

EDISU PIEMONTE
Servizio di Prevenzione e Protezione

DUVRI ricognitivo sui rischi interferenze

Servizio Ristorazione
Via Parma n. 36, Alessandria

(art. 26, comma 3 D.Lgs 81/2008)

Il Datore di Lavoro:
Vittorio Sopetto

Il Responsabile dell'Ufficio Gestione Sicurezza:
Nicoletta Calderaro

Timbro del concessionario e firma per accettazione_____

PREMESSA:

Il presente documento, allegato al DUVRI generale, analizza le potenziali interferenze connesse alle attività da svolgere nella sede di Via Parma n. 36 ad Alessandria nell'ambito del Servizio Ristorazione. Esso valuta i potenziali rischi ed indica le misure tecniche, organizzative e gestionali necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi stessi.

Nel documento sono pertanto segnalate le differenti attività da appaltare, i potenziali rischi da interferenza ad esse connessi, le misure che dovranno essere messe in atto nel corso dell'appalto.

Restano esclusi i rischi propri dell'attività del concessionario che dovranno essere valutati a parte con costi a carico del concessionario stesso.

La valutazione qualitativa dei potenziali rischi e l'individuazione delle misure elencate di seguito hanno evidenziato che i costi della sicurezza non soggetti a ribasso sono nulli. pari a € 4.870,00 oltre oneri

Sono state individuate delle attività di tipo comportamentale da mettere in atto al fine di ridurre/eliminare i rischi.

Il presente è un documento dinamico suscettibile di integrazioni proposte dalle parti ad avvio appalto o nel periodo contrattuale. Il documento sottoscritto integrerà gli atti contrattuali.

La verifica sull'attuazione delle misure di sicurezza da adottare per ridurre/eliminare le interferenze nel corso dell'appalto sarà effettuata dai referenti EDISU direttamente coinvolti nella gestione dell'appalto e dal SPP.

La gestione di tutte le interferenze è rimandata ai Servizi di Prevenzione e Protezione di EDISU e Concessionario tramite riunioni di coordinamento ovvero altre modalità di comunicazione.

Rischi generici che potrebbero essere presenti nel sito:

- presenza di impianti elettrici BT e/o MT (in particolare trasformatori, quadri elettrici, cavi, linee aeree, motori e dispositivi elettrici in genere), da considerarsi sempre in tensione.
- presenza di tubazioni e recipienti contenenti fluidi caldi e/o in pressione (acqua, aria compressa, metano, idrogeno, anidride carbonica, acetilene, ossigeno, fumi, ecc.).
- presenza di impianti tecnologici (rete idrica, rete fognaria, impianto elettrico, impianto termico, rete gas, ecc....) di cui non sono individuabili le distribuzioni non a vista.
- possibile presenza di tubazioni e apparecchiature poste ad altezza ridotta e/o sporgenti.
- possibile presenza di accessi difficoltosi e in alcuni casi sprovvisti di protezione contro le cadute dall'alto e/o in condizioni di scarsa illuminazione.
- possibile presenza in alcune zone di lavoro di pavimentazione bagnata e/o scivolosa.
- eventuale presenza di servomotori di azionamento di serramenti, sbarre, serrande, valvole con i relativi rinvii meccanici, in servizio, da disalimentare in caso di manutenzione
- in caso di presenza di porte, portoni e sbarre ad apertura automatica a distanza rendere libera la zona di movimentazione;
- possibile presenza di finestre apribili a sporgere verso l'esterno e porte anche cieche apribili verso l'esterno, con pericolo di investimento da parte dei mezzi in transito ecc ...
- tubazioni con fluidi in pressione e/o in temperatura e linee elettriche in tensione nel sottosuolo.
- rischi biologici per i fluidi e i materiali contenuti (acque reflue sanitarie) in alcune parti di impianto.
- possibile presenza di polveri, incombusti, fibre di vetro e fibre ceramiche.
- movimentazioni di materiali che espongono a rischi di caduta materiali dall'alto, in alcune zone (es. magazzini, aree di cantiere, etc.)
- rischi per il personale di scivolamento ed inciampo.
- possibile presenza di sostanze infiammabili e combustibili con pericolo di incendio e di esplosione.
- zone con rischio d'esplosione, in particolare:
 - impianti di produzione del calore alimentati a gas metano e relativa rete di adduzione (le tubazioni di distribuzione del metano sono colorate in giallo, contrassegnate da apposita segnaletica e dotate di organi di intercettazione di sicurezza);
 - locali batterie dei gruppi di continuità statici o nelle stazioni di ricarica dei carrelli elevatori ad azionamento elettrico.
- situazioni microclimatiche critiche (per temperatura, polvere, fumi, umidità o altro) in cui potrebbe venirsi a trovare il personale dell'Appaltatore.

Il Datore di lavoro dell'Appaltatore deve:

- rispettare la normativa in vigore sulla sicurezza e salute del lavoro, applicando le prescrizioni di legge e la buona tecnica;
- formulare le istruzioni di lavoro in modo chiaro e comprensibile anche per il personale di lingua straniera;
- fornire ogni elemento utile, anche con riferimento ad eventuali Subappaltatori, per l'integrazione e il miglioramento del presente documento;
- sottoscrivere per accettazione e completare, per quanto di propria competenza, prima della consegna dei lavori, il presente documento;
- comunicare i contenuti del presente documento ai propri Subappaltatori;
- delegare un proprio referente e un eventuale sostituto a rappresentarlo sul luogo di lavoro per gli aspetti attinenti la sicurezza;
- informare e formare il proprio personale e quello dei Subappaltatori sulle norme generali e particolari di sicurezza (compreso il Piano di sicurezza ed il presente documento) e sui principi della prevenzione incendi e lotta antincendio; L'Appaltatore dovrà attuare il coordinamento dei propri Subappaltatori eventualmente presenti nel cantiere. Sarà inoltre cura dell'Appaltatore operare affinché i piani di sicurezza redatti dai propri Subappaltatori risultino compatibili tra loro e coerenti con quanto riportato sul proprio Piano e sul DUVRI;
- adottare idonee misure protettive per i propri lavoratori, compresa l'adozione dei DPI, connesse ai rischi a cui possono essere sottoposti;
- interdire l'accesso alle aree di intervento a Terzi estranei alle attività e alle lavorazioni;
- curare che lo stoccaggio e l'evacuazione dei detriti e delle macerie avvengano correttamente e rimuovere eventuali materiali pericolosi, informandone il Committente;
- curare, in particolare:
 - il mantenimento delle zone di lavoro in condizioni ordinate;
 - curare la corretta e ordinata movimentazione dei materiali;
 - controllo preliminare e periodico degli impianti e dei macchinari al fine di eliminare i difetti che possono pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori;
 - segnalare tempestivamente al SPP dell'Ente qualsiasi incidente con o senza infortunati.

Il personale dell'Appaltatore e degli eventuali Subappaltatori deve:

- essere munito ed esporre un tesserino di riconoscimento, rilasciato dal proprio datore di lavoro, riportante i dati della ditta, le generalità del dipendente e la fotografia e l'eventuale autorizzazione al subappalto;

Fac simile:

FOTO	Cognome e Nome del lavoratore _____ Nato il _____ a _____ data assunzione _____ Impresa datore di lavoro Sede _____ P.IVA _____ Eventuale autorizzazione al subappalto _____
------	--

- essere in grado di leggere, di comprendere e di farsi capire in lingua italiana;
- rispettare pienamente le norme vigenti, emanate o comunque applicabili sul territorio nazionale, in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene sul lavoro;
- attenersi alle indicazioni contenute nei cartelli indicatori e nei segnali visivi e/o acustici;
- usare i mezzi protettivi collettivi e individuali forniti dal datore di lavoro;
- delimitare le zone di lavoro impedendone l'accesso a terzi non autorizzati;
- segnalare immediatamente al proprio responsabile eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli);
- sgombrare le aree di lavoro dei materiali di risulta e dei rifiuti a servizio/lavori ultimati.

E' vietato:

- accedere a zone diverse da quelle interessate dall'attività appaltata;
- accedere senza autorizzazione in tutti quei locali ed in quelle zone segnalati con cartelli portanti la scritta "pericolo" (ed in particolare nelle cabine elettriche, quadri, aree con apparecchiature in tensione, etc);
- trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- introdurre sostanze infiammabili e/o pericolose senza preventiva autorizzazione dal parte del Committente;
- spostare apparecchiature o macchinari ubicati nei vari locali senza che tali necessità siano preventivamente fatte presenti al Committente;

- compiere manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere anche la sicurezza di altre persone;
 - fumare in tutti i luoghi chiusi e nelle zone con pericolo di incendio e/o di esplosione;
 - compiere lavori usando fiamme libere nei luoghi con pericolo di incendio e/o di esplosione ed nelle zone ove vige apposito divieto;
 - ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
 - passare sotto carichi sospesi;
 - assumere e somministrare bevande alcoliche e superalcoliche, ovvero prodotti che contengano alcol alimentare con gradazione superiore a 1.2 gradi, ai sensi dell' art. 15 della Legge 30 marzo 2001 n. 125 "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcol correlati";
 - usare le apparecchiature telefoniche ed informatiche presenti nelle strutture se non per effettive e riscontrabili situazioni di emergenza sui luoghi di lavoro.
- Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto al Committente di interrompere immediatamente le attività anche a seguito di una semplice comunicazione verbale.

A) Rischi Comuni a tutte le attività previste dal CSA e Misure da dottare

1) Rischio presenza personale estraneo alla ditta

Le attività previste dall'appalto dovranno essere eseguite in sicurezza.

In particolare le **zone di preparazione e distribuzione** pasti dovranno essere interdette a estranei ed eventuali interventi di manutenzione dovranno essere effettuati negli orari di chiusura delle cucine.

Il concessionario dovrà chiudere a chiave tutti i locali di pertinenza al fine di evitare intrusioni/manomissioni e le chiavi devono essere opportunamente custodite per evitare l'accesso a estranei. Copia delle chiavi sarà data ai referenti EDISU.

Negli orari di apertura, gli addetti del concessionario non devono mai lasciare incustoditi i locali preposti alle attività lavorative o di deposito/conservazione.

Gli interventi di **manutenzione** dovranno essere effettuati negli orari di chiusura al pubblico (compresi sabato, festivi e durante le chiusure estive o natalizie): eventuali manutenzioni urgenti che non comportino innalzamento polveri e rumore e non incidano negativamente sui livelli di sicurezza e di igiene potranno essere effettuati in orario di apertura delimitando la zona interessata per impedirne l'accesso a terzi.

Nel corso delle attività appaltate l'addetto del concessionario non deve mai lasciare impianti e utensili di lavoro incustoditi e deve riporre gli attrezzi taglienti o appuntiti in idonee custodie e conservarli in zone protette. Le attrezzature di lavoro non devono mai essere lasciate incustodite senza prima essere state messe in sicurezza. Sull'apparecchiatura deve essere posto idoneo avviso che ne vieti l'utilizzo. Il concessionario deve evitare di lasciare cavi volanti che possano causare intralci-cadute.

Nel corso dell'intervento potranno esserci sopralluoghi da parte del personale dell'Amministrazione: esso si atterrà alle istruzioni tecniche/organizzative impartite dal gestore per quanto riguarda l'accesso a tutte le aree.

Eventuali altri visitatori, individuati ed identificati, dovranno attenersi alle istruzioni suddette.

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere all'esposizione di cartelli di informazione e monitori atti ad impedire l'accesso nelle aree non aperte al pubblico.

2) Rischio elettrico, rischio utilizzo attrezzature/macchiarie elettriche

Il datore di lavoro del concessionario prende le misure necessarie affinché i lavoratori siano salvaguardati da tutti i rischi di natura elettrica connessi all'impiego dei materiali, delle apparecchiature e degli impianti elettrici messi a loro disposizione o introdotti dal concessionario (art. 80 D. Lgs 81/2008 e s.m.i.).

Il concessionario dovrà utilizzare attrezzature/macchinari/apparecchiature forniti da EDISU nel rispetto delle norme di buona tecnica e provvedere alle manutenzioni come indicato nel CSA e allegati. Gli addetti del concessionario non devono apportare modifiche ad apparecchiature fornite né manomettere quadri elettrici/impianti o spostare le prese da un quadro ad un altro se non previa richiesta all'EDISU e autorizzazione di quest'ultimo.

L'elenco e le caratteristiche (compresa la potenza) delle apparecchiature di proprietà del concessionario devono esplicitamente essere indicate nel Piano di Sicurezza e devono essere dotate del libretto di manutenzione e uso nonché delle dichiarazioni conformità CE.

Prima dell'utilizzo, gli addetti del concessionario devono verificare che la potenza di assorbimento degli apparecchi ad alimentazione elettrica impiegati sia compatibile con quella del quadro di alimentazione che ospita gli interruttori automatici di protezione delle linee utilizzate.

Il concessionario deve formare e informare il personale sull'utilizzo della macchina/attrezzatura/apparecchiatura che gli viene affidata. Il concessionario deve avvertire l'EDISU se riscontrasse la necessità di predisporre allacciamenti elettrici di tipo mobile. E' vietato usare spine multiple.

In caso di manutenzioni su attrezzature alimentate elettricamente (es. frigoriferi, attrezzature per le pulizie ecc), è obbligo dell'appaltatore intraprendere tutte quelle misure volte a garantire l'intervento in piena sicurezza, attraverso la disalimentazione elettrica, per tutta la durata delle operazioni, della parte di impianto oggetto di intervento. Nel caso di più impianti che fanno capo ad unico locale macchine togliere tensione dal quadro di tutti gli impianti.

Nell'uso di macchinari e attrezzature lo shock elettrico può verificarsi per contatti accidentali con parti in tensione o macchinari non correttamente isolati (ad es. nella pulizia, manutenzioni).

Per migliorare la sicurezza l'addetto del concessionario dovrà controllare prima dell'uso che non vi siano difetti visibili alle apparecchiature, non utilizzare quelle che risultano difettose ma comunicare il guasto per la riparazione, non pulire le attrezzature spruzzando acqua a meno che non sia consentito dalla scheda d'uso e manutenzione. E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza dei macchinari e delle attrezzature.

Ogni operazione che possa comportare rischi per terzi o che richieda la messa fuori servizio di una parte di impianto dovrà essere preventivamente comunicata dall'Appaltatore ai referenti EDISU. In ogni caso le eventuali operazioni di cablaggio dovranno essere effettuate a linea non in tensione ovvero in totale assenza di corrente. Il concessionario deve avvertire l'EDISU se riscontrasse la necessità di predisporre allacciamenti elettrici di tipo mobile. Non usare spine multiple.

La ditta deve prendere visione della posizione degli interruttori atti a disattivare l'alimentazione elettrica. In tal caso posizionare cartello che informi sulla mancanza di corrente per lavori sull'impianto e vieti il riarmo. L'area di installazione o di lavoro dovrà, durante tutte le fasi dell'attività, essere preclusa agli estranei comprese le aree dei quadri di allacciamento elettrico. Ove non sia possibile la preclusione del riarmo per l'assenza di segregazione dei quadri entro custodie munite di ante chiudibili a chiave, il concessionario esecutrice dei lavori dovrà prevedere idonea e permanente sorveglianza dei punti di accesso al riarmo, al fine di assicurare l'assenza di qualsiasi azione estranea, incontrollata, o intempestiva.

In caso di adeguamenti, il concessionario deve produrre le Dichiarazioni di Conformità delle opere effettuate sugli impianti conformemente al D. 37/08.

Per quanto riguarda l'energia elettrica l'Appaltatore 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
- le perle e le spine devono essere integre e non devono mai essere riparate con attaccatutto o nastro isolante;
- le spine non devono essere "strappate" dal cavo ma devono essere prese con le mani ed estratte dalla presa;
- utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte;
- non modificare in alcun modo i sistemi di protezione attiva e passiva degli impianti;
- i cavi devono esser sollevati da terra, se possibile, in punti non soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo;
- effettuare le attività a mani asciutte e dotati di calzature idonee alle prestazioni in corso;

I prelievi di energia elettrica per interventi di manutenzione o altro, con tensione 220 V monofase e potenza < di 3 kW, potranno avvenire dalle prese disponibili, normalmente localizzate nei corridoi.

E' vietato utilizzare le prese a servizio delle postazioni di lavoro negli uffici ("torrette").

Per necessità di tensione 380 trifase o di potenza > 3 KW, si dovrà inoltrare richiesta scritta all'ufficio tecnico dell'EDISU che verificherà la fattibilità e fornirà la necessaria assistenza.

3) Rischi di esplosione ed incendio

In ambienti nei quali esiste il rischio di incendio o di esplosione (normalmente con impianti in esercizio), è vietato usare fiamme libere e fumare; nel caso di rischio esplosione, e inoltre vietato usare utensili portatili alimentati elettricamente, se non in custodia antideflagrante; tali prescrizioni possono venir meno a seguito di messa in sicurezza degli impianti interessati.

Misure di prevenzione:

Il concessionario deve predisporre un piano di emergenza contenente le possibili emergenze e le procedure da attuare ai fini della loro corretta gestione da parte dei propri addetti antincendio e primo soccorso opportunamente formati.

Gli addetti devono informarsi sui dispositivi di sicurezza attinenti la gestione delle emergenze.

Le modalità di segnalazione dell'allarme (con impianto rilevazione fumi, fischietto, altoparlante o altro) devono essere rese note tramite affissione di cartelli in bacheca. Il metodo di segnalazione deve essere chiaro, preciso, specifico e non deve essere interpretabile.

L'utilizzo di attrezzature capaci di costituire una fonte di ignizione, può avvenire previa valutazione sulla compatibilità con l'ambiente in cui si opera.

Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione e necessario:

- allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze;
- prevedere la presenza di un Addetto antincendio.

Le planimetrie di evacuazione e i presidi di emergenza devono essere facilmente individuabili da terzi a qualsiasi titolo presenti nella mensa.

In caso di lavori temporanei che dovessero interessare percorsi di esodo o uscite di sicurezza, il concessionario dovrà comunque sempre individuare un'uscita alternativa e verificare la presenza di estintori facilmente raggiungibili: questi lavori devono necessariamente essere svolti in orario di chiusura al pubblico della mensa.

E' vietato l'uso delle prese antincendio per l'approvvigionamento eventuale di acqua per scopi diversi dall'estinzione.

4) Rischi indiretti

Gli addetti del concessionario devono prestare attenzione a eventuali rischi non strettamente connessi alle attività che sono chiamati a svolgere ma legati all'interferenza con locali tecnici ovvero quadri elettrici e comunque impianti che non è possibile confinare.

In questi casi è vietato avvicinarsi e manipolare qualsiasi macchinario/apparecchiatura che possa trovarsi in zone di passaggio obbligatorio.

5) Rischio bioterrorismo-esplosivo

Nel caso in cui gli operatori dovessero entrare in contatto, anche occasionalmente, con plichi, buste, involucri, zaini, contenitori in genere considerati sospetti, dovranno adottare idonee precauzioni prima di procedere alla loro apertura.

Secondo le Linee Guida fornite dal Ministero della Salute ai fini della prevenzione del rischio bioterrorismo-esplosivo, si ritengono casi sospetti quelle situazioni in cui si verificano le seguenti condizioni:

- ricevimento di buste o altro materiale sospetto perché lacerato o comunque manomesso;
- buste o altro materiale con presenza di polveri non identificabili con certezza consegnati aperti o rinvenuti nelle aree di competenza dell'Ente;
- rinvenimento di provette o altri contenitori di dubbia provenienza abbandonati, aperti o chiusi, privi di etichette o indicazioni circa la provenienza/il contenuto/la destinazione;

6) Rischio aggressione

Il servizio a contatto con il pubblico espone gli addetti a rischio aggressione che può determinare situazioni di stress nei soggetti interessati.

Il Datore di Lavoro deve prevedere idonee procedure di tipo organizzativo al fine di tutelare i lavoratori e fornire loro strumenti a livello formativo/informativo utili in caso di aggressione verbale o fisica.

7) Rischio utilizzo automezzi

Il concessionario deve porre attenzione massima alla movimentazione mezzi durante la consegna dei prodotti e delle attrezzature attenendosi al Codice della Strada e al Regolamento Comunale di Polizia Locale. La velocità massima nei cortili dovrà essere di 10km/h (passo d'uomo) e dovranno essere evitati movimenti non prevedibili da parte dei conducenti dei veicoli in manovra. In caso di scarsa visibilità indossare dispositivi che permettano chiaramente l'individuazione dei soggetti. Ai mezzi alimentati a g.p.l. è vietato l'accesso a eventuali locali interrati.

8) Rischio stoccaggio materiali e Movimentazione Manuale Carichi.

EDISU fornisce i magazzini e gli scaffali per lo stoccaggio delle merci ovvero dei prodotti di pulizia, manutenzioni verificando prima della consegna il buono stato delle scaffalature stesse.

Il personale del concessionario deve riporre i prodotti in maniera ordinata e corretta posizionando quelli più pesanti in basso e quelli più leggeri in alto. Non abbandonare sacchi contenenti disordinatamente prodotti vari ma collocare il materiale in armadi, scaffali, contenitori vari sempre ponendo quelli più pesanti in basso. Chiedere all'amministrazione l'eventuale incremento delle scaffalature o degli armadietti nel caso in cui quanto fornito non permettesse uno stoccaggio ordinato.

Mantenere ordinata e pulita la propria postazione di lavoro: il disordine può essere causa o concausa di infortunio (si può inciampare, cadere, ecc.)

Occorre verificare periodicamente la stabilità delle scaffalature (sistemi di avvitatura, integrità dei piedi di appoggio e degli eventuali sistemi di fissaggio tra scaffali e/o parete o a pavimento, integrità dei piani di appoggio e dei loro supporti ecc.). L'eventuale sostituzione degli scaffali causa impossibilità di ripararli dovrà essere richiesta all'EDISU.

Si richiama l'obbligo del Datore di Lavoro del concessionario di ottemperare a quanto previsto dal titolo VI del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

9) Rischio caduta dall'alto

Il concessionario deve utilizzare scale conformi alla vigente normativa e alle norme di buona tecnica vigenti (art. 113 e Allegato XX, sezione A del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.) e informare/formare i propri dipendenti sul corretto utilizzo. L'elenco e le caratteristiche delle scale introdotte dal concessionario deve essere inserito nel Piano di Sicurezza. Qualsiasi operazione che richieda l'uso della scala non dovrà mai essere effettuata utilizzando sgabelli, sedie, davanzali o arrampicamenti di fortuna che possono essere causa di cadute.

10) Rischio parti in movimento impianti/attrezzature/utensili

Impianti/attrezzature e utensili non utilizzati devono essere sempre messi fuori servizio tramite blocco con segregazioni, chiusure a chiavi o controllo diretto di personale di servizio a sorveglianza delle aree di comando degli avvisi ecc...al fine di evitare il verificarsi di riavvisi.

11) Rischi d'urto con macchine e arredamenti fissi

Gli addetti del concessionario non devono alterare la disposizione di macchine e arredi e, nel caso in cui ritenesse necessario farlo, dovrà preventivamente chiederne l'autorizzazione all'EDISU.

12) Rischio attività da effettuare all'esterno con l'ausilio di trabattelli, cestini sospesi

Per eventuali interventi straordinari da effettuare con l'ausilio di trabattelli, cestini sospesi il concessionario dovrà chiedere eventuali autorizzazioni per occupazione suolo pubblico (se l'attività si svolge in zone per le quali è necessaria tale richiesta) e adottare idonee procedure definite dal datore di lavoro. L'attività dovrà essere condivisa con i referenti EDISU.

13) Rischio tagli-abrasioni, bruciature

Gli addetti del concessionario devono utilizzare o mantenere le attrezzature fornite o quelle eventualmente introdotte attenendosi al manuale d'uso e manutenzione al fine di mantenere le originali caratteristiche di sicurezza.

Gli operatori devono aver ricevuto adeguata informazione sulle attrezzature utilizzate e devono adottare adeguati accorgimenti ed idonei DPI necessari per la protezione del corpo, delle mani, degli occhi, durante le attività.

3) Rischio biologico

Nelle attività che prevedono utilizzo di acqua, gestione rifiuti, rimozione immondizie e avanzi, è possibile l'insorgere del pericolo di infezione da microrganismi come virus, batteri, parassiti.

Il concessionario deve adottare idonee misure di prevenzione eseguendo i controlli previsti dal Manuale di autocontrollo per l'igiene.

Gli addetti del concessionario addetti alla gestione dei rifiuti devono adottare idonee misure al fine di evitare rischio connesso alla possibile presenza di deiezioni animali possibili veicoli di microrganismi.

Se nel corso dell'attività gli operatori dovessero rilevare la presenza di nidi di vespe, calabroni o altri insetti/animali potenzialmente pericolosi dovranno evitarne la rimozione, informare i referenti EDISU e contattare immediatamente ditte specializzate. L'attività di disinfestazione per blatte e ratti dovrà essere effettuata adottando idonee procedure e DPI.

B) Rischi e misure da adottare per le seguenti attività:

- Produzione dei pasti con sistema tradizionale fresco (acquisto delle derrate, trasporto e stoccaggio, lavorazione e cottura);
- Distribuzione e somministrazione dei pasti pronti agli utenti;
- Gestione e controllo delle casse;
- Controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- Controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di tavoli e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- Fornitura e reintegro degli strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione del pasto (ad es., pentolame, utensileria), fornitura e reintegro di vassoi, stoviglie e posate e fornitura dello stovigliato e tovagliato a perdere;

I rischi della sezione A oltre a quelli che seguono:

1) Rischi di ustioni

Le attività che espongono i lavoratori al rischio di venire a contatto con solidi o fluidi ad alte temperature (tubazioni o oggetti caldi, olio bollente ecc.) devono essere effettuate adottando idonee misure per evitare contatti accidentali con le parti del corpo.

2) Rischio trasporto e movimentazione delle derrate alimentari e degli utensili/stovigliato all'interno degli edifici

Lo stoccaggio delle merci e degli utensili/attrezzature nell'area di pertinenza dovrà avvenire utilizzando i percorsi individuati per il tempo necessario al trasporto. Merci, utensili/attrezzature, materiali di risulta non devono essere lasciati incustoditi al fine di non creare interferenze con gli utenti di mensa, sala studio e uffici e cortile.

I carrelli utilizzati per il trasporto dovranno essere controllati periodicamente al fine di valutarne l'integrità, provvedere alle eventuali riparazioni o chiederne la sostituzione.

In tale fase occorre adottare idonee precauzioni e procedure per evitare schiacciamenti accidentali del corpo.

3) Rischio scivolamento per residui cibi e liquidi su pavimenti

Gli addetti del concessionario devono prestare la massima attenzione affinché in tutti i locali in concessione compresi quelli di passaggio vengano immediatamente rimossi eventuali residui di cibo o liquidi che dovessero cadere sul pavimento.

C) Rischi e misure da adottare per le seguenti attività:

- Pulizia e disinfezione dei locali di ricevimento, produzione e consumo; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi;
- Pulizia e disinfezione di tutti i servizi igienici pertinenti, corredando gli stessi di carta igienica, sapone, asciugamani e quant'altro necessario;
- Spalatura neve e spargimento sale nei cortili, nelle aree di accesso ai ristoranti
- Pulizia e lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;

I rischi della sezione A oltre a quelli che seguono:

1) Rischio d'inciampo, scivolamento, pavimento bagnato e Rischio sversamenti accidentali di sostanze sul pavimento

Il concessionario deve segnalare il pericolo con cartelli a cavalletto posizionati a pavimento in modo da circoscrivere l'area interessata ed impedire l'accesso. I cartelli potranno essere rimossi al ripristino della situazione normale.

2) Rischio chimico

Le attività di pulizia devono essere effettuate negli orari concordati con i referenti dell'amministrazione, ovvero allontanando i presenti dai locali interessati, utilizzando i prodotti indicati nel Piano di sicurezza consegnato all'EDISU e dotati di Schede di sicurezza che devono essere rese disponibili nei locali deposito. I prodotti devono essere contenuti nei recipienti originali ed etichettati, non devono MAI essere miscelati o travasati e devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità...). La descrizione riportata sull'etichetta deve consentire l'inequivocabile identificazione dei prodotti e delle sostanze sia con la dichiarazione del tipo commerciale (nome con cui il prodotto è messo in commercio) che della natura chimica (composizione).

I prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e, durante l'uso, devono essere riposti su un carrello appositamente adibito a tale funzione.

I contenitori devono essere stoccati in appositi locali/armadi areati da chiudere sempre a chiave e non devono mai essere lasciati incustoditi anche se vuoti. Lo smaltimento deve essere effettuato nei modi previsti dalla legge. I lavoratori devono arrieggiare i locali oggetto di pulizia.

L'acqua deve essere gettata al termine delle operazioni di pulizia e i panni/stracci devono essere sciacquati, strizzati e messi ad asciugare.

Dopo l'uso eventuali tracce di prodotto nell'area di lavoro vanno accuratamente pulite.

Gli addetti alle pulizie devono usare ESCLUSIVAMENTE prodotti forniti dal datore di lavoro.

3) Rischio caduta dall'alto (interno ed esterno)

Il concessionario deve utilizzare scale conformi alla vigente normativa e alle norme di buona tecnica vigenti e attrezzi dotati di prolunga per la pulizia dall'interno delle vetrate esterne che affacciano direttamente nel vuoto.

4) Rischio neve

Gli addetti del concessionario devono provvedere alla pulizia e allo spargimento del sale nelle aree esterne di pertinenza della mensa adottando idonee procedure predisposte dal proprio datore di lavoro.

5) Rischio rumore

Il concessionario dovrà effettuare le pulizie negli orari concordati con l'amministrazione. Qualora le attività prevedessero l'utilizzo di macchinari/attrezzature e interferissero con gli utenti presenti, gli addetti dovranno chiudere le aree interessate ovvero informare gli utenti del disagio temporaneo dovuto ad un intervento non rinviabile. Si richiama l'obbligo del Datore di Lavoro del concessionario di ottemperare a quanto previsto dal titolo VIII, capo II e capo VI del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

D) Rischi e misure da adottare per le seguenti attività:

- raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

I rischi della sezione A oltre a quelli che seguono:

1) Rischio scivolamento causa fuoriuscita di liquidi dai sacchetti dell'organico

Il concessionario deve trasportare i rifiuti servendosi se possibile dei percorsi non utilizzati da studenti. Nel caso in cui dovesse utilizzare gli stessi percorsi utilizzati dagli studenti dovrà trasportare i rifiuti negli orari in cui non c'è compresenza e quindi interferenza. In caso di sversamento accidentale dei prodotti i percorsi utilizzati dovranno essere opportunamente puliti.

2) Rischio urti, tagli, abrasioni, schiacciamento accidentate durante il trasporto dei rifiuti presso i punti di raccolta

Nel trasportare i sacchi contenenti i rifiuti dal luogo di produzione ai contenitori di raccolta, gli addetti del concessionario devono mantenere i corridoi di passaggio puliti e sgombri da ostacoli. I carrelli utilizzati per il trasporto devono essere controllati periodicamente ai fini della valutazione dello stato di integrità ed usura e dell'eventuale riparazione o richiesta sostituzione.

In tale fase occorre adottare idonee precauzioni e procedure per evitare schiacciamenti accidentali del corpo, tagli, abrasioni.

Eventuali contenitori porta rifiuti interni alle strutture dovranno essere mantenuti in condizioni di stabilità (pavimento livellato senza buche ecc.) e riposti sempre ordinatamente.

E) Rischi e misure da adottare per le seguenti attività:

Manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti, attrezzature e arredi

I rischi della sezione A oltre a quelli che seguono:

1) Rischio presenza cantiere

Tutte le attività di manutenzione straordinaria dovranno essere concordate con i referenti EDISU: sarà valutata l'eventuale necessità di una riunione di coordinamento con il SPP.

2) Rischio polveri

Nel caso in cui il concessionario dovesse effettuare manutenzioni che prevedano l'innalzamento di polveri dovrà svolgere l'attività esclusivamente durante la chiusura delle sale ristorante e delle cucine. L'attività potrà essere ripresa esclusivamente al ripristino da parte del concessionario delle normali condizioni di ordine, igiene e pulizia.

3) Rischio rumore

Il concessionario dovrà effettuare gli interventi di negli orari concordati con l'amministrazione. Qualora le attività prevedessero l'utilizzo di macchinari/attrezzature e interferissero con gli utenti presenti, gli addetti dovranno chiudere le aree interessate ovvero informare gli utenti del disagio temporaneo dovuto ad un intervento non rinviabile. Si richiama l'obbligo del Datore di Lavoro del concessionario di ottemperare a quanto previsto dal titolo VIII, capo II e capo VI del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

3) Rischi dovuti alla proiezione di schegge

In caso di possibilità di proiezione di schegge, l'Appaltatore deve prevenire un simile evento, delimitando e segnalando l'area di influenza e adottando idonee misure preventive e protettive. Il concessionario dovrà avvisare il referente EDISU della sede o il SPP.

4) Rischi dovuti a radiazioni non ionizzanti

Nel caso in cui operazioni, ad esempio, di saldatura, configurino rischi per terzi, i lavori saranno preceduti dall'attuazione delle misure necessarie, quali il divieto di transito e di permanenza ai terzi nelle zone di intervento, con predisposizione di delimitazioni, segregazioni e apposita segnaletica di sicurezza.

Allegato 1)

DATI IMPRESA

Generalità

Ragione Sociale	
Sede Legale	
Partita IVA	
Telefono, Fax, Indirizzo di posta elettronica al quale inviare comunicazioni, Indirizzo di posta elettronica certificata	
Settore attività	

Funzioni in materia di prevenzione rischi sui luoghi di lavoro

Datore di Lavoro	
RSPP	
ASPP	
MEDICO COMPETENTE	
RLS	
Addetti emergenza e primo soccorso azienda	
Addetti emergenza e primo soccorso presenti nel corso delle attività EDISU	
Responsabile/referente delle attività previste dal contratto (nominativo e recapito telefonico). (persona professionalmente idonea a svolgere le mansioni affidate)	

Altre informazioni

Descrizione eventuali rischi da interferenza non indicati nella prima parte del DUVRI	
Misure che si ritiene debbano essere adottate per eliminare ovvero ridurre al minimo le interferenze (ulteriori rispetto a quelle indicate nella prima parte del DUVRI)	
Eventuali emergenze connesse all'attività propria della ditta	
Misure per la gestione delle emergenze suddette (se diverse da quelle indicate nella prima parte del DUVRI e nell'Opuscolo fornito all'impresa)	

Allegato 2)

VERBALE DI RIUNIONE DI COORDINAMENTO

(COMPILAZIONE A CURA DEL COMMITTENTE E DELLA/E IMPRESA/E)

Il Committente, rappresentato da e la/le
impresa/e

.....
.....
.....

rappresentata/e da
.....

hanno effettuato in data odierna una riunione di coordinamento.

Sono stati discussi i seguenti argomenti:

analisi delle varie fasi lavorative ed esame dei rischi dei luogo di lavoro, con particolare attenzione alle
interferenze;

aggiornamento del DUVRI;

esame eventuale del crono programma;

altro.....

.....

.....

Eventuali azioni da intraprendere:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Luogo e data

Per il Committente.....

Per l' Impresa.....

Per l' Impresa.....

Per l' Impresa.....