

COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO



Prot. N. 12527

Data 09/07/24

COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA

Via Aurelia 150 – 19020 Riccò del Golfo
Tel 0187/925106 fax 0187/926114
e-mail: protocollo@comune.riccodelgolfo.sp.it

Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali

[art.3 L.123/2007 - art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08]

Affidamento del servizio di refezione scolastica

Rev.0_21

INDICE

1. Dati identificativi	3
2. Scopo	4
3. Criteri di valutazione dei rischi interferenziali	5
4. Oggetto dell'appalto.....	5
5. Sede dei lavori	6
6. Attrezzature - sostanze e preparati pericolosi.....	6
7. Compresenza temporale e spaziale	6
8. Aree in cui sono presenti rischi specifici.....	6
9. Gestione delle emergenze.....	7
10. Informativa sui rischi presenti e valutazione ai fini delle interferenze.....	8
11. Rischi introdotti dall'appaltatore e valutazione ai fini delle interferenze	10
12. Misure di prevenzione e protezione	11
13. Valutazione del rischio interferenziale residuo.....	12
14. Stima dei costi	12
15 Revisioni.....	12
16. Conclusioni	12

1. Dati identificativi

<i>Comune</i>	<i>Riccò del Golfo</i>
<i>Sede legale</i>	<i>Via Aurelia, 150 Riccò del Golfo (SP)</i>
<i>Sede operativa</i>	<i>Via Aurelia, 150 Riccò del Golfo (SP)</i>
<i>Tel. - Fax</i>	<i>0187 925106</i>
<i>P.iva - C.F.</i>	<i>00130720113</i>
<i>e-mail</i>	<i>protocollo@comune.riccodegolfo.sp.it</i>
<i>Area</i>	<i>Affari generali e finanziari</i>
<i>DDL</i> <i>[Datore di lavoro]</i>	<i>Oriana Drovandi</i>
<i>Responsabile procedimento</i>	<i>Oriana Drovandi</i>

2. Scopo

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

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

Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs.81/08 c. 3-bis il DUVRI non va elaborato in caso di lavori o servizi la cui durata non è superiore a **cinque uomini-giorno**, sempre che essi non comportino rischi derivanti da:

- rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del DM 10/03/98;
- svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui DPR 177/11;
- presenza di agenti cancerogeni, mutageni, biologici;
- presenza di amianto;
- presenza di atmosfere esplosive;
- presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del D.Lgs.81/08 e di seguito riportato.

ALLEGATO XI

ELENCO DEI LAVORI COMPORTANTI RISCHI PARTICOLARI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE DEI LAVORATORI

1. Lavori che espongono i lavoratori a rischi di seppellimento o di sprofondamento a profondità superiore a m 1,5 o di caduta dall'alto da altezza superiore a m 2, se particolarmente aggravati dalla natura dell'attività o dei procedimenti attuati oppure dalle condizioni ambientali del posto di lavoro o dell'opera.
- 1-bis. Lavori che espongono i lavoratori al rischio di esplosione derivante dall'innesco accidentale di un ordigno bellico inesploso rinvenuto durante le attività di scavo.17
2. Lavori che espongono i lavoratori a sostanze chimiche o biologiche che presentano rischi particolari per la sicurezza e la salute dei lavoratori oppure comportano un'esigenza legale di sorveglianza sanitaria.
3. Lavori con radiazioni ionizzanti che esigono la designazione di zone controllate o sorvegliate, quali definite dalla vigente normativa in materia di protezione dei lavoratori dalle radiazioni ionizzanti.
4. Lavori in prossimità di linee elettriche aree a conduttori nudi in tensione.
5. Lavori che espongono ad un rischio di annegamento.
6. Lavori in pozzi, sterri sotterranei e gallerie.
7. Lavori subacquei con respiratori.
8. Lavori in cassoni ad aria compressa.
9. Lavori comportanti l'impiego di esplosivi.
10. Lavori di montaggio o smontaggio di elementi prefabbricati pesanti.

Di seguito sono riportate dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui vengono svolti i lavori e le modalità comportamentali in caso di emergenza. Fanno parte del presente documento gli eventuali verbali delle riunioni di coordinamento.

3. Criteri di valutazione dei rischi interferenziali

Ogni rischio interferenziale è valutato come combinazione di una componente probabilistica e di una quantitativa legata al potenziale danno derivante dall'accadimento di un evento negativo per la salute e sicurezza dei lavoratori. Il rischio è "quantificato" su scala da 1 a 3 secondo i seguenti criteri:

1	La probabilità [guasti improvvisi, errati comportamenti dei lavoratori, disattenzione] che accada un evento pericoloso e la gravità delle conseguenze [danno lieve: lesione, patologia o disturbo di piccola entità, rapidamente reversibile] è bassa
2	La probabilità che accada un evento pericoloso e la gravità delle conseguenze [danno modesto: lesione, patologia o disturbo di non particolare gravità e durata, generalmente reversibile in tempi brevi] è considerata media
3	La probabilità che accada un evento pericoloso e la gravità delle conseguenze è considerata alta [nel corso del normale svolgimento dell'attività lavorativa è ragionevole aspettarsi il suo accadimento e le conseguenze comportano danni irreversibili o di lunga durata con inabilità parziali o totali o effetti letali]

Inoltre:

- si sono presi come riferimento i fattori di rischio così come definiti dalla comunità europea, le norme di buona tecnica [UNI, CEI....] ove applicabili;
- i rischi derivanti da eventuali modifiche saranno valutati prima dell'applicazione delle stesse.

4. Oggetto dell'appalto

Il presente DUVRI è riferito all'affidamento del servizio di refezione scolastica e prevede:

↳ **Presso il Centro di Produzione Pasti [C.P.P.]:**

- la preparazione, cottura e distribuzione in loco di pasti caldi secondo il sistema del legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, in multiporzione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione;
- gestione dei rifiuti.

↳ **Presso il refettorio:**

- l'allestimento dei tavoli dei refettori e il successivo sbarazzo e pulizia;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti ad alunni e adulti;

Formano altresì oggetto dell'appalto, la pulizia e sanificazione dei locali del CPP, i locali di stoccaggio ed i servizi igienici del personale della Ditta appaltante

5. Sede dei lavori

Il Servizio di Ristorazione è effettuato per le scuole presenti sul territorio comunale di Ricco' del Golfo della Spezia, utilizzando il Centro di cottura ed il refettorio sito nel plesso scolastico "E. Gindoli" di Via Roma n.47

6. Attrezzature - sostanze e preparati pericolosi

Le attrezzature presenti nel centro di cottura sono di proprietà dell'ente appaltante. L'eventuale uso da parte della ditta appaltatrice di attrezzature diverse da quelle utilizzate normalmente nell'espletamento delle attività previste nel presente appalto, e che possono creare rischi aggiuntivi ai lavoratori e alle persone eventualmente presenti nei locali aziendali, dovranno essere comunicate al committente prima dell'utilizzo delle stesse; in particolar modo se le attrezzature possono introdurre rischi aggiuntivi a quelli individuati nel presente documento.

Attrezzature:

- affettatrice;
- brasiera;
- cucina a gas;
- cuocipasta;
- lavabicchieri, lavastoviglie;
- robot;
- utensili manuali;
- attrezzi per pulizia;
-

Sostanze e preparati pericolosi:

- prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione

7. Compresenza temporale e spaziale

L'attività verrà svolta durante il normale orario di lavoro presso il centro di produzione pasti e durante l'orario di mensa. I locali del C.P.P. sono opportunamente compartimentati con la conseguenza di una compresenza temporale ma non spaziale. Avremo invece una continua compresenza tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico durante l'allestimento dei tavoli, la distribuzione, scodellamento ed in parte durante le attività di pulizia.

8. Aree in cui sono presenti rischi specifici

Non sono presenti aree che implicino rischi specifici diversi da quelli insiti nella mansione svolta normalmente dalla ditta appaltatrice.

9. Gestione delle emergenze

In caso di emergenza il personale è tenuto a seguire le indicazioni installate lungo i percorsi di esodo. Chiunque individui un principio di incendio o rilevi qualche altro fatto anomalo che possa far presumere un'imminente situazione di pericolo [presenza di fumo, incendi, scoppi, crolli, allagamenti, ecc.] è tenuto ad intervenire in riferimento alle proprie competenze e formazione, senza mettere a repentaglio la propria incolumità ed avvisare il diretto superiore e il personale addetto alla gestione emergenze della scuola. Il personale è altresì obbligato a partecipare alle prove di evacuazione che vengono effettuate nei vari plessi scolastici.

10. Informativa sui rischi presenti e valutazione ai fini delle interferenze

Di seguito si riportano i rischi presenti nei luoghi in cui i lavoratori della ditta appaltatrice andranno ad operare. Va precisato che i tempi di esposizione, salvo per il personale presente nel centro di cottura, sono quelli ascrivibili all'orario in cui vengono somministrati i pasti compreso l'allestimento dei tavoli e le successive attività di pulizia.

Rischio/Danno	Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> ▪ aree di transito <ul style="list-style-type: none"> - infortuni dovuti a cadute - urti e difficoltà di evacuazione dei locali in particolare durante ingresso/uscita degli alunni e durante refettorio 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ spazi di lavoro <ul style="list-style-type: none"> - infortuni dovuti a cadute - scivolamenti o inciampi nel piano di calpestio - urti 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ scale <ul style="list-style-type: none"> - infortuni dovuti a cadute durante l'uso delle stesse 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ incendio <ul style="list-style-type: none"> - ustioni per contatto diretto con la fiamma - disidratazione e stress da calore dovuto ai gas caldi - traumi per difficoltà di movimento, abbassamento della capacità cognitiva ed asfissia per carenza di ossigeno - danni per inalazione di gas tossici dovuti allo sviluppo della fiamma, quali ossido di carbonio, anidride carbonica etc. e dipendenti anche dal tipo di combustibili coinvolti nella combustione - irritazione degli occhi e delle vie respiratorie dovute allo sviluppo di fumo <p>La valutazione deriva dal fatto che le scuole possono essere attività soggette ai controlli di prevenzione incendi ai sensi del DPR 151/11 o per difficoltà di evacuazione in caso di emergenza</p> 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ impianti elettrici: <ul style="list-style-type: none"> - elettrocuzione per contatti diretti o indiretti con parti in tensione 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ microclima: <ul style="list-style-type: none"> - condizioni microclimatiche non idonee o correnti d'aria possono creare situazioni di disagio, disturbi alla pelle, alle mucose, alle vie respiratorie e malattie reumatiche in particolar modo nei luoghi dove sono presenti condizionatori di aria e dove esistono condizioni di temperatura diversa da un locale l'altro 	1

Rischio/Danno	Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> ▪ inquinamento indoor <ul style="list-style-type: none"> - la qualità dell'aria può provocare effetti cronici o acuti dovuti alla possibile presenza di agenti biologici [batteri, virus, funghi], di gas inquinanti provenienti dalla circolazione stradale o dalla presenza di fabbriche, dalla formaldeide presente negli arredi ed in particolare emessa dai laminati plastici, dagli acari, da campi elettromagnetici e dal radon 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rischio biologico <ul style="list-style-type: none"> - dovuto prevalentemente alla presenza dei bambini in cui, vista l'età, sono facilmente contratte malattie infettive con la conseguenza di esposizione a virus, batteri e funghi. In riferimento allo stato pandemico attuale si può riscontrare un'esposizione al corona virus 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ C.EM. [campi elettromagnetici]: <ul style="list-style-type: none"> - possono provocare "effetti biofisici diretti" quali effetti termici [riscaldamento tessuti] e non termici [stimolazione muscoli, nervi e organi sensoriali, vertigini, influenzare le capacità cognitive...] e danni da correnti negli arti - gli "effetti indiretti" sono provocati dalla presenza di un oggetto in un C.EM. che potrebbe essere causa di pericolo: interferenze con attrezzature e dispositivi medici, rischio propulsivo, incendi, esplosioni... 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ carico di lavoro mentale <ul style="list-style-type: none"> - la preparazione dei pasti per i bambini può comportare l'insorgenza di disturbi dovuti all'alimentazione in particolare a bambini con intolleranze alimentari. Tali situazioni possono comportare stati di ansia da parte del personale in cucina 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rumore <ul style="list-style-type: none"> - dovuto alla presenza di molte persone durante la refezione e dipendente dalle caratteristiche della struttura. In alcuni casi il livello di rumore Leq può eccedere il valore di 87 dB(A) misurato secondo le norme ISO 9612:2011 e UNI 9432-2011 con fonometro integratore in Classe 1, ma in riferimento al tempo di permanenza nel locale difficilmente i lavoratori possono essere esposti ad un $L_{ex} > 80$ e quindi superare il valore inferiore di azione. 	1

11. Rischi introdotti dall'appaltatore e valutazione ai fini delle interferenze

Rischio/Danno	Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> ▪ aree di transito <ul style="list-style-type: none"> - infortuni dovuti a cadute per la presenza di pavimenti bagnati e/o per la presenza sugli stessi di sostanze cadute durante la distribuzione dei pasti, es. olio..; - urti e difficoltà di evacuazione nei refettori 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ustioni <ul style="list-style-type: none"> - in particolare nei confronti degli alunni e persone presenti durante la fase di somministrazione dei pasti per possibile contatto con cibi caldi... 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rumore <i>Il posizionamento delle suppellettili nei carrelli utilizzati per la distribuzione può aumentare il rumore di fondo in riferimento al materiale e alle modalità di posizionamento.</i> <ul style="list-style-type: none"> - i danni, che dipendono dall'intensità del rumore, dalla frequenza e dal tempo di esposizione possono essere divisi in uditivi ed extrauditivi. I primi si riferiscono all'ipoacusia da rumore, cioè la riduzione della capacità uditiva in modo temporaneo o cronico. I secondi hanno come conseguenza insonnia, facile irritabilità, riduzione della capacità di concentrazione, aumento della pressione arteriosa, difficoltà digestiva etc.. - fenomeni di mascheramento, difficoltà nella comunicazione, nella concentrazione, irritabilità con la conseguenza di un abbassamento dell'attenzione e quindi aumentando il rischio infortunistico 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ sostanze e preparati pericolosi <i>Per la pulizia, igienizzazione e disinfezione delle superfici possono essere utilizzate sostanze che presentano rischi per la salute e sicurezza delle persone che potrebbero venire in contatto, inalarle o ingerirle.</i> <ul style="list-style-type: none"> - l'inalazione, l'ingestione o l'assorbimento prolungato nel tempo a sostanze e preparati pericolosi può far insorgere malattie professionali - nel caso di contatto cutaneo si possono avere fenomeni di irritazione e ustioni. In riferimento ai prodotti utilizzati possono svilupparsi incendi o esplosioni 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ mezzi di trasporto <i>investimenti nelle aree pertinenti la scuola durante la consegna del materiale necessario alla produzione dei pasti</i> 	1

12. Misure di prevenzione e protezione

Misura	Azienda appaltante	Azienda appaltatrice
▪ Durante l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto l'impresa dovrà porre particolare attenzione per evitare danni di qualsiasi genere a persone o cose; nell'eventualità sarà ritenuta direttamente responsabile. Se per esigenze lavorative saranno create situazioni di pericolo l'impresa esecutrice dovrà procedere immediatamente alla loro segnalazione ovvero isolando la zona di interesse	---	✓
▪ Il personale deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento	---	✓
▪ Utilizzare le attrezzature presenti nella cucina secondo l'informazione e formazione ricevuta; ponendo particolare attenzione alla gestione dei fuochi di cottura	---	✓
▪ Dovrà essere posto un cartello indicante il pericolo di scivolamento durante il lavaggio di pavimenti	---	✓
▪ Eventuali sversamenti di acqua o altre sostanze dovranno essere subito raccolti e/o asciugati	---	✓
▪ Non lasciare in luoghi non idonei prodotti o sostanze pericolose utilizzate per le pulizie. A fine lavoro riporre il tutto nel luogo identificato	---	✓
▪ Non accedere a locali o a zone non pertinenti al servizio svolto senza specifica autorizzazione da parte del personale scolastico	---	✓
▪ Non ingombrare i passaggi e/o le uscite di emergenza con i contenitori per il trasporto dei pasti e/o qualsiasi altro materiale che potrebbe impedire una sicura evacuazione	✓	✓
▪ Accedere con gli automezzi nelle aree di pertinenza della scuola mantenendo una velocità a "passo d'uomo" e solo nelle aree previste e segnalate come carrabili	✓	✓
▪ Accedere con gli automezzi nelle aree di pertinenza della scuola in orari diversi da quelli stabiliti per l'ingresso e l'uscita degli alunni	---	✓
▪ Rispettare il protocollo "Covid" messo in atto	✓	✓
▪ Partecipare alle prove di evacuazione organizzate dalla scuola ed intervenire per quanto di competenza in caso di emergenza [incendio, primo soccorso...]	✓	✓
▪ Non accedere al centro di produzione pasti C.P.P. se non per specifici motivi e su invito del personale della ditta appaltatrice	✓	---

13. Valutazione del rischio interferenziale residuo

I rischi interferenziali residui possono essere valutati "**BASSI**" a fronte delle misure di prevenzione protezione di cui sopra

14. Stima dei costi

Apprestamento /misura	Unità di misura	Qt	Importo €	Importo Totale €
Riunioni di coordinamento	h	4	50,00	200,00
Visione luoghi di lavoro	h	4	50,00	200,00
Segnaletica indicante "Pavimento bagnato"	n	7	15,00	105,00
			Totale	505,00

Le misure di prevenzione e protezione riferite ai rischi interferenziali individuati sono prevalentemente del tipo organizzativo e quindi non prevedono interventi economici di conseguenza non sono quantificati i costi per l'abbattimento degli stessi, ad esclusione della cartellonistica, salvo i costi della riunione di presa visione dei luoghi e delle riunioni di coordinamento. Va precisato che l'obbligo e l'onere di attuare le misure individuate, sia collettive che individuali, riferite alle specifiche mansioni dei lavoratori della ditta appaltatrice ricadono sulla ditta stessa. I costi sono riferiti a tutta la durata dell'appalto.

15 Revisioni

Le revisioni vengono azzerate all'inizio di ogni anno solare [0_21 = revisione 0 del 2021]

Rev.	Descrizione delle modifiche
0_21	Prima redazione

16. Conclusioni

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

Riccò del Golfo _____

DDL
[datore di lavoro] _____