



**COMUNE DI RAPALLO**

**Allegato n. 5**

## **Ripartizione V “servizi sociali”**

**Documento unico valutazione rischi interferenziali**

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

*Ed. 1 Rev. 0*

**GESTIONE CENTRO COTTURA**

## INDICE

---

1. Dati identificativi .....	3
2. Scopo .....	4
3. Oggetto dell'appalto .....	5
4. Sede dei lavori .....	6
5. Attrezzature .....	6
6. Compresenza .....	7
7. Aree in cui sono presenti rischi specifici .....	7
8. Gestione delle emergenze .....	7
9. Informativa sui rischi presenti .....	8
10. Rischi per la salute e la sicurezza introdotto dall'appaltatore .....	9
11. Misure di prevenzione e protezione .....	10
12. Stima dei costi .....	11
13. Conclusioni .....	11
Allegato : dati identificativi ditta appaltatrice .....	12
Allegato : verbale riunione .....	13

## 1. Dati identificativi

---

Comune	Rapallo (GE)
Ripartizione	"V" Servizi Sociali
Sede legale	P.zza delle Nazioni, 4 Rapallo (GE)
Tel. /Fax	0185 680.1
P.IVA	00209910991
Datore di lavoro	Dirigente Ripartizione
RSPP	Per. Ind. Sergio Montefiori (consulente esterno)
RLS	Sigg. Paolo Baldassini, Marcello Canale, Domenico Fornacca
M.C.	Dott. Luciano Giribaldi

## 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 od di somministrazione*”. Lo scopo del DUVRI è quello di indicare le misure adottare 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'AUTORITA' 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 opere di appaltatori diversi;*
- *Rischi immessi nel luogo di lavoro del committente delle lavorazione dell'appaltatore;*
- *Rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;*
- *Rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.*

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

L'attività di trasporto e consegna a domicilio dei pasti per gli anziani non rientra nel campo di applicazione dell'art. 26 del D: Lgs. 81/08 in quanto non viene svolta nei luoghi di lavoro del committente per cui non sarà oggetto del presente documento.

Per le eventuali attività di manutenzione la ditta appaltatrice dovrà redigere, del caso, uno specifico DUVRI, che dovrà essere consegnato in copia al Comune.

### 3. Oggetto dell'appalto

---

Espletamento del servizio ristorazione per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondaria di I grado, per gli Anziani a Domicilio e per i minori dell'Asilo Nido Comunale, secondo le seguenti tipologie gestionali:

#### ▪ **GESTIONE A – Asilo Nido**

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti secondo il legame fresco-caldo presso la cucina dell'asilo nido, in particolare:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione di parte delle derrate alimentari, la gestione della cucina e degli annessi locali di cucina;
- la preparazione dei refettori e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- la preparazione, il porzionamento e la somministrazione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto alla sorveglianza degli alunni, (educatori, operatori);
- il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti del personale, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- forma inoltre oggetto dell'appalto la fornitura di attrezzature necessarie e stoviglie e arredi che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di posateria in acciaio inox nonché la fornitura di stoviglie in polycarbonato rigido lavabile;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti è totale carico dell'Impresa appaltatrice;
- la preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso i locali della cucina di Sant'Anna con i relativi impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che verranno messi a disposizione della Impresa appaltatrice;
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

- **GESTIONE B - Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° grado**
- **GESTIONE C - Anziani a domicilio.**

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti secondo il legame fresco-caldo per le Scuole e Anziani a domicilio presso il centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" ubicato in Via Tre Scalini, in particolare:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione del centro cottura e degli annessi locali di cucina;
- la preparazione, il trasporto, il porzionamento e la somministrazione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto alla sorveglianza degli alunni, (educatori, operatori);

- la preparazione dei refettori e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti del personale, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- forma inoltre oggetto dell'appalto se necessario la fornitura di attrezzature e stoviglie e arredi che eventualmente si rendessero inutilizzabili e l'integrazione di attrezzature che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie è a totale carico dell'Impresa appaltatrice;
- la preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso i locali del centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" ubicato in Via Tre Scalini con i relativi impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che verranno messi a disposizione della Impresa appaltatrice;
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

Sono altresì oggetto dell'appalto, in via accessoria, l'esecuzione dei lavori di manutenzione edilizia ed impiantistica dei locali principali e dei locali annessi (cucina, dispense, antibagni, servizi igienici, spogliatoi, refettori) nonché l'adeguamento, l'eventuale messa a norma di impianti ed attrezzature, l'eventuale installazione di nuove attrezzature, arredi e utensileria di cucina, sia nei locali somministrazione dei pasti, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene alimentare e di tutte le disposizioni normative in materia di sicurezza degli impianti, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro.

#### **4. Sede dei lavori**

---

- Cucina di Via Sant'Anna sita presso l'Asilo Nido Comunale;
- Centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" ubicato in Via Tre Scalini.

#### **5. Attrezzature**

---

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

## **6. Compresenza**

---

L'attività verrà svolta durante il normale orario di lavoro con una continua compresenza, sebbene in locati attigui, tra i lavoratori e la ditta appaltatrice, a meno della fase di somministrazione dei pasti svolta nel locale refettorio e quindi in completa compresenza.

## **7. Aree in cui sono presenti rischi specifici**

---

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

## **8. Gestione delle emergenze**

---

In caso di segnalazione dell'emergenza il personale è tenuto a seguire le indicazioni installate lungo i percorsi di esodo. Chiunque individui un principio di incendio o rilevi qualche altro fatto anomalo che possa far presumere un'imminente situazione di pericolo (presenza di fumo, incendi, scoppi, crolli, allagamenti, ecc.) è tenuto ad avvisare il diretto superiore che valuterà la situazione ed in riferimento alla propria competenza prenderà le dovute decisioni procedendo altresì ad avvisare il personale indicato dal Comune/Scuola. Il personale dovrà inoltre partecipare ad eventuali prove di evacuazione comportandosi secondo le indicazioni ricevute.

## 9. Informativa sui rischi presenti

---

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

- **aree di transito:**
  - infortuni dovuti a cadute
  - urti e difficoltà di evacuazione dei locali
- **spazi di lavoro:**
  - infortuni dovuti a cadute
  - scivolamenti o inciampi nel piano di calpestio
  - urti
- **scale:**
  - infortuni dovuti a cadute durante l'uso delle stesse
- **attrezzatura da lavoro:**
  - l'uso di attrezzatura da lavoro, sia manuale quale coltelli, forbici sia elettrica quale affettatrici ... sottopone i lavoratori ad infortuni per contatto con le parti taglienti o in movimento
- **incendio/esplosione:**
  - 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
  - infortuni per esplosioni dovute alla presenza di impianti contenenti gas
- **impianti elettrici:**
  - elettrocuzione per contatti diretti o indiretti con parti in tensione
- **rischio biologico:**
  - 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
- **carico di lavoro mentale:**
  - la preparazione dei pasti per i bambini può comportare l'insorgenza di disturbi dovuti all'alimentazione in particolare a bambini con intolleranze. Tali situazioni possono comportare stati di ansia da parte del personale in cucina.



## **10. Rischi per la salute e la sicurezza introdotti dall'appaltatore**

---

- **aree di transito:**

- infortuni dovuti a cadute
- urti e difficoltà di evacuazione dei locali

in considerazione del rischio di scivolamento durante il lavaggio dei pavimenti

- **sostanze e preparati pericolosi.**

- i prodotti utilizzati per le pulizie possono provocare dermatiti, lesioni oculari, irritazioni vie aeree etc. per contatto, inalazione o ingestione degli stessi se non correttamente utilizzati e manipolati. Tali rischi possono essere accentuati durante le fasi di disinfestazione e derattizzazione

- **ustioni:**

- in particolare nei confronti degli alunni durante la fase di somministrazione dei pasti per possibile contatto con cibi caldi ...

- **mezzi di trasporto:**

- durante la consegna dei pasti i mezzi di trasporto possono accedere in zone interne agli edifici dove è normalmente vietato l'accesso agli stessi. Tale situazione può comportare investimenti sia del personale che dei bambini

- **attività di manutenzione:**

- le attività di manutenzione dei luoghi di lavoro e degli impianti possono comportare rischi tipici presenti nei cantieri quali rumore, polveri ...

## **11. Misure di prevenzione e protezione**

---

- Durante l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto l'impresa dovrà mantenere l'ordine e la pulizia nella zona in cui svolge le lavorazioni. Dovrà porre particolare attenzione per evitare danni di qualsiasi genere a persone o cose; nell'eventualità sarà ritenuta direttamente responsabile. Se per esigenze lavorative saranno create situazioni di pericolo l'impresa esecutrice dovrà procedere immediatamente alla loro segnalazione ovvero isolando la zona di interesse;
- Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento:
- Utilizzare le attrezzature presenti nella cucina secondo l'informazione e formazione ricevuta; ponendo particolare attenzione alla gestione dei fuochi di cottura;
- Dovrà essere posto un cartello indicante il pericolo di scivolamento durante il lavaggio di pavimenti;
- Eventuali sversamenti di acqua dovranno essere subito raccolti e/o asciugati;
- Non lasciare in uoghi non idonei prodotti o sostanze pericolose utilizzate per le pulizie. A fine lavoro riporre il tutto nel luogo identificato;
- Identificare con segnaletica le zone soggette a disinfestazione e derattizzazione;
- Adottare e mettere in atto una coretta igiene personale in particolare dopo la somministrazione dei pasti;
- Definire e concordare con il personale una zona di parcheggio nelle aree in cui si andrà a consegnare i pasti;
- Durante eventuali attività di manutenzione dei luoghi di lavoro o degli impianti coordinare le varie fasi lavorative ed i tempi di esecuzione con il personale del Comune in modo da ridurre i rischi.

## 12. Stima dei costi

---

Apprestamento/misura	Unità di misura	Qt	Importo €	Importo Totale €
Riunioni di coordinamento	h	2/anno x 4	50,00	400,00
Visione luoghi di lavoro e valutazione stato degli impianti	h	4	50,00	200,00
Formazione specifica del personale	h	2	50,00	100,00
Formazione addetti lotta antincendio rischio Medio	n°	2	400,00	800,00
Totale				1.500,00

## 13. Conclusioni

---

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

**Ranallo**

06 06 11

**DDL**

(Datore di lavoro)

**RSPP**

(Responsabile servizio prevenzione e protezione)



**RLS**

(Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza)

## Allegato : dati identificativi ditta appaltatrice

---

Impresa

Sede legale

Tel. / Fax

P.IVA

DDL

*(Datore di Lavoro)*

RSP

*(Responsabile servizio  
prevenzione e protezione)*

M.C.

*(Medico Competente)*

RLS

*(Rappresentante dei lavoratori  
per la sicurezza )*

Responsabile lavori

*(preposto)*

## **Allegato : verbale riunione**

---

*Dichiarazione ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m. e i., sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione, protezione e di emergenza relativi all'edificio in cui verranno svolti i lavori inerenti al contratto di appalto.*

In data odierna si sono riunite le società oggetto del presente contratto presso gli uffici del committente e sono stati trattati i seguenti punti:

- l'impresa appaltatrice, anche a seguito della verifica da parte del Committente in merito alla regolare iscrizione alla CCIAA, della documentazione inerente la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ecc. risulta in possesso dell'idoneità tecnico-professionale per l'esecuzione dei lavori ad essa affidati;
- il personale avrà a disposizione i servizi igienico assistenziali ed i mezzi per l'igiene della persona
- l'impresa appaltatrice ha preso visione delle vie di fuga, delle uscite di emergenza, del posizionamento degli estintori e dei quadri elettrici; si è data comunicazione dei nominativi del personale addetto alla gestione delle emergenze e della lotta agli incendi della scuola e delle relative procedure di attivazione dell'organizzazione preposta
- l'impresa appaltatrice ha ricevuto le informazioni sulle persone cui si dovrà rivolgersi durante l'orario di lavoro in caso di necessità e/o emergenza;
- l'impresa appaltatrice, dopo aver preso visione con il committente dei luoghi di lavoro in cui opererà, dichiara completa ed esauriente la informativa ricevuta (di cui fa fede la presente dichiarazione, che costituisce a tutti gli effetti parte integrante del contratto tra le parti) sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione e di emergenza agli stessi inerenti, e di aver assunto, con piena cognizione delle conseguenti responsabilità gli impegni contenuti nel presente atto di cui conferma espressamente, con la sottoscrizione, la completa osservanza.

**Ranallo** \_\_\_\_\_

**Il  
Committente** \_\_\_\_\_

**L'impresa  
appaltatrice** \_\_\_\_\_