione sarà a totale carico della ditta aggiudicataria; di tali eventuali inserimenti sarà informata preventivamente all'Area Tecnico manutentivo.

L'Amministrazione Comunale alla scadenza del contratto si riserva la facoltà di acquisire senza oneri le apparecchiature, le attrezzature (compresi i carrelli termo-refrigerati, i vassoi per i pasti personalizzati, la tegameria, le stoviglie, posate e l'utensileria varia), e gli arredi che il gestore inserirà, nel corso del contratto. Nel caso sarà redatto un verbale delle nuove apparecchiature e attrezzature/arredi installati dal gestore.

### **Manutenzione ordinaria e straordinaria**

Il Gestore a partire dalla data in cui prende in consegna le strutture (locali, impianti tecnici, attrezzature, stoviglie tegameria, utensileria e tutti gli altri beni mobili necessari, funzionali e/o connessi, costituenti le cucine e presenti nelle stesse e nelle mense) ne è costituito custode e ne assume conseguentemente la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

Il gestore dovrà utilizzare gli impianti in conformità alle norme tecniche vigenti, e le apparecchiature ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione.

Tutti gli interventi di tipo impiantistico dovranno essere corredati da relativa dichiarazione di conformità, prevista dalle leggi in materia, mentre per gli apparecchiature e attrezzature eventualmente integra-te dovrà essere presentato, ove previsto, il certificato di collaudo. Tale dichiarazione di conformità/collaudo farà parte integrante di documenti contrattuali.

Alla ditta aggiudicataria spetterà:

a ) la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli automezzi, apparecchiature, attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio sia nel centro cottura sia nelle mense territoriali.

b ) la manutenzione ordinaria di locali e impianti di pertinenza della Ditta (cucina e locali accessori, magazzini, montacarichi, mensa e locali accessori, spogliatoi, servizi igienici ecc.);

c ) Al fine di garantire la buona qualità del servizio la ditta dovrà farsi carico degli interventi manutenzione straordinaria, degli impianti e attrezzature di cui all'art. .... del Capitolato ..... Di detti interventi dovrà essere redatto preventivamente un verbale di concordamento dei prezzi in contraddittorio con gli incaricati del Servizio Tecnico Manutentivo. Detto Verbale sarà utilizzato esclusivamente per registrare gli interventi eseguiti e non darà luogo a nessun tipo di pagamento.

La ditta dovrà tempestivamente ( entro 24 ore) segnalare ogni evento/anomalia/rottura di impianti strutture, apparecchiature, attrezzature utilizzate nel servizio, al Servizio Tecnico Manutentivo e al Responsabile Unico del procedimento al fine di garantire la continuità della qualità del servizio. Mensilmente la ditta dovrà trasmettere il report relativo agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati sia al Servizio Tecnico Manutentivo, Responsabile Unico del Procedimento e l'Economato.

Per la determinazione dei prezzi di intervento si farà riferimento principalmente al bollettino ufficiale dei lavori della regione Veneto, in via secondaria al listino opere della CCIIAA di Venezia ed in subordine al listino prezzi " DEI " tutti già scontati del 10%.

Ulteriori interventi che dovessero essere necessari per il buon funzionamento dell'appalto dovranno essere eseguiti direttamente dalla ditta appaltatrice al fine di consentire la prosecuzione del pubblico servizio. Questi ultimi dovranno essere segnalati preventivamente al Servizio Tecnico Manutentivo con comunicazione via fax al n. ...., in modo da permettere una presa visione dei lavori da eseguire.

La spesa verrà riconosciuta previo concordamento dei prezzi e del riconoscimento delle circostanze che hanno indotto l'esecuzione dei lavori in conformità alla normativa vigente sui Lavori Pubblici e verranno liquidati dopo l'approvazione del Certificato di Regolare Esecuzione/Collaudo. Questi lavori saranno resi esclusivamente per garantire la funzionalità del servizio ed interesseranno esclusivamente i locali e gli impianti di pertinenza dei luoghi di lavoro necessari allo svolgimento della gara d'appalto di cui si tratta.

In fase di gara nella documentazione tecnica la Ditta, sulla base dei contenuti dell'allegato "Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria", dovrà presentare un piano dettagliato degli interventi di manutenzione ordinaria alle apparecchiature, attrezzature, ai locali ed agli impianti calendarizzati con apposito cronoprogramma, che dovrà essere rispettato in caso di aggiudicazione. Dovrà inoltre, in caso di aggiudicazione fornire alla stazione appaltante tutti i contratti di manutenzione attivati in aderenza al cronoprogramma fornito.

Il piano dettagliato degli interventi di manutenzione prima della sua applicazione sarà validato dal Responsabile Unico Procedimento previa consultazione con il Servizio Tecnico Manutentivo e il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

### **Riconsegna locali e attrezzature**

Alla scadenza del contratto i locali, gli impianti e le attrezzature, gli arredi e corredi messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, dovranno essere riconsegnati alla stessa in buono stato di utilizzo, salvo la normale usura (Artt. 1803 e 1812 del C.C.).

Della riconsegna verrà pure redatto verbale in contraddittorio tra le parti.

La ditta aggiudicataria è responsabile della corretta tenuta delle attrezzature impianti e locali.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna e i danni o le usure oltre il normale stato d'uso, formeranno oggetto di valutazione economica da parte dei competenti uffici dell'Amministrazione Comunale ed i relativi importi saranno addebitati alla Ditta aggiudicataria e trattenuti sulle somme di cui l'Amministrazione Comunale dovesse essere debitore nei confronti della ditta o mediante l'incameramento della cauzione fino alla concorrenza dei danni accertati.

### **Mezzi di trasporto**

Gli automezzi per il trasporto dei pasti devono essere forniti dalla Ditta.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del DPR 327/80.

Gli automezzi dovranno essere in possesso delle idonee autorizzazioni per il trasporto alimenti.

Dovrà essere indicato in fase di offerta il numero e la descrizione degli automezzi che saranno impiegati dalla Ditta nell'espletamento del servizio. In caso di eventuale aggiudicazione la ditta dovrà trasmettere prima dell'inizio del servizio la documentazione relativa all'idoneità igienico sanitaria di ciascun auto-mezzo.

La Ditta dovrà inoltre fornire in fase di gara il Piano dei trasporti relativamente alla consegna dei pasti alle mense territoriali.

### **Contenitori per il trasporto dei pasti**

La Ditta dovrà integrare all'inizio del servizio a proprie spese, i contenitori per il trasporto dei pasti, che riterrà necessari per l'espletamento del servizio

In fase di offerta la Ditta dovrà pertanto presentare il prospetto delle attrezzature che riterrà necessarie fornire con le relative caratteristiche tecniche.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti delle normative vigenti (D.M. 21/3/1973, DPR 777/82 e D.Lgs. 108/92) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione e cioè:

- essere idonee all'uso per cui sono destinate;
- essere progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione delle stesse;
- essere mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

I singoli componenti di ogni pasto in multiporzione dovranno essere confezionati in gastronorm di acciaio inox, munite di coperchio (contenitori per le minestre, per le pietanze, per i contorni, etc..).

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere maneggevoli e di facile movimentazione;
- essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- garantire il rispetto delle temperature di trasporto prescritte dal DPR 327/80 e comunque per il legume a caldo gli alimenti dovranno essere ad una temperatura di almeno +65°C mentre per il freddo sotto i +10°C;
- avere chiusura ermetica;
- dotati di dispositivi per incrementare la capacità termica dei contenitori stessi per il legume a caldo (quali ad esempio immissione di vapore, presenza di resistenze termiche, etc..), mentre per il legume a freddo utilizzo di piastre eutettiche.

## **RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE**

*NOTA: Poiché per una corretta descrizione dei tempi e dei metodi di lavoro è importante conoscere la reale organizzazione delle ditte partecipanti, il presente DUVRI, prevede tempi e analisi della sicurezza in forma generale.*

*Si evidenzia, inoltre, che il datore di lavoro della ditta aggiudicataria dovrà concordare con la ditta appaltante, almeno 15 giorni prima dell'inizio delle fasi lavorative, le fasi di lavoro e i tempi, analizzando gli eventuali rischi derivanti dalla contemporaneità degli interventi e dalle modalità di esecuzione, consentendo, in tal modo, l'aggiornamento del presente DUVRI.*

In questo paragrafo sono riassunte le misure di prevenzione e protezione dei rischi derivanti dalla presenza contemporanea di più imprese. Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente. La ditta aggiudicataria dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i lavoratori in merito. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, considerare che il proprio POS dovrà prendere in considerazione il fatto di lavorare in ambienti di lavoro in parte occupati da pazienti e visitatori esterni. Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni attività, all'interno dei capitoli successivi e sono di seguito riassunte:

- evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche mansioni;
- in caso di uso di attrezzature in nolo, alla consegna ed alla restituzione della stessa si dovrà verificare la sua rispondenza alle norme di sicurezza;
- qualora in corso d'opera si presenti la necessità di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente e autorizzate.
- Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:
- attività amministrativa
- presenza di utilizzatori esterni
- approvvigionamenti
- manutenzioni (impiantistiche, strutturali, etc.).

E' necessario provvedere a una reciproca e costante informazione sui rischi specifici di interferenza tra i Responsabili della ditta Appaltatrice e il Responsabile Unico del procedimento del Committente, con le seguenti modalità:

- mensilmente;
- in caso di cambio degli operatori;
- in caso di anomalie o mal funzionamenti;
- in caso di sostituzione o installazione o modifica di impianti, macchine, attrezzature.

Tale sequenza non si configura come crono programma e non fornisce informazioni sulla sovrapposizione dei singoli interventi, per cui va gestita preventivamente le potenziali sovrapposizioni di attività che possano comportare rischi interferenti.

## VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENZIALE

Le diverse attività che si espletano c/o le strutture dell'Amministrazione Comunale determinano i rischi interferenziali di seguito elencati.

### 1 Rischi per infortunio dovuti a cadute dall'alto, scivolamenti, elettricità, caduta di pesi. - Classe 4

#### Principali indicazioni preventive

- uso di vestiti pratici, con le maniche strette ai polsi e privi di parti che si possano impigliare facilmente
- uso di scarpe antinfortunistiche
- uso di cinture e imbracature di sicurezza per la pulizia dei vetri o di luoghi elevati. E' comunque preferibile, quando possibile, usare attrezzi manovrati da terra (impalcato e/o piattaforma elevabile anche a noleggio, in funzione dell'altezza di lavoro)
- uso di cartellonistica con segnale di avvertimento di rischio scivolamento per pavimenti bagnati
- uso di apparecchiature e impianti elettrici a norma CEE, seguite con regolare ed accurata manutenzione e dotate di dichiarazione di conformità. Vanno evitati i cavi volanti.
- uso di impianti "salvavita" e a "doppio isolamento"
- abitudine a non lasciare inseriti apparecchi elettrici per evitare il loro surriscaldamento
- uso di cartelli indicanti il rischio specifico
- organizzazione del lavoro mirata alla riduzione dei rischi, che preveda cioè pause negli orari, rotazione nelle mansioni, riduca i carichi, i percorsi e la frequenza degli spostamenti.
- organizzazione dei turni evitando il lavoro isolato
- Ove possibile, vanno usate le attrezzature meccaniche.

### 2 Esposizione ad agenti infettivi. - Classe 2

#### Principali indicazioni preventive

- Azione di informazione e formazione per consentire ai lavoratori la conoscenza dei rischi connessi con gli agenti infettivi e di usare i DPI
- Vaccinazione, in particolare contro l'epatite B ed il tetano
- Informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di emergenza in caso di incidente
- Effettuazione, quando è previsto, di visite mediche periodiche obbligatorie ai lavoratori che svolgono i generi di lavoro più esposti
- Prove allergometriche

### 3 Uso di sostanze chimiche - Classe 3

#### Principali indicazioni preventive

- un'azione - prioritaria - di informazione e addestramento per consentire ai lavoratori di conoscere ed usare le sostanze chimiche ed i loro effetti a breve, medio e lungo termine
- informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di emergenza in caso di incidente
- segnalazione con cartellonistica adeguata dei rischi; attenta lettura e rispetto delle indicazioni contenute nelle etichette previste dalla apposita normativa
- dotazione ed uso, con relativo addestramento, dei DPI (dispositivi di protezione individuale): per esempio guanti monouso o mascherine
- effettuazione di visite mediche periodiche obbligatorie per gli addetti alla manipolazione ed all'uso di sostanze contenute nei prodotti di pulizia
- prove allergometriche
- lavaggio immediato ed abbondante in caso di contatto accidentale
- buona aerazione degli ambienti di lavoro ed eventuale adeguamento con sistemi di aspirazione e/o aerazione
- accurata pulizia a fine turno sia personale che degli attrezzi da lavoro
- eliminazione dei vestiti impregnati eventualmente di prodotti nocivi in appositi contenitori
- attenzione ai travasi; è preferibile evitarli, se possibile
- chiusura dei contenitori con tappi
- attenzione ad evitare l'utilizzazione di bottiglie destinate di solito ad altri usi, specie se alimentari
- rispetto del divieto di non fumare per evitare rischi d'incendio, essendo spesso i prodotti infiammabili

## **RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE**

*NOTA: Poiché per una corretta descrizione dei tempi e dei metodi di lavoro è importante conoscere la reale organizzazione delle ditte partecipanti, il presente DUVRI, prevede tempi e analisi della sicurezza in forma generale.*

*Si evidenzia, inoltre, che il datore di lavoro della ditta aggiudicataria dovrà concordare con la ditta appaltante, almeno 15 giorni prima dell'inizio delle fasi lavorative, le fasi di lavoro e i tempi, analizzando gli eventuali rischi derivanti dalla contemporaneità degli interventi e dalle modalità di esecuzione, consentendo, in tal modo, l'aggiornamento del presente DUVRI.*

In questo paragrafo sono riassunte le misure di prevenzione e protezione dei rischi derivanti dalla presenza contemporanea di più imprese. Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente. La ditta aggiudicataria dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i lavoratori in merito. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, considerare che il proprio POS dovrà prendere in considerazione il fatto di lavorare in ambienti di lavoro in parte occupati da pazienti e visitatori esterni.

Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni attività, all'interno dei capitoli successivi e sono di seguito riassunte:

- evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche mansioni;
- in caso di uso di attrezzature in nolo, alla consegna ed alla restituzione della stessa si dovrà verificare la sua rispondenza alle norme di sicurezza;
- qualora in corso d'opera si presenti la necessità di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente e autorizzate.

Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:

- attività amministrativa
- presenza di utilizzatori esterni
- approvvigionamenti
- manutenzioni (impiantistiche, strutturali, etc.).

E' necessario provvedere a una reciproca e costante informazione sui rischi specifici di interferenza tra i Responsabili della ditta Appaltatrice e il Responsabile Unico del procedimento del Committente, con le seguenti modalità:

- mensilmente;
- in caso di cambio degli operatori;
- in caso di anomalie o mal funzionamenti;
- in caso di sostituzione o installazione o modifica di impianti, macchine, attrezzature.

Tale sequenza non si configura come crono programma e non fornisce informazioni sulla sovrapposizione dei singoli interventi, per cui va gestita preventivamente le potenziali sovrapposizioni di attività che possano comportare rischi interferenti.

## GESTIONE INTERFERENZE

### Individuazione di possibili interferenze

<b>RIFORMIMENTO DERRATE ALIMENTARI, ATTIVITÀ DI STOCCAGGIO E LAVORAZIONE DELLE DERRATE Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Viabilità nei plessi scolastici e strutture aziendali	Rischio di incidenti viabilistici e investimento persone
2.	Presenza contemporanea di altre aziende /attività e/o mezzi in movimento sui percorsi di carico/scarico	Rischi di incidenti con i mezzi in movimento di altre attività: caduta colli, investimento persone, sversamento prodotti/ materiali
3.	Creazione di aree di stoccaggio materiali combustibili	Rischio incendio
4.	Pre lavorazione delle derrate e pulizia pavimenti nelle aree interessate ed adiacenti	Rischio Scivolamento
5.	Attrezzature e macchinari utilizzati per il carico / scarico	Rischio meccanico, elettrico, caduta colli, chimico, movimentazione manuale carichi
6.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico

<b>PREPARAZIONE DEI PASTI, MERENDE, CONFEZIONAMENTO PER ASSISTITI SERVIZIO SOCIALE Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Utilizzo impianto gas metano	Rischio fuoriuscita gas, incendio, esplosione
2.	Utilizzo impianto elettrico	Rischio elettrocuzione
3.	Utilizzo impianto vapore	Rischio ustioni
4.	Utilizzo attrezzature e macchinari da cucina	Rischio taglio, abrasioni, elettrico
5.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
6.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico

<b>DISTRIBUZIONE PASTO Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Spazi ristretti con presenza persone (personale ATA, insegnanti, allievi)	Caduta vassoi, scivolamenti
2.	Pavimentazione bagnata	Rischio scivolamenti
3.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
4.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico
5.	Attrezzature e macchinari utilizzati per il trasporto	Rischio meccanico, elettrico, movimentazione manuale carichi

<b>TRASPORTO PASTO NELLE MENSE SCOLASTICHE Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Trasporto viabilistico esterno al centro di cottura	Rischio incidenti viabilistici
2.	Spazi ristretti e scale	Rischio scivolamento, rischio movimentazione manuale carichi, rischio caduta attrezzature e vettovaglie
3.	Pavimentazioni sconnesse	Rischio di caduta colli e scivolamento
4.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
5.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico
6.	Attrezzature e macchinari utilizzati per il carico / scarico	Rischio meccanico, elettrico, caduta colli, chimi-co, movimentazione manuale carichi

<b>RIORDINO AMBIENTI, LAVAGGIO STRUMENTI DI LAVORO, ATTREZZATURE ED AMBIENTI, Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Presenza prodotti chimici per disinfezione, lavaggio, detergenza	Rischio sversamento, scivolamento, chimico da incompatibilità prodotti
2.	Presenza pavimenti bagnati	Rischio scivolamento, cadute
3.	Presenza persone, altri mezzi nei percorsi di deposito attrezzature	Rischio collisione, incidenti
4.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
5.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico
6.	Attrezzature e macchinari utilizzati	Rischio meccanico, elettrico

<b>DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE AMBIENTI Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Presenza prodotti chimici vari per operazioni di disinfezione e disinfestazione ambienti	Rischio sversamento, scivolamento, chimico da incompatibilità prodotti.
2.	Stoccaggio prodotti chimici e modalità utilizzo degli stessi	Rischio chimico da errori di corretto stoccaggio ed utilizzo
3.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
4.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico

<b>PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI, STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED AUTOMEZZI Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Modalità della effettuazione degli interventi su macchinari, impianti e strutture	Rischio meccanico, elettrico, incendio, chimico
2.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
3.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico

<b>RACCOLTA RIFIUTI, STOCCAGGIO E TRASPORTO CONTENITORI/CARRELLI NELLE AREE DI STOCCAGGIO AZIENDALI</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Modalità raccolta dei rifiuti discendenti dall'attività	Rischio biologico, scivolamento
2.	Trasporto dei rifiuti in piattaforma	Rischio collisione con altri carrelli in movimento, caduta sacchi, scivolamento,
3.	Dislivello e sconnessione pavimentazioni e percorsi	Rischio caduta sacchi, movimentazione manuale carichi
4.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
5.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico
6.	Attrezzature e macchinari utilizzati per il trasporto	Rischio meccanico, elettrico

<b>MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEGLI AMBIENTI, IMPIANTI, ATTREZZATURE Rif.</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Cantierizzazione delle aree da sottoporre a manutenzione	Rischi, strutturali, impiantistici, meccanici, incendio
2.	Attività manutentiva su impianti gas, elettrico, idrico, vapore, termico ed attrezzature varie	Rischi derivanti dalla tipologia di attività: meccanico, chimico, elettrico, termico, caduta, scivolamenti,
3.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
4.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico
5.	Attrezzature e macchinari utilizzati	Rischio meccanico, elettrico

<b>MODIFICHE STRUTTURALI ED IMPIANTISTICHE CONCORDATE</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Rischi collegati</b>
1.	Cantierizzazione delle aree da sottoporre a modifiche	Rischi, strutturali, impiantistici, meccanici, incendio
2.	Attività manutentiva su impianti gas, elettrico, idrico, vapore, termico ed attrezzature varie	Rischi derivanti dalla tipologia di attività: meccanico, chimico, elettrico, termico, caduta, scivolamenti,
3.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
4.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico
5.	Attrezzature e macchinari utilizzati	Rischio meccanico, elettrico

<b>ATTIVITÀ AMMINISTRATIVA CONNESSA ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>Causa Interferenza</b>	<b>Se SI rischi collegati</b>
1.	Ambienti lavorativi delle strutture	Rischio incendio della struttura aziendale
2.	Percorsi interni di presidio e pavimentazioni	Rischio scivolamenti da pavimentazioni sconnesse
3.	Pericolo incendio delle strutture aziendali	Rischio incendio delle strutture aziendali
4.	Pericolo black out impiantistico	Rischio impiantistico

<b>Rischi interferenziali e misure di prevenzione e protezione SCHEDA</b>	<b>TIPO DI RISCHIO</b>
Fornitura:	Servizio preparazione e cottura, trasporto e distribuzione pasti pronti
Servizi:	Rifornimento derrate alimentari, attività di stoccaggio e lavorazione delle derrate
Aree interessate:	Centro cottura via XXIX aprile
Attività svolta:	Carico e scarico derrate alimentari, prodotti per le pulizie, lavaggio, disinfezione e disinfestazione, attrezzature varie
Attrezzature:	Le attrezzature sono manuali e/o semiautomatiche, utilizzate per il caric scarico delle merci fornite dalla ditta appaltatrice.

**Fattori Rischio:**

a - incidenti viabilistici nei presidi e/o strutture aziendali, investimenti
b - incidenti da interferenza con altri mezzi presenti nell'azienda, investimenti
c - stoccaggio prodotti
d - pre lavorazioni prodotti
e - attrezzature, macchine utilizzate
f - incendio
g - black out impiantistico
h - Attività Occasionali

**PRESCRIZIONI**

<b>Rischi rilevati</b>	<b>Prescrizioni</b>	<b>Norme da adottare</b>
Incidenti viabilistici nei presidi e/o strutture aziendali, investimenti	Rispettare la segnaletica di presidio e struttura aziendale	Istruzione ai lavoratori sulla viabilità di presidio

## **ABBIGLIAMENTO DA LAVORO E MEZZI PERSONALI DI PROTEZIONE**

L' Ditta aggiudicataria fornisce a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 17, comma a) del D.Lgs 9 aprile 2008, nr.81 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente e il nr. matricolare come previsto dall'art. 6 della Legge 123 / 2007.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e calzature da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi facilmente riconoscibili per la preparazione degli alimenti, per la pulizia degli ambienti, per il trasporto e per la distribuzione.

E' vietato circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di produzione e distribuzione dei pasti.

Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali a doppio scomparto in dotazione presso il Centro cottura pasti e nei singoli refettori.

Gli armadietti personali devono essere tenuti puliti, in ordine, svuotati e disinfettati periodicamente.

## **INDICAZIONI, RACCOMANDAZIONI E OBBLIGHI - PER LA DITTA APPALTATRICE**

### **INDICAZIONI E RACCOMANDAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

a ) La ditta si impegna a rispettare le seguenti disposizioni:

- l'impresa appaltatrice nello svolgimento della propria attività deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di prevenzione degli infortuni, igiene del lavoro, igiene degli alimenti, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma o procedura in-terna esistente o che potrà essere successivamente emanata in merito dall'Amministrazione Comunale in quanto ditta Committente.
- essa, inoltre, è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e dei terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità penale e civile, l' Amministra-zione comunale in merito alla sorveglianza delle attività.
- per lo svolgimento delle attività deve essere impiegato personale competente ed idoneo, convenientemente formato ed addestrato sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei dispositivi di protezione previsti, nonché informato sulle misure di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.
- la ditta appaltatrice deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre di adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi stessi da parte del personale. La ditta appaltatrice dovrà inoltre disporre affinché i propri dipendenti non usino sul luogo di lavoro indumenti personali e abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni e alle caratteristiche degli impianti, costituiscono pericolo per l'incolumità personale;
- il personale della ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- è facoltà dell'Amministrazione Comunale di esaminare tutte le macchine e le attrezzature della ditta appaltatrice e di effettuare ispezioni-sopralluogo durante lo svolgimento delle attività intervenendo qualora non si riscontrino le necessarie garanzie di sicurezza. Tali interventi non limitano la responsabilità della ditta appaltatrice in materia di prevenzione infortuni, igiene del lavoro e igiene degli alimenti nei confronti dell'Autorità competente, sia agli effetti contrattuali nei confronti dell'Amministrazione comunale;
- al momento dell'accesso in azienda di nuovo personale, la ditta appaltatrice dovrà fornire copia di tutta la documentazione inerente alla posizione di detto personale.

b ) Nel rispetto della piena autonomia organizzativa e gestionale della ditta, quest'ultima è tenuta ad attuare le disposizioni contenute nel presente documento, nonché ad impartire al personale addetto agli interventi aggiudicati, precise istruzioni e adeguata informazione/formazione, per l'accesso nelle diverse aree degli immobili dell'Amministrazione Comunale di Musile di Piave.

c ) Il personale per poter accedere ed operare negli edifici ed aree di pertinenza dell'Amministrazione Comunale :

- deve indossare gli indumenti di lavoro;
- deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento
- non deve fumare;
- prima dell'inizio dei lavori devono essere attuate tutte le misure di sicurezza previste (dispositivi di protezione individuale, ecc.); la fornitura dei DPI è a carico della ditta appaltatrice.
- la movimentazione di materiale e cose deve essere effettuata in sicurezza e, se necessario, con l'ausilio di appositi carrelli; non deve abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, deve esserne segnalata la presenza;
- non deve usare abusivamente materiali e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- negli spostamenti seguire i percorsi eventualmente all'uopo predisposti, evitando assolutamente di ingombrarli con materiali o attrezzature;
- non lasciare attrezzi e/o materiali che possano costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito o di lavoro o frequentati da operatori dell'Amministrazione e/o da utenti;
- non abbandonare attrezzature e/o materiali in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, ne segnali la presenza avvertendo tempestivamente il responsabile della Unità Operativa interessata per gli eventuali provvedimenti del caso;
- non usare abusivamente attrezzature, materiali, impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale o di altre ditte;
- è vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- le modalità di utilizzo di impianti e attrezzature di proprietà dell'asl vanno concordate con i responsabili delle unità operative interessate;
- seguire correttamente la segnaletica di sicurezza anche per quanto concerne l'uso eventuale di dispositivi di protezione individuale;
- in situazioni di emergenza utilizzare le vie e le uscite di emergenza indicate dalla segnaletica esistente, comunque conformarsi alle procedure interne secondo i Piani di Emergenza Incendio;
- qualora in corso lavori si presentassero situazioni particolari rivolgersi al responsabile della Unità Operativa interessata;
- qualora si veda un pericolo in corso o potenziale o una situazione che si discosti dalla normalità segnalare immediatamente il fatto;
- conformarsi alle prescrizioni della segnaletica di divieto e di obbligo;
- conformarsi alle procedure dell'Amministrazione Comunale sulla gestione dei rifiuti;

#### **ACCESSO E TRANSITO NELLE AREE ESTERNE DI COMPETENZA DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi:

- per l'accesso e il transito nelle aree esterne di competenza dell'Amministrazione Comunale sono valide le norme del Codice della Strada, rispettare scrupolosamente i cartelli e le indicazioni;
- indipendentemente dai limiti indicati, la velocità deve essere limitata entro livelli tali da evitare ogni rischio per i pedoni o per altri mezzi, tenendo presente la tipologia di persone che accedono o transitano e, tenendo presente la tipologia di mezzi in transito

#### **ACCESSO NEI LUOGHI DI LAVORO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

- la programmazione del lavoro deve tener conto delle attività svolte nelle Unità Operative di volta in volta coinvolte; tali attività infatti, salvo eccezioni, non possono essere sospese e/o interrotte;
- le modalità di accesso alle Unità Operative devono essere concordate con i relativi responsabili;
- l'operatore che accede deve conformarsi alle indicazioni di prevenzione e protezione, alle norme comportamentali e ai divieti fornite dal responsabile e dal preposto della Unità Operative.

## UTILIZZO DI SOSTANZE O PREPARATI CHIMICI

L'utilizzo di sostanze o preparati chimici deve essere ridotto al minimo indispensabile. I prodotti utilizzati devono rispondere a tutte le normative di sicurezza vigenti, essere correttamente etichettate, dotate della scheda di sicurezza, del kit di emergenza in caso di sversamenti accidentali, essere correttamente conservate, utilizzate, smaltite.

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici dell'Amministrazione Comunale deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).

Gli interventi che necessitano di prodotti chimici saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici o nei luoghi di competenza dell'Amministrazione Comunale rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di rischio", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

Qualsiasi situazione di emergenza connessa all'utilizzo di sostanze o preparati chimici, va comunque comunicata tempestivamente al Dirigente delle Unità Operativa direttamente interessate e al SPP dell'Amministrazione Comunale

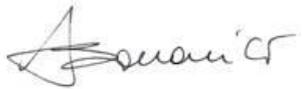
## CONCLUSIONI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) :

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

AZIENDA APPALTANTE (Committente)

Figure	Nominativo	Firma
Delegato del Datore di lavoro	Dott. Urb. Francesco Bergamo	
Il Responsabile UO	dott.ssa Martina Ormenese	
Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione RSPP	Dott. Ferdinando Bonamico	
Resp. Dei Lavoratori per la Sicurezza RLS	Arch. Andrea Perissinotto	

AZIENDE APPALTATRICI

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante ciascuna azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Azienda	Datore di lavoro	Firma

Musile di Piave , \_\_\_\_\_

## SOMMARIO

<b>ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE</b> .....	<b>1</b>
<b>DATI GENERALI DELL'AZIENDA</b> .....	<b>1</b>
<b>AZIENDE APPALTATRICI ED OGGETTO DELL'APPALTO</b> .....	<b>1</b>
<b>VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'AZIENDA APPALTATRICE</b> .....	<b>2</b>
<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b> .....	<b>2</b>
<b>CONSIDERAZIONI GENERALI</b> .....	<b>2</b>
<b>TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI</b> .....	<b>3</b>
<b>METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI</b> .....	<b>3</b>
<b>METODOLOGIA SPECIFICA PER LA INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA</b> .....	<b>5</b>
<b>INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO</b> .....	<b>6</b>
<b>MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE</b> .....	<b>6</b>
<i>DI ORDINE GENERALE</i> .....	<b>6</b>
<i>APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA</i> .....	<b>6</b>
<i>INTERRUZIONI ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA</i> .....	<b>7</b>
<i>IMPIANTO ANTINCENDIO</i> .....	<b>7</b>
<i>EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE</i> .....	<b>8</b>
<i>SEGNALETICA DI SICUREZZA</i> .....	<b>8</b>
<i>FIAMME LIBERE</i> .....	<b>8</b>
<i>COOPERAZIONE E COORDINAMENTO</i> .....	<b>9</b>
<i>INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE</i> .....	<b>9</b>
<i>ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE</i> .....	<b>10</b>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)</i> .....	<b>10</b>
<b>PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI</b> .....	<b>11</b>
<i>COMPITI E PROCEDURE GENERALI</i> .....	<b>11</b>
<i>CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI</i> .....	<b>11</b>
<b>DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ IN APPALTO</b> .....	<b>12</b>
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ</b> .....	<b>14</b>
<b>GESTIONE INTERFERENZE</b> .....	<b>22</b>
<b>CONCLUSIONI</b> .....	<b>29</b>
<b>SOMMARIO</b> .....	<b>30</b>