



***Documento di valutazione dei rischi ed
indicazione delle misure da adottare per
eliminare le interferenze
Art. 26 D. Lgs 81/08 e s.m.i.***

***Relativo alle interferenze
tra le attività della Società
Appaltatrice***

***con le attività produttive
dell'Ente committente***

**PROVINCIA DI VENEZIA
Centri di Formazione
Professionale**

Per le attività di:

Portierato, ausiliariato e lavaggio stoviglie

**INTEGRAZIONE DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA
SICUREZZA E LA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO**

Venezia, 24 giugno 2014



Indice

1.	Premessa	3
2.	Descrizione delle Attività appaltate	5
3.	Dati identificativi Appaltatrice	10
4.	Metodologia applicata	11
5.	Analisi delle interferenze	12
6.	Elenco delle aree aziendali di possibile intervento	13
7.	Rischi specifici per il CFP di Chioggia	13
8.	Rischi specifici per il CFP di Marghera	15
9.	Rischi specifici per il CFP di Marghera	15
10.	Documenti di riferimento	17

1.



Premessa

L'Ente Provincia di Venezia che nel seguito verrà nominata **Committente**, con sede legale in Fondamenta Zaguri 2662, Venezia (VE) dichiara quanto segue relativamente alla presente **valutazione**:

- che la sede legale dell'Ente è Fondamenta Zaguri 2662, Venezia (VE)
- che il Datore di Lavoro del Settore è dott. Giovanni Braga
- che il Direttore dei CFP è dott. Boscarato Nicola
- che il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione è dott. Ing. Edoardo Dal Cin
- che il Medico Competente è il dott. Gianluca Fanelli
- che la presente valutazione è da considerarsi riferita alle interferenze tra le attività della ditta, di seguito nominata **Appaltatrice**, con le attività presso i centri professionali della Provincia di Venezia;
- che nella stesura della stessa sono stati ottemperati i disposti di cui all'articolo 26 del D. Lgs. 81/08;
- che la determinazione delle interferenze durante le attività lavorative standard è basata sulle notizie riportate nei seguenti documenti, forniti rispettivamente dalle Società **Appaltatrice e Committente**:

Documento	Revisione
Comunicazione rischi specifici azienda committente ENTE PROVINCIA DI VENEZIA (Per i soli C.F.P.)	00 del 23/06/2014
Comunicazione Rischi Interferenze Appaltatrice	

- che il presente documento è da considerarsi come parte integrante del "DOCUMENTO DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO (a fronte del D. Lgs. n. 81/2008)" che le Società **Committente e Appaltatrice** confermano sotto la **propria responsabilità** che le suddette notizie, riportate nella presente valutazione, sono corrette;
- che il presente materiale è da ritenersi **riservato**, per cui il suo utilizzo deve essere fatto esclusivamente nelle sedi, degli enti e dalle persone autorizzate per legge alla sua conoscenza;
- **la Committente si assume la responsabilità di quanto proposto nel presente studio solo se conservato integralmente;**
- **qualunque modifica, di qualunque genere, totale o parziale** della unità produttiva oggetto della presente analisi, e posteriormente alla data di redazione della stessa, **dovrà**



essere valutata in una nuova revisione del documento, per tenere conto delle conseguenze derivanti da tali modifiche e/o aggiunte e/o smantellamenti.

Venezia, li 24/06/2014

Per accettazione:

Il Datore di Lavoro della società Committente	Provincia di Venezia, Politiche Attive per il lavoro, Risorse umane dott. Braga Giovanni
Il Datore di Lavoro della società Appaltatrice	

2.



Descrizione delle Attività appaltate

I Centri di Formazione Professionale presso cui la ditta Appaltatrice espletterà le proprie mansioni fanno parte dell'Ente Provincia di Venezia e rientrano nel settore di competenza del dott. Giovanni Braga "Politiche Attive per il lavoro, Risorse umane".
Di seguito vengono descritte le macro aree dei 3 Centri di Formazione.

CFP DI CHIOGGIA:

Nel centro di Formazione Professionale di Chioggia viene impartita la formazione di scuola media secondaria che comprende sia lezioni teoriche svolte in aula, che lezioni pratiche svolte in laboratorio. I laboratori attivi sono i seguenti:

LABORATORIO PASTICCERIA: all'interno vi si svolge una parte di lezione teorica ed una parte pratica nella quale vengono realizzati, stesi, farciti e cotti gli impasti. Si procede alla pulizia ed al riordino degli attrezzi.

LABORATORIO PIZZA: all'interno vi si svolge una parte di lezione teorica ed una parte pratica nella quale vengono realizzati, stesi, gli impasti, si procede a farcitura e cottura. Si procede alla pulizia ed al riordino degli attrezzi.

LABORATORIO CUCINA

I docenti della cucina seguono e insegnano le mansioni più varie, ma che si possono riassumere sostanzialmente nel:

- occuparsi della preparazione di alimenti crudi (tagliare verdure, pesce ecc.)
- cucinare gli alimenti,
- impiattare con gli alimenti che vengono depositati con il piatto sul bancone di esposizione dove vengono poi prelevati dagli studenti del laboratorio di sala.

LABORATORIO SALA RISTORANTE: vengono insegnate le modalità di allestimento e conduzione della sala.

LABORATORIO SALA BAR: durante il laboratorio vengono preparati cocktail, riscaldati cibi pronti quali croissant o toast e preparati panini o simili.

Nell'istituto si svolgono inoltre le normali attività amministrative e di segretariato

CFP DI SAN DONA' DI PIAVE:

Nel centro di Formazione Professionale di San Donà di Piave viene impartita la formazione di scuola media secondaria che comprende sia lezioni teoriche svolte in aula, che lezioni pratiche svolte in laboratorio. I laboratori attivi sono i seguenti:

LABORATORIO SALDATURA

Vi sono le postazioni di saldatura ad elettrodo, ad arco e per cannello ossilacetilenico. Ogni postazione ha le proprie bombole, una cappa di aspirazione.

LABORATORIO TERMOIDRAULICA



Il laboratorio di idraulica presenta una serie di box e all'interno di ognuno il docente impartisce lezioni agli studenti su un diverso lavoro idraulico. Il docente mediante una lavagna o un computer impartisce anche tutte le nozioni teoriche necessarie per lo svolgimento del lavoro.

LABORATORIO ELETTRICO APPLICATO ALL'IDRAULICA

All'interno del corso per termoidraulica il docente insegna le nozioni base inerenti ai collegamenti elettrici di termostati, elettrovalvole etc.

Vengono impiegati dei pannelli dove vengono applicati termostati, pompe e interruttori e si insegna allo studente come eseguire i collegamenti.

LABORATORIO MECCANICI AUTOFFICINA

L'insegnante impartisce le nozioni teoriche, dopo di che assegna i compiti agli studenti e vigila sullo svolgimento degli stessi per tutto quanto concerne la manutenzione ai veicoli.

LABORATORIO ELETTROTECNICA APPLICATA ALLE AUTO

Il laboratorio è costituito da un garage contenente 3 macchine ed un sistema di convogliamento dei gas di scarico all'esterno. Il docente impartisce lezioni agli studenti (teoriche e pratiche): le auto vengono messe in funzione e mediante delle apparecchiature elettroniche e dei tester viene verificato il funzionamento delle centraline e le medesime vengono regolate.

Nell'istituto si svolgono inoltre le normali attività amministrative e di segretariato

CFP DI MARGHERA

Nel centro di Formazione Professionale di Marghera viene impartita la formazione di scuola media secondaria che comprende sia lezioni teoriche svolte in aula, che lezioni pratiche svolte in laboratorio. I laboratori attivi sono i seguenti:

LABORATORIO VETRINISTI E FIGURINISTI

Il laboratorio vetrinisti è costituito da alcuni box allineati lungo il muro che simulano le vetrine di un negozio. I docenti insegnano in situ ad allestirli con l'impiego di vari materiali quali oggettistica, stoffe, manichini.

LABORATORIO PARRUCCHIERI E MAKE-UP

Il laboratorio riproduce un normale negozio da parrucchieri e vi si svolgono le attività di lavaggio, taglio, acconciatura, messa in piega, tinte, permanenti etc oltre che lezioni di make up.

LABORATORIO INFORMATICO

E' costituito da un'aula contenente dei computer all'interno della quale si svolgono lezioni teorico-pratiche di informatica.

Nell'istituto si svolgono inoltre le normali attività amministrative e di segretariato.

DITTA APPALTATRICE



L'azienda **Appaltatrice** deve garantire interventi di

Mansione	Descrizione
Portierato e ausiliario	• accogliere e sorvegliare gli alunni ed il pubblico evitando l'accesso ai luoghi non autorizzati; • controllare gli accessi agli immobili, sia pedonali che carrabili, al fine di evitare l'accesso agli immobili a persone non autorizzate; • vigilare sugli alunni, custodire e sorvegliare i locali scolastici • collaborare con i docenti • sorvegliare gli alunni nelle aule, nei laboratori, nelle officine e negli spazi comuni, in occasione di momentanea assenza degli insegnanti; • gestire eventuali sistemi di sicurezza (controllo accessi, rilevazione allarmi antincendio e anti-intrusione, sistemi anti-intrusione, etc.) con conseguente rilancio di allarmi nei confronti degli organi competenti. • controllare, dopo la chiusura, l'uscita di tutti gli ospiti dai locali; • segnalare la presenza di ospiti all'interno degli edifici al direttore o a persona da lui incaricata; • spostare suppellettili, nonché, trasportare generi alimentari; • supportare le attività didattiche, amministrative e i servizi di mensa; • operare da centralinista telefonico . • portare ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso dalle aree esterne alle strutture scolastiche e nell'uscita da esse • Pulizie straordinarie e/o eccezionali
Pulizie piani e lavaggio stoviglie.	Pulizie dei piani in acciaio delle cucine e lavaggio di stoviglie varie.



presso il sito del **Committente** rispondente al CFP di Chioggia.

Mansione	Descrizione
Portierato e ausiliario	Vedi sopra.
Pulizie piani e lavaggio stoviglie.	Pulizie dei piani in acciaio delle cucine e lavaggio di stoviglie varie.

presso il sito del **Committente** rispondente al CFP di Marghera .

Mansione	Descrizione
Portierato	• accogliere e sorvegliare gli alunni ed il pubblico evitando l'accesso ai luoghi non autorizzati; • controllare gli accessi agli immobili, sia pedonali che carrabili, al fine di evitare l'accesso agli immobili a persone non autorizzate; • vigilare sugli alunni, custodire e sorvegliare i locali scolastici • collaborare con i docenti • sorvegliare gli alunni nelle aule, nei laboratori, nelle officine e negli spazi comuni, in occasione di momentanea assenza degli insegnanti; • gestire eventuali sistemi di sicurezza (controllo accessi, rilevazione allarmi antincendio e anti-intrusione, sistemi anti-intrusione, etc.) con conseguente rilancio di allarmi nei confronti degli organi competenti. • controllare, dopo la chiusura, l'uscita di tutti gli ospiti dai locali; • segnalare la presenza di ospiti all'interno degli edifici al direttore o a persona da lui incaricata; • spostare suppellettili, nonché trasportare generi alimentari; • supportare le attività didattiche, amministrative e i servizi di mensa; • operare da centralinista telefonico . • portare ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso dalle aree esterne alle strutture scolastiche e nell'uscita da esse • Pulizie straordinarie e/o eccezionali

presso il sito del **Committente** rispondente a locali per l' educazione fisica (se richiesto)

Mansione	Descrizione
Portierato e ausiliario	• accogliere e sorvegliare gli alunni ed il pubblico evitando l'accesso ai luoghi non autorizzati; • vigilare sugli alunni, custodire e sorvegliare i locali scolastici • collaborare con i docenti • sorvegliare gli alunni nelle aule, nei laboratori, nelle officine e negli spazi comuni, in occasione di momentanea assenza degli insegnanti; • gestire eventuali sistemi di sicurezza (controllo accessi, rilevazione allarmi antincendio e anti-intrusione, sistemi anti-intrusione, etc.) con conseguente rilancio di allarmi nei confronti degli organi competenti. • controllare, dopo la chiusura, l'uscita di tutti gli ospiti dai locali; • portare ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso dalle aree esterne alle strutture scolastiche e nell'uscita da esse • Pulizie straordinarie e/o eccezionali



D.U.V.R.I.
PROVINCIA DI VENEZIA
CENTRI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



3. Dati identificativi Appaltatrice

Azienda	
Sede Legale	
Telefono - fax	
Partita I.V.A.	
Iscrizione R.E.A. CCIAA -	
Numero iscr. I.N.A.I.L.	
Matricola aziendale I.N.P.S.	
Datore di lavoro	
R.S.P.P.	
R.L.S.	
Medico Competente	
Addetti antincendio e pronto soccorso	
Preposti	



4. Metodologia applicata

I disposti di cui all'articolo 26 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i. impongono che:

- prima di attivare un nuovo contratto occorre che, da parte del datore di lavoro committente, sia elaborato un unico documento di valutazione dei rischi (**DUVRI**) all'interno del quale devono essere stabilite le disposizioni e le misure di sicurezza per evitare che si possano presentare rischi dovuti a interferenza fra il lavoro svolto dal personale aziendale e da quello esterno
- per ogni contratto di appalto e di subappalto debbano essere specificamente indicati i costi della sicurezza sul lavoro che devono essere riconosciuti per effettuare il lavoro richiesto
- Queste valutazioni devono essere messe a disposizione degli RLS

A partire dalle informazioni contenute nei documenti forniti dalle aziende interessate si effettuano l'individuazione, l'analisi e la valutazione dei rischi, in riferimento all'area e all'organizzazione delle lavorazioni da effettuare e alle loro interferenze, con particolare attenzione alle misure di coordinamento relative all'uso comune, come la scelta della pianificazione dei lavori finalizzata alla sicurezza, degli apprestamenti, delle attrezzature, delle infrastrutture, dei mezzi e dei servizi di protezione collettiva.

5.



Analisi delle interferenze

Nelle pagine seguenti sono analizzate le interferenze e le misure di coordinamento relative ad interventi tipo dell'**Appaltatrice** presso il sito produttivo del **Committente**. Si sottolinea che queste valutazioni riguardano possibili scenari e non possono essere riferite a specifiche situazioni reali, dato che gli interventi da effettuare saranno richiesti dal **Committente** all'**Appaltatrice** secondo le necessità del momento.

Comunicazione
Rischi
SOCIETA'
COMMITTENTE

POS
SOCIETA'
APPALTATRICE

DOCUMENTO VALUTAZIONE INTERFERENZE
APPALTATRICE / COMMITTENTE

PERMESSO DI LAVORO PER SPECIFICO
INTERVENTO DELLA SOCIETA'
APPALTATRICE



6. Elenco delle aree aziendali di possibile intervento

Le aree od impianti in cui l'appaltatrice può intervenire sono le seguenti:

- cucine (solo CFP di Chioggia)
- portineria (tutte le sedi)

A seguire sono indicati i rischi di interferenza comuni a tutte le aree, mentre per ciascuna di esse sono riportati i rischi interferenti particolari.

7. Rischi specifici per il CFP di Chioggia

ATTIVITA':					
APPALTATORE	Servizi di lavaggio stoviglie e portierato.				
COMMITENTE	Centro di formazione professionale di Chioggia (CFP)				
INTERFERENZA	PROVINCIA DI VENEZIA (CFP di Chioggia)				
AREA	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE DI COORDINAMENTO	COSTI SICUREZZA*	MISURE MESSE IN ATTO DA	NOTE
CUCINE	Nell'ambito dei lavori di pulizia delle stoviglie e dei piani le attività si svolgono in concomitanza della presenza di una ditta che effettua le pulizie dei locali. Pertanto in caso di pavimenti bagnati potrebbe generarsi il rischio di scivolamenti	In caso di p a v i m e n t a z i o n e bagnata gli addetti dovranno coordinarsi con la ditta di pulizie dei locali affinché le lavorazioni possano avvenire per aree in modo da evitare più possibile di lavorare nella medesima zona.	€0,00	Appaltatrice	
CUCINE	Nel centro di formazione di Chioggia, nell'ambito dei lavori di pulizia delle stoviglie e dei piani le attività si svolgono in concomitanza alla presenza dei ragazzi e degli insegnanti che terminano il turno di laboratorio del mattino e che nell'arco di tempo di s o v r a p p o s i z i o n e partecipano alla pulizia ed al riordino delle stoviglie. Tale compresenza e la c o n t e m p o r a n e a movimentazione di stoviglie e carrelli potrebbe portare gli addetti ad urti accidentali con gli studenti o con oggetti e carrelli ed alla caduta accidentale di coltelli o alla rottura di oggetti in vetro.	Gli addetti si coordineranno con gli studenti al fine di limitare la possibilità di collisioni.	€0,00	CFP	



AREA	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE DI COORDINAMENTO	COSTI SICUREZZA*	MISURE MESSE IN ATTO DA	NOTE
CUCINE	Durante la compresenza con la ditta di pulizie dei locali o con i ragazzi ognuno potrebbe impiegare sostanze diverse in base alle operazioni che sta svolgendo. Pertanto l'uso accidentale di sostanze diverse in concomitanza oppure l'uso improprio delle sostanze stesso potrebbe cagionare rischio per inalazione, contatto oculare o cutaneo anche agli altri addetti/studenti presenti.	Non devono per nessun motivo essere mescolate sostanze diverse. Inoltre ogni addetto e studente potrà utilizzare solo ed esclusivamente le sostanze indicate dal proprio datore di lavoro/insegnante ed indicate inoltre nel proprio DVR per le quali saranno reperibili le Schede di sicurezza relative e inoltre le sostanze dovranno essere utilizzate secondo quanto indicato nelle SdS e valutando la contemporanea presenza di altre persone (dispersione volatile).	€0,00	CFP e APPALTATRICE	
AREA ESTERNA	Giornalmente all'interno dell'area recintata hanno accesso gli studenti e i docenti con motorini e biciclette. Saltuariamente, a discrezione dell'istituto fanno ingresso anche i mezzi della provincia o di eventuali visitatori esterni. Sul retro del fabbricato hanno inoltre accesso i fornitori delle materie prime per le cucine. L'area esterna sarà soggetta a lavori edili nel periodo che va da Gennaio ad Aprile 2013 per i quali è stato predisposto apposito PSC comprendente un'adeguata valutazione dei rischi da interferenza.	Utilizzare il solo ingresso principale.	€0,00	Appaltatrice	

8. Rischi specifici per il CFP di Marghera

Presso il CFP di Marghera viene svolta la sola attività di portineria che si svolge alla presenza di studenti e docenti ma senza realmente interferire con le attività dei medesimi creando rischi da interferenze.

9. Rischi specifici per il CFP di Marghera

ATTIVITA':



D.U.V.R.I.
PROVINCIA DI VENEZIA
CENTRI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

APPALTATORE	Servizi di lavaggio stoviglie e portierato.				
COMMITENTE	Centro di formazione professionale di Chioggia (CFP) – Ditta Appaltatrice				
INTERFERENZA	PROVINCIA DI VENEZIA (CFP di Chioggia)				
AREA	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE DI COORDINAMENTO	COSTI SICUREZZA*	MISURE MESSE IN ATTO DA	NOTE
AREA ESTERNA	Giornalmente all'interno dell'area recintata hanno accesso gli studenti e i docenti con motorini e biciclette. Saltuariamente, a discrezione dell'istituto fanno ingresso anche i mezzi della provincia o di eventuali visitatori esterni ed i fornitori o ditte esterne. Sul retro sono presenti le aree esterne dei lavoratori di meccanica che presentano un bono stato di conservazione delle pavimentazione.	Utilizzare l'ingresso principale per l'accesso.	€0,00	Ditta Appaltatrice	

Note:

(*) La stima dei costi è analitica per le singole voci ed è riferita al GPG/2010/846 'AGGIORNAMENTO ELENCO REGIONALE DEI PREZZI PER LAVORI E SERVIZI IN MATERIA DI DIFESA DEL SUOLO, DELLA COSTA E BONIFICA, INDAGINI GEOGNOSTICHE, RILIEVI TOPOGRAFICI E SICUREZZA – ANNUALITA' 2010' delibera della Giunta regionale dell'Emilia Romagna come da Determinazione del 05-03-2008 – Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture.



10. Documenti di riferimento

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
D.V.R. Provincia di Venezia	
P.O.S. Ditta Appaltatrice (se necessario)	