



Comune di Troina – V° Settore "Servizi alle persone"
via Conte Ruggero, 4 - 94018 Troina (Enna)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

**obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di
somministrazione**

(Art. 26, D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81)

DITTA ESTERNA:

OGGETTO: Refezione scolastica

DATA: 6 SET. 2016

IL DATORE DI LAVORO COMMITTENTE

RESPONSABILE DEL V SETTORE

Dott. Salvatore Amata

(Dott. Salvatore Amata)

IL DATORE DI LAVORO DITTA ESTERNA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Art. 26, comma 3 del Titolo I Capo III Sezione I del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

N. contratto d'appalto

N°

Attività oggetto del contratto d'appalto

Servizio di Refezione Scolastica

Appaltatore

		Emissione	Verifica	Approvazione
<i>Descrizione Revisione</i>	<i>Data</i>			
	2011	I ^a Emissione		
I ^a Revisione	2013		2013	2013
II ^a Revisione	08/08/2014		08/09/2014	09/09/2014
III ^a Revisione	06/07/2016		06/07/2016	07/07/2016

Il Redattore del DUVRI

L'Impresa Appaltatrice

Il Committente

Il Dirigente del V Settore

Dott. Salvatore Amata

Dott. Salvatore Amata

PREMESSA

Il presente documento è stato elaborato secondo quanto previsto dalla normativa nazionale:

- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";

Nei capitoli successivi sono riportate, ai sensi dell'art. 26 del sopra citato decreto, le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia stato possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Modalità di elaborazione

Il datore di lavoro ha promosso -ai sensi dell'art. 26, comma 2, del D.Lgs. 81/2008- la cooperazione ed il coordinamento con il datore di lavoro della ditta appaltatrice, elaborando, all'esito, il presente documento.

Contenuti del documento

Il presente documento contiene, ai sensi dell'art. 26, commi 1 e 2, del D.Lgs. 81/2008:

- una descrizione delle attività oggetto di appalto;
- le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente lavorativo, in cui è destinata ad operare la ditta esterna, e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dalla ditta committente in relazione alla propria attività;
- un'unica relazione -evidenza della cooperazione e del coordinamento tra i datori di lavoro- indicante le misure di prevenzione e protezione attuate per l'attività oggetto di appalto, da coordinarsi con le attività lavorative interne al fine di ridurre i rischi derivanti da interferenze;
- i costi della sicurezza.

Il presente documento è soggetto ad aggiornamento periodico nel caso di significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

DATI IDENTIFICATIVI AZIENDALI

dati aziendali e datore di lavoro

Nel presente capitolo sono riportati i dati identificativi aziendali della ditta committente, ovvero la ragione sociale e le generalità del datore di lavoro.

AZIENDA



Ragione sociale	Comune di Troina - V Settore "Servizi alle persone"
Indirizzo	via Conte Ruggero, 4
CAP	94018
Città	Troina (Enna)
Codice Fiscale	81000970863
Partita IVA	81000970863

Datore di Lavoro

Nominativo	Dott. Salvatore Amata
Qualifica	Titolare Posizione Organizzativa
Indirizzo	Via Conte Ruggero, 4
CAP	94018
Città	Troina (Enna)

DATI IDENTIFICATIVI DITTA ESTERNA

dati aziendali della ditta esterna e oggetto dell'appalto

Nel presente capitolo sono riportati i dati identificativi aziendali della ditta appaltatrice, ovvero la ragione sociale e le generalità del datore di lavoro.

Ditta esterna

Ragione sociale
Tipo impresa
Indirizzo
CAP
Città
Partita IVA

Datore di lavoro

Nome
Cognome

Oggetto dell'appalto

REFEZIONE SCOLASTICA

DESCRIZIONE delle ATTIVITA'

descrizione delle attività svolte dalla ditta esterna

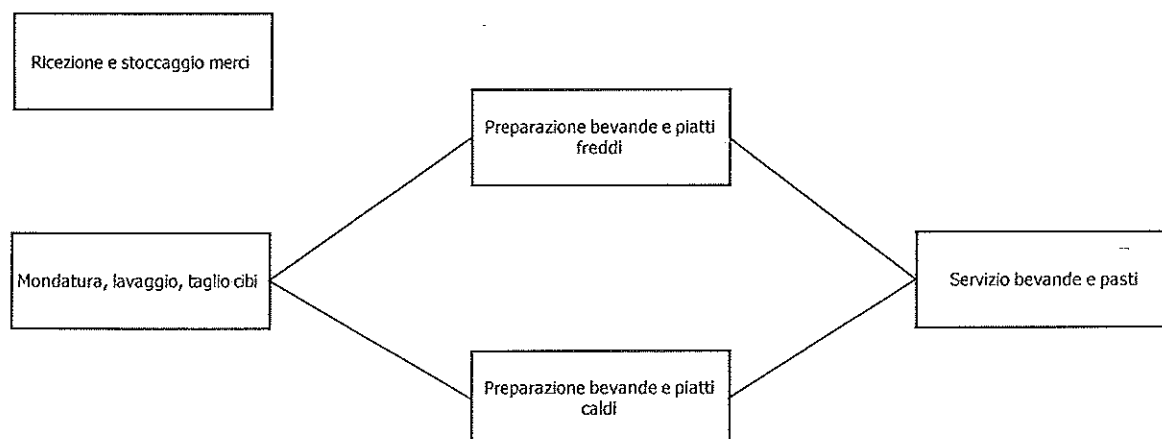
Al fine di una corretta rappresentazione delle reali condizioni di lavoro, la valutazione dei rischi da interferenze e l'indicazione delle necessarie misure di prevenzione e protezione (riportate nel capitolo "COORDINAMENTO delle INTERFERENZE") sono state precedute da un'attenta analisi circa le caratteristiche delle singole attività oggetto di appalto.

Tali attività lavorative sono state dettagliatamente descritte, nelle rispettive parti fondamentali, con un'analisi attenta delle specifiche mansioni espletate dagli addetti della ditta esterna e con l'indicazione delle eventuali attrezzature di lavoro o sostanze o preparati chimici eventualmente impiegati.

Descrizione dettagliata delle attività

La Ditta esterna svolge l'attività di refezione scolastica presso i locali dell'edificio scolastico di via Cristoforo Colombo.

Il processo sinteticamente riassunto nel diagramma di flusso di seguito riportato, comprende attività che vanno dalla preparazione delle vivande, al servizio ai tavoli.



ELENCO DELLE ATTIVITA':

- 1) Ricezione e stoccaggio delle merci;
- 2) Mondatura, lavaggio, taglio cibi;
- 3) Preparazione di piatti freddi;
- 4) Preparazione di piatti caldi;
- 5) Servizio bevande e pasti.

Ricezione e stoccaggio delle merci

Questa fase del ciclo di lavoro prevede il ricevimento delle merci a fronte di un ordine di acquisto. L'addetto provvede quindi a riporre il materiale nell'apposita area, dopo aver controllato la congruità tra ordine di acquisto e merce ricevuta.

Negli spazi a temperatura controllata (frigoriferi, celle frigo, freezers) vengono stoccate le merci deperibili. A seconda delle modalità di conservazione del prodotto (temperatura di conservazione) viene scelto il luogo di conservazione.

Nei locali a temperatura ambiente e/o freschi ed asciutti, in genere opportunamente attrezzati con scaffalature, armadi e simili, vengono conservati prodotti non deperibili. In tali locali sono in genere riposti anche materiali di imballo, per la conservazione e per il confezionamento dei cibi.

In appositi spazi, o comunque in posti chiaramente identificati, vengono riposti i prodotti per la pulizia e la sanificazione.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:

Attrezzature, utensili e apparecchi:

- 1) Carrelli
- 2) Scale portatili

Mondatura, lavaggio, taglio cibi

Gli addetti in questa fase del ciclo lavorativo si occupano della preparazione dei cibi, prima che questi vengano direttamente serviti e/o cotti, quindi, somministrati oppure conservati per essere usati in un secondo momento.

Le verdure vengono mondare e lavate, quindi destinate alla fase successiva, cioè il servizio e/o la conservazione e/o la cottura.

La frutta è lavata, eventualmente porzionata, quindi servita o conservata in attesa di servizio successivo.

Sia la verdura che la frutta possono necessitare di essere tagliate, sbucciate, affettate prima di essere ulteriormente lavorate.

In questa fase altro cibo che necessita di preparazione è il pesce che deve essere, là ove occorre, eviscerato, lavato, eventualmente sezionato, quindi conservato o destinato alla cottura.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:

Attrezzature, utensili e apparecchi:

- 1) Coltelli e lame

Preparazione di piatti freddi

Per preparazione di piatti freddi, ci si riferisce in genere alla preparazione di antipasti, insalate, insalate di pasta, insalate di riso, piatti freddi a base di carne o pesce, contorni freddi, macedonie. A monte ovviamente c'è la preparazione degli ingredienti che devono essere sminuzzati, affettati, tagliati (pane, salumi, verdure, ecc.). Per i piatti freddi veri e propri c'è prima la cottura di alcuni ingredienti come la pasta, il riso, le verdure, quindi il raffreddamento per poi procedere alla preparazione del piatto.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:

Macchine e impianti:

- 1) Fornelli
- 2) Forno
- 3) Piastra elettrica

Attrezzature, utensili e apparecchi:

- 1) Affettatrici
- 2) Coltelli e lame
- 3) Utensili elettrici

Preparazione di piatti caldi

I piatti caldi preparati sono i più disparati, dai tradizionali primi piatti (pasta, riso, minestre, ecc.), secondi piatti (carne, pesce, ecc.), contorni (verdure cotte servite calde, patate, ecc.) alla pizza, ai supplì, calzoni, crochette, frittelle varie, ecc.

Gli ingredienti destinati alla preparazione del piatto finale sono molteplici e necessitano in genere di una preparazione preliminare dopodiché si procede alla cottura che può essere fatta sui fornelli oppure in forno.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:

Macchine e impianti:

- 1) Fornelli
- 2) Forno
- 3) Friggitrice
- 4) Piastra elettrica

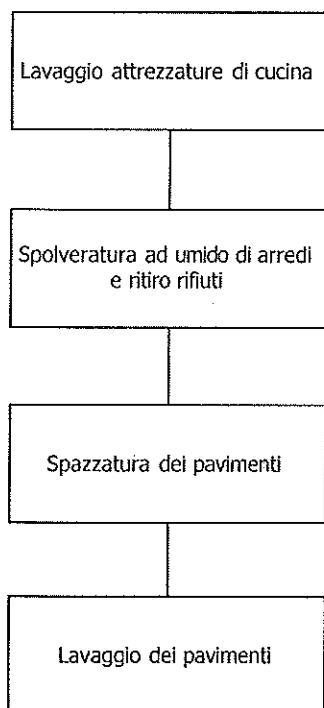
Attrezzature, utensili e apparecchi:

- 1) Affettatrice
- 2) Coltelli e lame
- 3) Utensili elettrici

Servizio bevande e pasti

L'attività consiste nel preparare i tavoli e nel servire bevande e pietanze. Nel servizio ai tavoli in genere l'addetto trasporta ciò che deve essere servito direttamente nel piatto o nel recipiente o avvalendosi di un vassoio.

Inoltre la ditta esterna svolge normali attività di pulizia di ambienti di piccole e medie dimensioni (cucina, refettorio, locali annessi) comportanti le attività di ritiro rifiuti, spazzatura, lavaggio e pulizia di arredi.



ELENCO DELLE ATTIVITA':

- 1) Lavaggio attrezzature di cucina;
- 2) Spolveratura ad umido di arredi e ritiro rifiuti;
- 3) Spazzatura dei pavimenti;
- 4) Lavaggio dei pavimenti.

Lavaggio attrezzature di cucina

Questa attività consiste nel lavare le stoviglie e tutte le attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:**Attrezzature, utensili e apparecchi:**

- 1) Carrello dotato di sacco per la raccolta dei rifiuti
- 2) Vaschette per contenere i flaconi di detersivi e disinfettanti

Sostanze e preparati chimici:

- 1) Detersivi
- 2) Disinfettanti

Spolveratura ad umido di arredi e ritiro rifiuti

Questa attività consiste nello svuotare i piatti e eliminare macchie da banchi, sedie, ecc. usando il panno ed il prodotto idoneo.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:**Attrezzature, utensili e apparecchi:**

- 1) Carrello dotato di sacco per la raccolta dei rifiuti
- 2) Vaschette per contenere i flaconi di detersivi e disinfettanti

Sostanze e preparati chimici:

- 1) Detersivi
- 2) Disinfettanti

Spazzatura dei pavimenti

Questa attività consiste nella raccolta dalla superficie del pavimento dei materiali di rifiuto. La scopatura può avvenire a secco per la raccolta di materiale grossolano e ad umido per l'asportazione della polvere, mentre per l'asportazione del materiale minuto si può impiegare talvolta l'aspirapolvere.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:**Attrezzature, utensili e apparecchi:**

- 1) Aspirapolvere
- 2) Carrello dotato di sacco per la raccolta dei rifiuti
- 3) Paletta per la raccolta dei materiali grossolani
- 4) Scopa a frange o lamellare
- 5) Vaschette per contenere i flaconi di detersivi e disinfettanti

Sostanze e preparati chimici:

- 1) Detersivi
- 2) Disinfettanti
- 3) Spray cattura polvere

Lavaggio dei pavimenti

Il lavaggio consiste nell'eliminazione dello sporco dai pavimenti. Per effettuare il lavaggio occorre preliminarmente passare sul pavimento l'acqua alla quale è stata aggiunta la sostanza chimica detergente e successivamente risciacquare, facendo uso di sola acqua.

Il lavaggio manuale viene effettuato con carrello con mop o frange e due secchi . Un secchio di un certo colore contiene la soluzione pulita, l'altro secchio si utilizza per il recupero della soluzione sporca.

PER ESIGENZE DI ATTIVITA' SONO UTILIZZATI:

Attrezzature, utensili e apparecchi:

- 1) Carrello dotato di due secchi
- 2) Mop con frange

Sostanze e preparati chimici:

- 1) Detergenti
- 2) Disinfettanti

INFORMAZIONE sui RISCHI

informazione dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'ambiente e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate

(Art. 26, comma 1, lettere b), D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)

Al fine di ottemperare all'obbligo di cui all'art. 26, comma 1, lettera b, del D.Lgs. 81/2008, si è provveduto a fornire alla ditta esterna dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Misure di emergenza

La ditta esterna è stata adeguatamente informata sui contenuti del Piano di Emergenza e di Evacuazione (P.E.E.) adottato in azienda.

In particolare sono state fornite istruzioni dettagliate in merito a:

- le azioni che i lavoratori della ditta esterna devono mettere in atto in caso di incendio;
- le procedure adottate per l'evacuazione del luogo di lavoro che devono essere attuate dai lavoratori della ditta esterna, nonché dalle altre persone presenti.

Inoltre, il datore di lavoro della ditta esterna e i lavoratori da lui impiegati sono stati informati, anche mediante un sopralluogo conoscitivo dei luoghi di lavoro in cui dovranno operare, in merito a:

- le caratteristiche dei luoghi con particolare riferimento alle vie di esodo;
- il sistema di rivelazione e di allarme incendio;
- il tipo, numero ed ubicazione delle attrezzature ed impianti di estinzione;
- l'ubicazione degli allarmi e della centrale di controllo;
- l'ubicazione dell'interruttore generale dell'alimentazione elettrica;
- l'ubicazione delle valvole di intercettazione delle adduzioni idriche;
- l'ubicazione delle valvole di intercettazione del gas e di altri fluidi combustibili.

Rischi specifici dell'ambiente di lavoro

Il datore di lavoro della ditta esterna, inoltre, è stato adeguatamente informato sui contenuti del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) adottato in azienda, al fine di individuare i rischi specifici dell'ambiente di lavoro in cui sono destinati ad operare i lavoratori della ditta esterna.

In particolare, l'analisi dei fattori di rischio trasmissibili ai lavoratori presenti ha consentito di effettuare una valutazione consapevole dei rischi da interferenze e quindi l'adozione delle necessarie misure di prevenzione e protezione finalizzate alla loro minimizzazione.

Investimento

Le aree di sosta dei mezzi all'interno dell'azienda sono state individuate al fine di non ostacolare la normale circolazione.

Inalazione fumi, gas e vapori

I luoghi di lavoro che ospitano attività che danno luogo normalmente alla formazione di fumi, gas e vapori sono stati dotati di adeguati impianti di ventilazione generale.

Le attrezzature di lavoro presenti sono state dotate di sistemi di aspirazione localizzati posizionati il più vicino possibile al punto di emissione, al fine di ridurre lo sviluppo e la diffusione di fumi, gas e vapori nell'ambiente di lavoro.

Informazioni accessorie

Il datore di lavoro della ditta committente rimane a disposizione del datore di lavoro o dei lavoratori della ditta esterna per rispondere alle ulteriori ed eventuali richieste di informazioni che reputassero necessarie preliminarmente o durante lo svolgimento delle attività appaltate.

COORDINAMENTO delle INTERFERENZE

coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori

(Art. 26, comma 2, lettere b), D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)

Nel presente capitolo è riportato l'esito della cooperazione e del coordinamento intercorsi tra i datori di lavoro al fine di eliminare o, quantomeno, ridurre i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori -di entrambe le aziende- durante i lavori oggetto di appalto, nel rispetto dei principi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

Descrizione dettagliata del coordinamento

Nel successivo paragrafo sono indicate le misure di prevenzione e protezione poste in essere dalle aziende, di comune accordo, al fine di eliminare o, ove ciò non sia stato possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze tra le attività della ditta esterna (attività esterne) -che si svolgono all'interno dei luoghi di lavoro della ditta committente- e le attività correntemente effettuate dalla ditta committente (attività interne).

Allestimento di aree delimitate

Per il deposito dei materiali necessari alla lavorazione della ditta esterna è individuata ed allestita un'apposita ed idonea area interna all'azienda. Lo scarico di tutte le merci deve avvenire in orario diverso rispetto a quello di ingresso e di uscita del personale della scuola.

Allestimento di aree delimitate

Per le esigenze della lavorazione della ditta esterna è individuata, allestita e delimitata un'apposita zona interna all'azienda.

Chiusura di percorsi o di parti di edifici

Per le esigenze della lavorazione della ditta esterna e per garantire la sicurezza dei lavoratori interni all'azienda è prevista la chiusura, con l'apposizione di idonea segnalazione, dei luoghi di lavoro interessati dalle attività esterne.

Ulteriori interventi di prevenzione e protezione

Ditta esterna:

- recarsi nei luoghi di lavoro in orario diverso rispetto agli orari di ingresso e di uscita del personale della scuola (insegnanti, alunni e personale ATA);
- trasportare le vivande negli altri plessi scolastici quando il personale della scuola è in classe;
- entrare nei locali di lavoro esclusivamente dall'esterno ovvero da apposito ingresso indipendente;
- la porta interna che collega i locali della cucina, utilizzati dalla ditta esterna (disimpegno che dalla cucina conduce alla dispensa) con i locali scolastici deve rimanere sempre chiusa a chiave;
- buttare i rifiuti in orario adeguato in modo da non interferire con l'orario di uscita del personale della scuola.

Ditta committente:

- tenere sempre chiusa a chiave la porta interna che collega i locali della scuola con i locali della cucina e nessun lavoratore vi dovrà accedere;
- accedere nei locali del refettorio solo durante l'orario del pranzo;
- non recarsi nei locali cucina utilizzati dalla ditta esterna durante la preparazione dei cibi;
- dotare il locale cucina di un estintore portatile del tipo 34A-233B-C.

Misure di prevenzione e protezione accessorie

Il datore di lavoro della ditta committente rimane a disposizione del datore di lavoro o dei lavoratori della ditta esterna per rispondere alle ulteriori ed eventuali richieste di informazioni che reputassero necessarie preliminarmente o durante lo svolgimento delle attività appaltate.

Note conclusive

Il rispetto in toto delle misure di prevenzione e protezione sopra citate evita il verificarsi di interferenze tra le parti.

Tenuto conto che le attività svolte all'interno dei locali, anche contemporaneamente, non comportano per loro natura pericoli derivanti direttamente dal loro svolgimento, ma stante che tali pericoli possono derivare esclusivamente da comportamenti impropri da parte degli operatori, può affermarsi che non sussistono costi per la riduzione dei rischi da interferenze.



COSTI della SICUREZZA

(Art. 26, comma 5), D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)

Nel presente capitolo è riportato l'esito della costi della sicurezza nel rispetto dei principi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

Costi della sicurezza

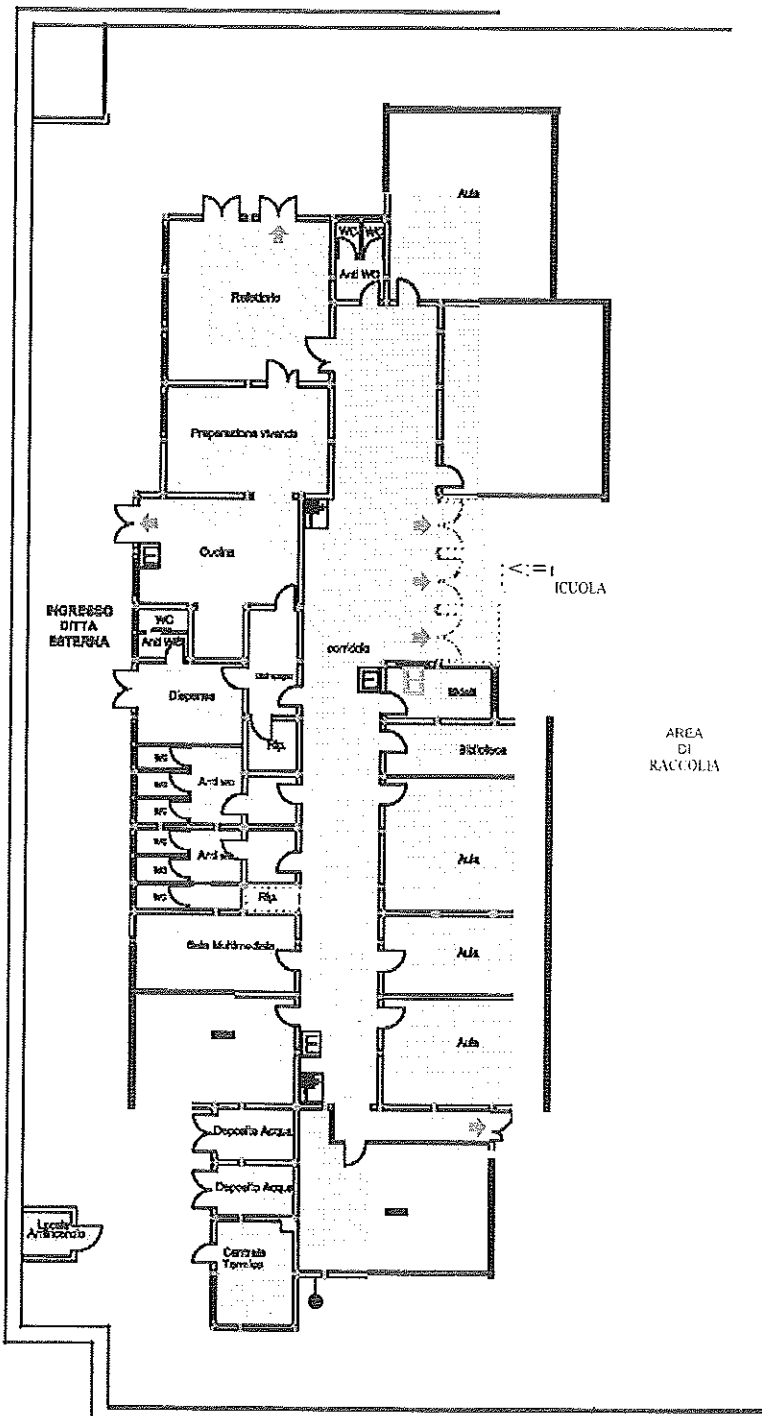
Da un'analisi effettuata i costi della sicurezza ammontano a € 2.500,00 per la durata di anni due.

Viene puntualizzato che i costi della sicurezza, per i quali vige il principio del divieto di ribasso, ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/2008, sono quelli legati alla necessità di ridurre al minimo i rischi da interferenze dello specifico appalto.

PLANIMETRIA

DEI LOCALI

In questo capitolo sono riportati i locali della ditta esterna e quelli scolastici suddivisi per colore e l'indicazione di relativa istruzione di sicurezza



LEGENDA:

Locali Utilizzati dalla Ditta esterna

Locali Scolastici

➤ Uscita di Sicurezza

— Ubicazione attacco W.F. UNI 70

usare subito su qualsiasi tipo di incendio

r! Ubicazione Naspida usare dopo gli estintori su fiamma ma no su impianti elettrici

181 Ubicazione Cassetta di Pronto Soccorso

APPENDICE

In questa appendice sono riportati tutti quegli elementi ritenuti opportuni per una maggiore comprensione del piano.

Glossario

La terminologia utilizzata nel presente documento è quella definita all'art. 2 del D.Lgs. 81/2008

- **Lavoratore:**

persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari. Al lavoratore così definito è equiparato: il socio lavoratore di cooperativa o di società, anche di fatto, che presta la sua attività per conto delle società e dell'ente stesso; l'associato in partecipazione di cui all'articolo 2549, e seguenti del codice civile; il soggetto beneficiario delle iniziative di tirocini formativi e di orientamento di cui all'articolo 18 della legge 24 giugno 1997, n. 196, e di cui a specifiche disposizioni delle leggi regionali promosse al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro o di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro; l'allievo degli istituti di istruzione ed universitari e il partecipante ai corsi di formazione professionale nei quali si faccia uso di laboratori, attrezzature di lavoro in genere, agenti chimici, fisici e biologici, ivi comprese le apparecchiature fornite di videoterminali limitatamente ai periodi in cui l'allievo sia effettivamente applicato alla strumentazioni o ai laboratori in questione; il volontario, come definito dalla legge 1. agosto 1991, n. 266; i volontari del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e della protezione civile; il volontario che effettua il servizio civile; il lavoratore di cui al decreto legislativo 1. dicembre 1997, n. 468, e successive modificazioni;

- **Datore di lavoro:**

il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo;

- **Azienda:**

il complesso della struttura organizzata dal datore di lavoro pubblico o privato;

- **Dirigente:**

persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa;

- **Preposto:**

persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa;

- **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione**

persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32, del D.Lgs. 81/2008 designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi;

- **Addetto al servizio di prevenzione e protezione**

persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32, del D.Lgs. 81/2008 facente parte del servizio di cui alla lettera l);

- **Medico competente**

medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali di cui all'articolo 38, che collabora, secondo quanto previsto all'articolo 29, comma 1, D.Lgs. 81/2008 con il datore di lavoro ai fini

della valutazione dei rischi ed e' nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria e per tutti gli altri compiti di cui al presente decreto;

- **Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza**
persona eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro;
- **Servizio di prevenzione e protezione dai rischi**
insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori;
- **Sorveglianza sanitaria**
insieme degli atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio professionali e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa;
- **Prevenzione**
il complesso delle disposizioni o misure necessarie anche secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, per evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute della popolazione e dell'integrità dell'ambiente esterno;
- **Salute**
stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, non consistente solo in un'assenza di malattia o d'infermità;
- **Valutazione dei rischi**
valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività , finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;
- **Pericolo**
proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- **Rischio**
probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- **Unità produttiva**
stabilimento o struttura finalizzati alla produzione di beni o all'erogazione di servizi, dotati di autonomia finanziaria e tecnico funzionale;
- **Norma tecnica**
specifica tecnica, approvata e pubblicata da un'organizzazione internazionale, da un organismo europeo o da un organismo nazionale di normalizzazione, la cui osservanza non sia obbligatoria;
- **Buone prassi**
soluzioni organizzative o procedurali coerenti con la normativa vigente e con le norme di buona tecnica, adottate volontariamente e finalizzate a promuovere la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro attraverso la riduzione dei rischi e il miglioramento delle condizioni di lavoro, elaborate e raccolte dalle regioni, dall'Istituto superiore per la prevenzione e la sicurezza del lavoro (ISPESL), dall'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) e dagli organismi paritetici di cui all'articolo 51, D.Lgs. 81/2008 validate dalla Commissione consultiva permanente di cui all'articolo 6, previa istruttoria tecnica dell'ISPESL, che provvede a assicurarne la più ampia diffusione;
- **Linee guida**
atti di indirizzo e coordinamento per l'applicazione della normativa in materia di salute e sicurezza predisposti dai Ministeri, dalle regioni, dall'ISPESL e dall'INAIL e approvati in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;
- **Formazione**
processo educativo attraverso il quale trasferire ai lavoratori ed agli altri soggetti del sistema di prevenzione e protezione aziendale conoscenze e procedure utili alla acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda e alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi;
- **Informazione**
complesso delle attività dirette a fornire conoscenze utili alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi in ambiente di lavoro;
- **Addestramento**
complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro.

INDICE

Premessa.....	pag.	<u>2</u>
Dati identificativi aziendali	pag.	<u>3</u>
Dati identificativi ditta esterna.....	pag.	<u>4</u>
Descrizione delle attività.....	pag.	<u>5</u>
Informazione sui rischi.....	pag.	<u>10</u>
Coordinamento delle interferenze.....	pag.	<u>11</u>
Costi della sicurezza.....	pag.	<u>13</u>
Planimetria dei locali.....	pag.	<u>14</u>
Appendice.....	pag.	<u>15</u>

Vista la Determinazione Dirigenziale n. 143 del 12/05/2010, con la quale è stato affidato l'incarico all'architetto Pettinato Alessia di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai Rischi e alla società Med. Lav. – Servizio di Medicina del Lavoro e Igiene Industriale la Sorveglianza Sanitaria, ai sensi del D. Lgs 81/08 e s.m.i.;

Visto il Decreto Sindacale n. 11 del 02/04/2012, con il quale, ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i, è stato nominato Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai Rischi (RSPP) il geom. Alessandro Nasca dipendente di questo Ente;

Visto il presente DUVRI elaborato dal Dott. Salvatore Amata, Dirigente del V Settore, nel quale ambito detto servizio fa parte;

VERIFICATO

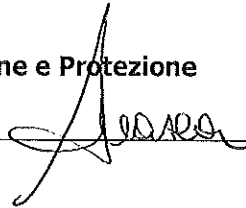
lo stesso a quanto disposto dall'art. 26, *comma 2 del Titolo I Capo III Sezione I del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.*;

SI APPROVA

il presente DUVRI, ai sensi dell'art. 26, comma 3 del Titolo I Capo III Sezione I del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.;

VISTO: Il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione

geom. Alessandro Nasca



VISTO: Il Medico Competente

dott. Ferdinando Priolo della società IPPOCRATE

Dott. PRIOLO FERDINANDO
Spec. MEDICINA LEGALE
MEDICO COMPETENTE
Cell. 328 6285244

VISTO: Il Responsabile dei Lavoratori

geom. Longo Emerson

COLLABORATORE TECNICO
Geom. Emerson Longo