



DUVRI

GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE

AZIENDA COMMITTENTE: Comune di Castagneto Carducci

APPALTO: Gestione del Nido Comunale d'Infanzia e dei Servizi Educativi Estivi per gli anni educativi 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018.

ATTIVITA' DA ESEGUIRE con potenziale rischio da interferenze: Produzione di pasti del Nido Comunale d'Infanzia invernale ed estivo.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE (Art. 26 comma 3,5 D.Lgs. 9 Aprile 2008 n.81)

1. PREMESSA.....	2
2. COMMITTENTE	3
3. IMPRESA APPALTATRICE	4
4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	5
5. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI	6

Castagneto Carducci, lì

Il Legale Rappresentante della Impresa

La Responsabile dell'Area 2
Servizi di Supporto Amministrativo, Demografici e Scuola
Dott.ssa Laura Catapano



1. PREMESSA

Il presente documento è redatto ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/2008 al fine di indicare le misure adottate per eliminare altrimenti ridurre al minimo i rischi da interferenze.

In particolare il documento:

1. informa sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare i soggetti di cui al presente DUVRI e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare
2. individua i rischi interferenti tra Amministrazione Comunale aggiudicatrice e Impresa affidataria del servizio
3. promuove la cooperazione e il coordinamento tra Amministrazione Comunale aggiudicatrice e Impresa affidataria del servizio, al fine di eliminare altrimenti governare i rischi interferenti

La Valutazione dei Rischi è effettuata ai sensi dell'Artt. 28 e 29 del D. Lgs. 81/2008 ed illustra il complesso delle operazioni e delle attività presenti sui luoghi di lavoro dell'Amministrazione Comunale in relazione all'oggetto del presente DUVRI e quelli della Impresa affidataria della gestione del Nido d'Infanzia.

Per le definizioni si fa riferimento all'art. 2 del D.Lgs. 81/2008

Norme di riferimento

DPR 151/2011 e s.m.i.	Attività soggette alla prevenzione incendi
D. Lgs. 459/1996 e s.m.i.	Direttiva Macchine
DM 10/03/1998 e s.m.i.	Sicurezza antincendio e gestione dell'emergenza
D. Lgs. 645/1996; D. Lgs. 151/01 e s.m.i.	Sicurezza e salute delle lavoratrici gestanti
DPR 462/01 e s.m.i.	Impianti di messa a terra e scariche atmosferiche
D. M. 388/2003 e s.m.i.	Regolamento sul Pronto Soccorso aziendale.
DM 37/2008 e s.m.i.	Regolamento recante norme per la sicurezza degli impianti
D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Sospensione dei lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile per la Sicurezza dell'Impresa o l'Amministrazione Comunale, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente l'Amministrazione Comunale non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Impresa affidataria del servizio.



Stima dei costi della sicurezza

Secondo l'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 9 Aprile 2008 n.81: *“ Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655,1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto”.*

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per :

1. garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati
2. garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali
3. garantire l'attuazione delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Gli oneri per la sicurezza previsti per l'appalto di cui al presente DUVRI sono pari ad € 900,00.

2. COMMITTENTE

Nome	Comune di Castagneto Carducci
Dirigente responsabile	Dott.ssa Laura Catapano
Datore di Lavoro	Dott.ssa Laura Catapano
Settore produttivo	Ente Pubblico
Indirizzo	Via Marconi, 4
CAP	57022
Città	Livorno
Telefono	0565 778111
Fax	0565 763845
Email	l.catapano@comune.castagneto-carducci.li.it



3. IMPRESA APPALTATRICE

Nome:

Ruolo : Appaltatrice

Ragione sociale

Email

Partita IVA

Codice fiscale

Posizione CCIAA

Posizione INAIL

Posizione INPS

Sede legale ed uffici

Indirizzo

Telefono

Fax

Figure e Responsabili

Datore Lavoro

RLS

RSPP

Medico competente

Mansioni impiegate assistente, educatore

Attività gestione dei servizi educativi, ludici, igiene personale degli utenti, sporzionamento e somministrazione pasti agli utenti.

Mansioni inerenti la sicurezza

Azienda Committente e Impresa appaltatrice sono tenute ad individuare nel proprio documento della sicurezza, le seguenti figure:



RSPP

- Provvede alla individuazione dei fattori di rischio, alla valutazione dei rischi e all'individuazione delle misure per la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro
- Elabora le Procedure di sicurezza per le varie attività aziendali
- Elabora misure preventive e protettive.

Addetto Prevenzione Incendi

- Controlla periodicamente i mezzi di estinzione portatili
- Interviene su un principio d'incendio secondo le proprie competenze e possibilità
- In caso di emergenza grave organizza l'evacuazione delle persone presenti.

Addetto al Pronto Soccorso

- Interviene in caso di infortunio prestando il primo soccorso ed eventualmente allontanando l'infortunato da fonti di pericolo usando la dovuta cautela.
- Provvede alla richiesta di soccorso al 118 fornendo dettagliate indicazioni per raggiungere il luogo e riferendo sulla tipologia dell'infortunio occorso.

4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Gestione del Nido Comunale d'Infanzia e dei Servizi Educativi Estivi.

Coordinamento delle Fasi Lavorative

Le fasi lavorative potenzialmente contenenti rischi da interferenze sono la produzione di prodotti alimentari e servizio di mensa del Nido Comunale d'Infanzia e dei Servizi Educativi Estivi.

Elenco fasi	Luoghi di lavoro interessati	Soggetti interessati
Produzione di pasti	Cucina comunale	Dipendente comunale
Servizio di consegna ai tavoli e somministrazione dei pasti.	Spazi all'interno dell'asilo nido Dindolon	Dipendente dell'Impresa

All'interno della cucina comunale possiamo trovare una molteplicità di rischi come:

- fiamme libere propagate da fornelli a metano



- sorgenti di calore propagate da forni elettrici
- svariati utensili per la produzione di prodotti alimentari
- oggetti ingombranti

E' assolutamente fatto divieto al personale della Impresa appaltatrice l'accesso al locale

Le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria all'interno della struttura, a carico della committenza (art. 13 del contratto di appalto) verranno svolte unicamente in orario di chiusura dell'asilo evitando in tal modo qualsiasi possibilità di interferenza.

Misure di prevenzione

L'addetto della Impresa appaltatrice, per la distribuzione e somministrazione dei pasti è tenuto a prendere in consegna i carrelli con i contenitori dei pasti da consegnare ai tavoli nel disimpegno della cucina senza entrare all'interno della stessa

5. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI

Descrizione: L'attività a rischio interferenze si svolge all'interno degli spazi di consegna e somministrazione pasti.

All'interno degli spazi suddetti del Nido comunale d'infanzia possono essere presenti il dipendente comunale addetto alla preparazione dei pasti e il dipendente dell'Impresa appaltatrice che provvede ad effettuare il servizio di consegna ai tavoli e di somministrazione oltre che, occasionalmente il personale educativo dell'Impresa.

Individuazione dei rischi di interferenze

N.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA	SI	NO
1	Esecuzione mansione all'interno di locali gestiti dall'appaltatore	X	
2	Separazione e delimitazione delle attività	X	
3	Esecuzione durante orario di lavoro proprio	X	
4	Prevista chiusura di percorsi o parti di edificio	X	
5	Previsto utilizzo di impianti propri	X	
6	Previsto utilizzo di attrezzature/macchinari propri	X	
7	Previsto utilizzo di sostanze chimiche	X	
8	Prevista esposizione ad agenti biologici	X	
9	Prevista produzione di polveri		X



10	Prevista movimentazione manuale di carichi	X	
11	Prevista esposizione al rumore oltre 80 dB(A)		X
12	Presente rischio di caduta dall'alto		X
13	Previste attività svolte in copresenza di lavoratori del l'appaltatore	X	
14	Presenza di rischio di scivolamenti (pavimenti, ecc.)	X	
15	Previsto utilizzo di liquidi infiammabili/combustibili		X
16	Previsto utilizzo di fiamme libere		X
17	Previste attività a rischio di esplosione/incendio		X
18	Presenza di utenti/pubblico	X	
19	Prevista area tecnica per depositi/spogliatoi propri	X	
20	Prevista area tecnica per il depositi di agenti chimici	X	

L'attività di preparazione e cottura dei pasti è svolta nel locale cucina comunale del Nido. L'accesso alla cucina durante la sovrapposizione delle attività (servizi ludico-educativi e preparazione pasti) è consentito al solo personale di cucina da ingresso specifico.

Il dipendente comunale addetto alla preparazione dei pasti predispone i pasti preparati su specifico carrello manuale e lo consegna al personale della ditta appaltatrice, il quale provvede nel locale somministrazione allo sporzionamento ed alla somministrazione agli utenti.

L'unico momento di interferenza si ha in occasione del passaggio del carrello con i pasti degli utenti, ovvero quando l'addetto comunale consegna al personale dell'Impresa appaltatrice i pasti, nei locali di somministrazione. Il rischio è rappresentato dalla caduta dei carichi e dall'urto del carrello contro strutture e persone.

Al fine di ridurre il rischio si prescrive quanto segue:

1. disporre i carichi sul carrello in modo ordinato e corretto, partendo dai piani inferiori ed osservando una attenta distribuzione dei carichi;
2. evitare il più possibile l'impilamento dei carichi onde evitare possibili ribaltamenti;
3. fare particolare attenzione durante la movimentazione del carrello a strutture e persone presenti;
4. spostare i carrelli lentamente onde evitare rovesciamenti che potrebbero causare danni a persone e cose;
5. mantenere in buono stato di servizio i carrelli adibiti al trasporto pasti;
6. durante la distribuzione, è preferibile che il personale della cucina consegni i carrelli con i pasti seguendo percorso specifico stabilito, in modo da non interferire con persone presenti



-
7. Mantenere le vie di passaggio dei carrelli sgombre da materiali e pulite.



Misure generali di tutela

Al fine di limitare i rischi sono adottate le seguenti misure generali di tutela:

1. Le attrezzature proprie utilizzate devono essere conformi alle norme in vigore
2. Devono essere utilizzate macchine e impianti secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte
3. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza
4. I mezzi di estinzione devono sempre essere facilmente raggiungibili, correttamente segnalati e manutentati
5. Il Committente, così come l'Appaltatrice devono segnalare al Datore di Lavoro eventuali situazioni di pericolo determinate da macchine, impianti e strutture
6. Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, e delle forniture idriche saranno concordate con i Datori di Lavoro titolari delle attività appaltate
7. Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.
8. Le attività di pulizia devono essere svolte senza sovrapposizione di attività tra i soggetti.
9. Eventuali attività di manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, strutture, attrezzature da parte del Committente saranno organizzate in modo da svolgersi in assenza di attività della Impresa appaltatrice.

Situazioni di emergenza

Durante le attività in copresenza di lavoratori di ambo i soggetti (Committente e Appaltatrice), le situazioni di emergenza devono essere coordinate e le squadre d'intervento devono cooperare al fine di agevolare l'evacuazione di tutti. Chiunque individua qualsiasi situazione di pericolo, deve immediatamente segnalarlo a voce attivando le squadre d'intervento. Il personale di cucina opererà per quanto di propria competenza.

Negli altri casi ciascuna impresa appaltatrice dovrà individuare le proprie procedure di intervento e di evacuazione da attuare in caso di emergenza (incendio, sanitaria, calamità naturale) al fine di tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori, degli utenti e di eventuali ospiti.

Eventuali situazioni di pericolo devono essere segnalate alle attività confinanti.

Formazione e informazione

I lavoratori devono essere informati sui rischi presenti e su quelli che possono scaturire da eventuali interferenze tra le operazioni svolte e la situazione dei luoghi in cui si opera.

In particolare:



-
- i rischi per la sicurezza e salute connessi alla mansione
 - le misure di prevenzione e le disposizioni aziendali adottate
 - le procedure che riguardano il Pronto Soccorso, Antincendio, Evacuazione