

SCHEMA DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI E DELLE INTERFERENZE (D.U.V.R.I.) (D.L.vo 81/08 e s.m.i. – art. 26)

Il Comune di Valeggio s/M (Committente) ha stilato, la Ditta condivide e sottoscrive il seguente DOCUMENTO UNICO di VALUTAZIONE dei RISCHI e delle INTERFERENZE redatto ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D. L.vo 81/08.

Premessa, oggetto e scopo

Il presente Documento fa parte degli elaborati redatti per la stipula del contratto di appalto per la fornitura di materie prime comprensiva di servizi di refezione scolastica fini della preparazione e somministrazione dei pasti a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria di Valeggio s/M. I locali in cui si effettua servizio sono di proprietà del Committente come indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il presente Documento è redatto a cura di Comune di Valeggio s/M (soggetto Committente) dopo:

- aver trasmesso tutte le informazioni sui pericoli e i rischi valutati presso l'edificio scolastico all'esecutore dell'appalto (soggetto Appaltatore – vedi griglia allegata);
- aver ricevuto, dal soggetto Appaltatore e aver valutato, ogni documentazione di legge relativa alla valutazione dei rischi legati alla sua propria attività;
- aver compiuto, nei siti ove esso andrà ad operare, eventuali ricognizioni che entrambi i soggetti (Committente ed Appaltatore) riterranno necessario e sufficiente compiere.

Con la sottoscrizione del presente Documento, sia da parte del Committente che dall'Appaltatore, s'intende assolto senza alcuna riserva l'obbligo di verbalizzazione dell'avvenuto sopralluogo di ricognizione e l'obbligatoria stesura del Documento, da parte del Committente affidatario, così come previsto dal citato art. dell'art. 26 del D. L.vo 81/08.

In calce al presente Documento si allega il fac-simile di verbale per lo svolgimento delle obbligatorie successive azioni di coordinamento che saranno attivate a cura del Committente.

Entrambi i sottoscrittori del presente Documento si danno reciprocamente atto, come più sopra affermato, di aver scambiato i rispettivi Documenti di Valutazione dei Rischi (D.L.vo 81/08 e s.m.i.), che risultano depositati agli atti presso Comune di Valeggio s/M.

Con ciò, il Committente informa l'Appaltatore sui rischi specifici esistenti negli edifici scolastici entro i quali egli sarà chiamato ad operare, sui criteri di valutazione dei rischi stessi, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare, sui DPI il cui utilizzo viene identificato come obbligatorio e su ogni altra azione che l'Appaltatore dovrà porre in essere per esercitare la sua attività in relazione ai rischi esistenti nel sito stesso.

L'Appaltatore, per contro, informa con i medesimi criteri il Committente dei rischi legati alla propria attività, che egli andrà a svolgere entro l'edificio scolastico sede della sua attività, dichiarando altresì di aver compreso i contenuti del Documento di Valutazione dei Rischi redatto dal Committente e di aver conseguentemente adottato ogni accorgimento di prevenzione e protezione verso i suoi dipendenti. **Con obbligo di adottare autonomamente ogni azione direttamente ed esclusivamente legata alla propria specifica attività.**

Documento di Valutazione dei Rischi dovuti ad Interferenze

L'elaborato si compone di TRE capitoli e UN allegato:

- il documento di valutazione
- la determinazione dei costi della sicurezza
- la cooperazione ed il coordinamento.
- Allegato "RISCHI"

Come già indicato, i materiali non espressamente allegati al presente elaborato, sono qui citati e si trovano depositati in atti presso Comune di Valeggio s/M; atti ai quali, per comodità, si rimanda per l'eventuale lettura della versione integrale degli stessi.

➤ **Valutazione dei Rischi dovuti ad Interferenze**

Con la firma del contratto di appalto, il Comune di Valeggio s/M (Committente) affida alla Ditta l'attività per la fornitura e collaborazione nella somministrazione dei pasti presso la scuola primaria di Valeggio s/M e scuola dell'infanzia di Valeggio s/M, in base alle specifiche indicate nel Capitolato Speciale di Appalto.

Vista l'analisi delle attività svolte nei siti oggetto dei lavori per i quali vi è appalto, visto il fattore d'uso dei siti da parte del personale incaricato dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto del servizio e del personale del Comune di Valeggio s/M eventualmente presente ed in considerazione delle operazioni svolte dal soggetto Appaltatore anche nei confronti di terzi **NON RISULTANO** attività salienti che configurino rischi legati alle interferenze tra questi due soggetti, anche dal momento che le attività richieste al personale dell'Appaltatrice si integrano con le attività del personale della Committente.

Le operazioni ad oggi non esattamente prevedibili sotto il profilo temporale, se del caso, che debbono necessariamente essere effettuate in presenza di personale del Committente ovvero di altro personale estraneo all'Appaltatore, saranno regolate dalle successive obbligatorie azioni di coordinamento.

➤ **Determinazione dei costi della sicurezza**

Con esclusione dei costi propri che ogni Impresa deve normalmente sostenere per la routinaria gestione della sicurezza (elenco indicativo e non esaustivo: costi per la redazione dei Documenti di sistema relativi alla gestione della sicurezza; costi per le collaborazioni professionali esterne in materia di sicurezza: RSPP, attività di formazione, Medico Competente, etc.; costi per l'acquisizione ed il mantenimento di dispositivi di protezione individuale – DPI - e collettiva – DPC -; costi per l'acquisto di cassette di primo soccorso o pacchetti di medicazione; costi di gestione e corretta manutenzione delle proprie attrezzature di lavoro, etc.), si conviene da ambo le Parti che per l'esercizio dell'attività per cui vi è appalto, la Ditta debba sostenere i costi per la sicurezza riferiti ad una formazione specifica del proprio personale sulle modalità per operare in sicurezza nei siti indicati dall'appalto, con particolare riguardo alle emergenze e alla evacuazione degli stessi.

Tali attività di formazione dovranno essere comunicate all'appaltatore al loro termine.

➤ **La Cooperazione ed il Coordinamento**

Le attività di coordinamento vengono demandate al Committente che intende realizzarle attraverso le seguenti azioni:

- Possibili ispezioni al sito con conseguente verbalizzazione degli esiti. Tale verbale riporterà anche le eventuali decisioni comuni adottate in materia di sicurezza in sede d'ispezione e condivise da entrambi i soggetti (Committente ed Appaltatore);
- redazione congiunta di documentazioni di tipo procedurale e di istruzioni operative, ove necessario, che saranno divulgate tra gli operatori, nonché conservate agli atti presso il Committente;
- ogni altra azione che venga ritenuta utile e/o necessaria per la migliore cooperazione tra i due soggetti.

Per ogni comunicazione di servizio, il soggetto Appaltatore indica quale referente per l'appalto il sig. che risulta reperibile telefonicamente al seguente numero/i

Il soggetto Committente indica invece il referente unico per l'attività oggetto d'appalto il sig. reperibile telefonicamente al seguente numero/i

Contestualmente alla stesura del presente Documento, vengono verbalizzati tra i soggetti i seguenti punti:

- il soggetto Appaltatore, s'impegna a far sempre esibire indossato, a tutti gli operatori che accedono ai siti del Committente per svolgere le attività oggetto dell'appalto, il regolare cartellino di riconoscimento, così come previsto dall'art. 18 del D. L.vo 81/08;

- il soggetto Appaltatore s’impegna a segnalare immediatamente al soggetto Committente ogni disfunzione, criticità, anomalia o guasto dovessero verificarsi e dei quali egli viene a conoscenza durante l’esercizio della propria attività. Tale segnalazione dovrà avvenire in forma scritta e senza alcun ritardo;
- l’Appaltatore ha l’obbligo di vigilare affinché durante il trasporto del cibo dall’esterno degli edifici scolastici al refettorio della scuola non ci siano condizioni di interferenza con personale scolastico o bambini;
- l’Appaltatore ha l’obbligo di prestare particolare attenzione a corpi caldi, a taglienti, a carichi pesanti e/o carrelli di acciaio per la movimentazione del cibo, affinché non ci siano condizioni in cui i bambini e/o personale scolastico possano entrare in contatto con le stesse;
- in situazioni di emergenza l’Appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni del personale della Committente;
- l’Appaltatore ha l’obbligo di osservare tutte le prescrizioni normative in materia di prevenzione incendi con particolare attenzione all’uso di corpi caldi e di apparecchiature elettriche;
- è fatto divieto all’Appaltatore di utilizzare sostanze chimiche pericolose in presenza di bambini e/o personale scolastico;
- è fatto assoluto divieto al personale dell’Appaltatore di accedere a luoghi diversi da quelli oggetto d’appalto;
- in ogni indistinto ambito oggetto dell’appalto è fatto assoluto divieto di FUMARE, di USARE FIAMME LIBERE e di CONSUMARE bevande alcoliche;
- l’Appaltatore ha l’obbligo di asportare, a fine lavoro, ogni rifiuto derivato dall’attività da lui condotta;

Comune di Valeggio s/M
(Committente)

.....
(Appaltatore)

Fatto, letto e sottoscritto in li, _____

ELENCO RISCHI PRESENTI	AZIENDA APPALTANTE		AZIENDA APPALTATRICE		MISURE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE TRA AZIENDA APPALTANTE ED AZIENDA APPALTATRICE
	AZIONI DI PREVENZIONE / PROTEZIONE		AZIONI DI PREVENZIONE / PROTEZIONE		
<u>Meccanico (contusioni, scottature abrasioni, ferite, impigliamento, ecc.)</u> Utilizzo non corretto delle attrezzature e mancata applicazione delle istruzioni di lavoro.	☐	-----	☒	<u>Adeguate informazione e formazione dei lavoratori.</u>	☒ <u>Utilizzo delle macchine conformemente a quanto stabilito dai manuali d'istruzione</u>
<u>Incendio - esplosione</u> Presenza di fiamme libere	☐	Rendere disponibile impianto gas con dichiarazione di conformità. Verifica periodica dell'impianto.	☒	<u>Informazione e formazione dei lavoratori sull'uso corretto dell'impianto gas.</u>	☒  <u>Evitare l'accesso di personale estraneo alle operazioni di cucina .</u>
<u>Caduta per scivolamento o inciampo (contusioni, distorsioni, fratture, ferite, abrasioni, ecc.)</u> Passaggio su superfici bagnate o scivolose.	☒	Adeguate informazione su eventuali soluzioni di continuità di pavimentazione interna ed esterna.	☒ 	<u>Informazione e formazione dei lavoratori.</u> <u>Utilizzo di calzature antiscivolo con puntale antischiacciamento.</u>	☒   <u>Avvisare tramite segnaletica eventuali pavimentazioni bagnate. Evitare il passaggio o gli attraversamenti di cavi elettrici.</u>
<u>Taglio, lacerazione</u> Utilizzo di strumenti o presenza di parti di macchinari taglienti e/o appuntiti.	☐	-----	☒	<u>Informazione e formazione dei lavoratori per l'uso attrezzatura appuntita e tagliente.</u>	☒  <u>Posizionare attrezzatura appuntita e tagliente in luoghi protetti.</u>

ALLEGATO RISCHI

<u>Proiezione di materiali (lesioni oculari, ferite, abrasioni, colpi)</u> Proiezione di schegge o sostanze derivanti dalla lavorazione con macchine utensili	☐	-----	☒	 <u>Informazione e formazione dei lavoratori dei simboli di rischio e pericolo .</u>   <u>Utilizzo Dispositivi di Protezione Individuale .</u> 	☒	 <u>Non effettuare travasi di liquidi in modo scorretto</u> 
<u>Ustione</u> Contatto con superfici o parti calde di macchinari o attrezzature (tubazioni, piastre, forni, ecc).	☐	-----	☒	 <u>informazione e formazione dei lavoratori.</u>  <u>Forni, fornelli e pentolame caldo che possono provocare ustioni per contatto e sversamenti di liquidi caldi.</u>	☒	 <u>Evitare l'accesso di personale estraneo alle operazioni di cucina .</u>
<u>Caduta per l'esecuzione di lavori in altezza (contusioni, abrasioni, fratture, distorsioni, ecc.)</u> Utilizzo scale o di altri supporti per il recupero di materiale posto in posizioni elevate (scaffalature, armadi, ecc.). Lavori in posizioni elevate.	☐	-----	☒	 <u>informazione e formazione dei lavoratori.</u> <u>Utilizzo delle scale in sicurezza.</u> <u>Durante la pulizia delle cappe è obbligatorio utilizzare una scala adeguata.</u>	☒	 <u>In caso di mancata disponibilità di mezzi di salita concordare con la direzione aziendale sulla disponibilità di reperire attrezzatura idonea alla mansione.</u>
<u>Aerazione insufficiente</u> Presenza di aria viziata all'interno dei locali di lavoro.	☒	Adeguate informazioni su un corretto ricambio d'aria attraverso le superfici apribili dei locali di lavoro.	☒	<u>Utilizzo della cappa per aerare il locale e togliere i vapori dall'ambiente.</u>	☒	<u>Le aree in cui vengono svolti i lavori sono aerate con impianti adeguati e con appositi filtri antifumo</u>

<u>Microclima non adeguato</u> Presenza di parametri di temperatura e umidità non ottimali in riferimento alle mansioni svolte.	☒	Adeguate informazione e formazione dei lavoratori sul corretto utilizzo dei sistemi di riscaldamento, condizionamento e delle superfici apribili per la climatizzazione.	☒	 <u>La cucina dispone di aperture per aerare nei momenti opportuni .</u>	☐	-----
<u>Illuminazione non adeguata</u> Presenza di illuminazione insufficiente allo svolgimento delle mansioni.	☒	Controllo periodico dell'efficienza dell'illuminazione artificiale (ordinaria e di emergenza)	☒	<u>Durante la normale, i locali sono illuminati da luce naturale, in caso di necessità, le aree sono servite luce artificiale.</u>	☐	-----
<u>Elettrocuzione</u> Utilizzo non corretto delle apparecchiature elettriche o utilizzo di apparecchiature elettriche non adeguatamente protette.	☒	Rendere disponibile impianto elettrico con dichiarazione di conformità Verifica periodica dell'integrità e dello stato dei cavi, delle prese e dei collegamenti elettrici.	☒	  <u>informazione e formazione dei lavoratori.</u>	☒	 <u>Non collegare più macchine o apparecchiature a spine triple.</u> <u>In caso di fili rotti e/o schiacciati, far intervenire la manutenzione.</u>
<u>Ipoacusia da rumore</u> Presenza di rumorosità degli ambienti di lavoro superiore a 80 dB(A).	☐	-----	☒	 <u>L'uso di apparecchiatura del tipo domestico (frullatori, robot) possono emettere rumori sgradevoli e dannosi per l'udito.</u> <u>Verifica del livello di esposizione dei lavoratori.</u>	☒	 <u>Evitare l'accesso di personale estraneo alle operazioni di cucina .</u>
<u>Vibrazioni</u> Presenza di attrezzature o macchinari vibranti.	☐	-----	☐	-----	☐	-----
<u>Carenze strutturali dell'ambiente di lavoro</u> Gli spazi, sono identificati chiaramente a seconda della loro destinazione d'uso. mezzi di segnalazione.	☐	-----	☐	-----	☐	-----
<u>Movimentazione manuale dei carichi (lesioni dorso – lombari)</u> Movimentazione manuale di carichi in condizioni ergonomiche sfavorevoli.	☐	-----	☒	 <u>informazione e formazione dei lavoratori.</u>	☐	-----
<u>Aggressione</u> Presenza di soggetti malintenzionati	☐	-----	☒		☐	-----

all'interno o all'esterno (presso clienti) dei luoghi di lavoro.				<u>informazione e formazione dei lavoratori sulle corrette procedure da adottare per prevenire e fronteggiare le aggressioni nelle condizioni di sicurezza più idonee.</u>		
Mezzi di sollevamento e/o trasporto Uso di mezzi meccanici di sollevamento (carrelli elevatori, transpallet, ecc.).	☐	-----	☐	-----	☐	-----
Incidenti o Investimento In caso trasporto pasti presso sedi esterne alla cucina	☐	-----	☒	 <u>informazione e formazione dei lavoratori.</u>	☒	 <u>Si raccomanda a tutti i lavoratori di porre molta attenzione durante gli attraversamenti di zone carrabili.</u>
Radiazioni ionizzanti e non Esposizione durante particolari operazioni (es. saldatura, controlli con raggi X).	☐	-----	☐	-----	☐	-----
Biologico (contagio con virus patogeni) Contatto con persone o cose affetti da malattie contagiose.	☐	-----	☒	 <u>informazione e formazione dei lavoratori personale sul rischio derivante dal contagio di malattie virali. Utilizzo di idonei DPI: quanti protettivi e/o apposite mascherine o indumenti.</u>	☐	-----
Sostanze e/o fluidi utilizzati Utilizzo di sostanze chimiche impiegate per operazioni di pulizia, deterzione e disinfezione	☐		☒	 <u>Informazione e formazione dei lavoratori dei simboli di rischio e pericolo.</u>    <u>Utilizzo Dispositivi di Protezione Individuale.</u>   	☒	 <u>Non mescolare i prodotti chimici.</u> <u>Non mettere prodotti chimici in contenitori di bevande</u> 

**VERBALE DI COORDINAMENTO DA ALLEGARE AL
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
E DELLE INTERFERENZE
(D.L.vo 81/08 e s.m.i. – art. 26)**

Presenti:

In data --/--/----è stato fatto un sopralluogo congiunto dai
soggetti sopraccitati nei luoghi di lavoro al fine di valutarne l'effettivo stato di fatto.

È emerso quanto segue.

Copia del presente verbale viene trattenuta da ciascuna delle Parti e, per parte affidante, conservata agli atti delle azioni
obbligatorie di coordinamento che le competono.

Fatto, letto e sottoscritto in data e luogo di cui sopra.

Per il Committente

.....

Per l'Appaltatore

.....

