



In collaborazione con



Comune di VINOVO (TO)
Piazza Marconi, 1 – 10048, VINOVO (TO)
C.F./P.IVA: 01504430016

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

- D.U.V.R.I -

di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

ATTIVITA' LAVORATIVA:

Gestione del servizio di mensa scolastica

Vinovo, 16/02/2018

Il Datore di Lavoro Committente	Il Datore di Lavoro Appaltatore

Il presente documento si compone di 14 pagine.

Il Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice dichiara di aver preso visione, di condividere ed accettare i contenuti del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, di essere stato informato circa i rischi presenti nei locali degli edifici che verranno utilizzati per le attività in oggetto e di informare il proprio personale, di cui si assume sin d'ora la responsabilità dell'operato, delle disposizioni in materia di sicurezza individuate, nonché delle prescrizioni e delle procedure indicate nel presente documento e nei suoi allegati.

Si impegna inoltre a comunicare qualsiasi variazione rispetto a quanto riportato nel presente Documento.

SOMMARIO

PREMESSA	3
1. DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE.....	3
2. DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA APPALTATRICE	3
3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ IN APPALTO.....	4
4. SUBAPPALTO	5
5. GESTIONE INTEREFRENZE: MODALITÀ DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	6
5.1 DESCRZIONE DELLE ATTIVITÀ INTEREFERENTI.....	6
5.2 ACCESSI E VIABILITA'	9
5.3 STRUTTURE E IMPIANTI	9
6. RISCHI INTERFERENZIALI E MISURE DI PREVENZIONE, PROTEZIONE ED EMERGENZA	10
7. COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LAVORO.....	14
8. DIVULGAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO	14

ALLEGATO 1 – Modulo di autocertificazione e raccolta dati Idoneità tecnico-professionale

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. allo scopo di:

- individuare e valutare i rischi derivanti dall'interferenza tra le attività relative al servizio mensa scolastica comunale;
- adottare le misure necessarie per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre i suddetti rischi;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento per l'attuazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e gli utenti a seguito di interferenze.

Resta inteso e precisato che l'obbligo di cooperazione e di coordinamento non si estende ai rischi specifici propri dell'attività dell'impresa affidataria.

1. DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE

Nella tabella a seguire sono riportati i riferimenti ed i recapiti delle figure principali di riferimento:

COMMITTENTE: Comune di Vinovo (TO)	
Datore di lavoro	SINDACO Gianfranco Guerrini
Dirigente Referente dell'appalto	Responsabile Area Cultura, Istruzione, Sport, Manifestazioni, Turismo, Politiche Sociali e del Lavoro, Demografici Marcolin Stefania Tel. 0119620405 Fax 0119620430 area.politichesociali@comune.vinovo.to.it

2. DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Ragione sociale	
P. IVA – C.F.	
Sede legale:	
Contatti azienda:	
Legale rappresentante:	
Referente appalto: <i>- contattabile anche in caso di emergenza</i>	
RSP	
RLS	
Medico Competente	
Addetti al Primo Soccorso	
Addetti Antincendio	
Lavorazioni	
Durata/frequenza intervento:	

L'impresa appaltatrice è stata sottoposta alla verifica di idoneità tecnico professionale, secondo quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dal quale è risultato esito positivo; a tal fine ha infatti fornito:

- Copia iscrizione Camera di Commercio Industria ed Artigianato, con oggetto inerente all'attività svolta nell'ambito dell'appalto.
- Copia del certificato di regolarità contributiva (DURC) in essere, al fine di attestare contestualmente la regolarità di un'impresa per quanto concerne gli adempimenti INPS, INAIL.
- Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale redatta ai sensi dell'art. 47 (dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà) del T.U. di cui al D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e contenente i dati anagrafici dell'azienda e dei lavoratori, organigramma della sicurezza e descrizione dell'attività svolta nell'ambito dell'appalto in oggetto (es. elenco attrezzature, agenti chimici, Dispositivi di Protezione Individuale, rischi introdotti), nonché le dichiarazioni del rispetto della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, contributiva e assicurativa – (Allegato 1).
- Eventuale documentazione richiesta e integrazione e a supporto delle dichiarazioni rese (es. attestati dei corsi di formazione, certificati di idoneità alla mansione, schede di sicurezza dei prodotti chimici),
- Copia del Documento di identità del Datore di Lavoro, al fine di avallare la dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio.

L'identificazione dei requisiti tecnico-professionali della ditta affidataria non si esaurisce nell'accertamento del possesso delle capacità tecniche ad eseguire determinate attività, ma implica anche il possesso e la messa a disposizione di risorse, mezzi e personale adeguatamente organizzati al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza sia dei lavoratori impiegati a svolgere le attività richieste che di ulteriori lavoratori od oggetti terzi eventualmente presenti. Pertanto, la capacità di valutare i rischi e di individuare le misure di prevenzione e protezione in relazione alle attività da eseguire, è da considerarsi come requisito tecnico-professionale che la ditta affidataria deve possedere.

Si ricorda che l'esecuzione delle attività presso le strutture di proprietà del Comune dovrà essere svolta sotto la direzione e sorveglianza della ditta affidataria che, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone ed a cose (sia di proprietà della Committenza che di terzi) che possono verificarsi nell'esecuzione delle attività stesse. Rilevato quanto sopra, la ditta affidataria è stata invitata dal Comune a farsi parte diligente nei confronti dei propri lavoratori affinché ottemperino agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ IN APPALTO

Attività	Gestione del servizio della mensa scolastica e ristorazione anziani pasto a domicilio
Ubicazione:	Centro di produzione pasti della scuola Don Milani (Via De Amicis, 5 – Vinovo), scuola dell'infanzia, primaria, e secondaria di I grado e centro estivo.
Lavoratori impiegati (nome, cognome – mansione)	
Attrezzature/mezzi utilizzati	
Agenti chimici utilizzati	
Dispositivi di Protezione Individuale utilizzati	

Il servizio oggetto dell'appalto l'organizzazione della Ristorazione Scolastica, mediante:

- Acquisto e approvvigionamento delle derrate,
- Preparazione dei cibi,
- trasporto di tutti i pasti per le scuole che non utilizzano il refettorio adiacente al centro di cottura, con mezzi adeguati alle norme di legge aventi le previste autorizzazioni, coibentati, della capienza idonea;
- fornitura di tovaglie, tovaglioli, stoviglie,
- preparazione dei tavoli per la refezione,
- somministrazione del pasto giornaliero ai bambini ed insegnanti,
- pulizie cucina, locali annessi, refettori ed attrezzature, vassoi, stoviglie e risistemazione dei tavoli e delle sedie nei refettori, spazzature e lavaggio pavimento,
- pulizia di strutture, vetrate, infissi nella parte interna ed esterna, mobili e arredi.

e la gestione, in tutti i giorni feriali, della ristorazione agli anziani che usufruiscono del pasto a domicilio comprensiva di approvvigionamento e preparazione.

Previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, l'impresa appaltatrice potrà confezionare pasti presso il centro di cottura comunale per altri Enti, esclusivamente per servizi omogenei a quelli oggetti dell'appalto, evitando la promiscuità delle derrate e dei pasti cotti.

L'impresa appaltatrice

- dispone di capitali, conoscenza, esperienza e capacità tecniche, macchine, attrezzature, risorse e personale necessari e sufficienti per garantire l'esecuzione a regola d'arte delle attività commissionate con gestione a proprio rischio e con organizzazione dei mezzi necessari;
- coinvolge, nell'attività svolta, solo i dipendenti in regola con le vigenti leggi e regolarmente iscritti presso l'INAIL e l'INPS, retribuiti con busta paga della ditta aggiudicataria dell'appalto in argomento, secondo il CCNL di appartenenza e sottoposti a formazione, informazione ed addestramento in materia di sicurezza di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., adeguate alle attività svolte;
- fornisce e pretende l'uso da parte dei lavoratori di tessera di riconoscimento corredata di:
 - fotografia a colori del lavoratore,
 - indicazione delle generalità del lavoratore,
 - data di assunzione del lavoratore,
 - indicazioni della ditta da cui il lavoratore dipende e del suo datore di lavoro.
- non utilizza attrezzature di proprietà del Comune che esulano da quanto con esso precedentemente concordato;
- valuta, nella scelta delle attrezzature di lavoro/mezzi, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro e nell'organizzazione dell'attività, i rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari (rumore, manipolazione di sostanze chimiche, utilizzo di attrezzature, rischio elettrico, caduta dall'alto, ...), e dei soggetti terzi eventualmente presenti.

4. SUBAPPALTO

Ogni subappalto (ad esempio per la manutenzione dei locali e delle attrezzature) deve essere preventivamente autorizzato dal Comune. Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione ad eccezione del servizio di trasporto dei pasti.

Le imprese subappaltatrici sono tenute, prima dell'inizio delle attività, a consegnare la documentazione utile alla verifica di idoneità tecnico professionale e ad attuare la cooperazione ed il coordinamento.

La ditta affidataria s'impegna a sua volta a:

- verificare l'idoneità tecnico professionale delle imprese terze e lavoratori autonomi,
- attuare la cooperazione ed il coordinamento e trasmettere alla ditta subappaltatrice tutte le informazioni ricevute dalla Comune, in ordine ai rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare ed alle misure di prevenzione ed emergenza, in relazione alla propria attività, per i conseguenti adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
- garantire costantemente la presenza di un proprio responsabile per il coordinamento delle diverse attività subappaltate.
- redigere il DUVRI nei casi previsti.

5. GESTIONE INTEREFRENZE: MODALITÀ DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

La ditta affidataria, ai fini della di cooperazione per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi interferenti, prima di dare corso alle attività dovrà:

- esaminare, a propria cura, le planimetrie d'esodo dell'immobile individuando l'ubicazione dei locali ove è prevista l'effettuazione delle attività, al fine di avere una visione generale dell'edificio, in particolare per quanto riguarda le vie di esodo, le uscite di sicurezza ed il punto di ritrovo;
- impegnarsi a condividere con il Comune, prima di accedere ai luoghi di lavoro, ogni necessaria informazione in ordine ai propri rischi specifici trasmissibili nei luoghi oggetto del lavoro in appalto;
- fornire le informazioni relative ad eventuali variazioni nei cicli di lavorazione rispetto a quanto concordato in sede di contratto, dando precise indicazioni sulle nuove tipologie di rischio introdotte in seguito alla variazione apportata;
- avvisare con congruo anticipo la necessità di occupazione di ulteriori aree dell'edificio, sia esterne che interne;
- informare, formare e se necessario addestrare i propri lavoratori sui rischi presenti negli luoghi e nelle circostanze in cui si trovano ad operare e sulle relative misure di prevenzione e protezione.

5.1 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ INTEREFERENTI

Per la gestione delle interferenze dovrà essere sempre garantito uno sfasamento spaziale e temporale.

Si precisa che:

- le operazioni di messa in sicurezza (di strutture, impianti ed attrezzature, ecc.) hanno l'assoluta priorità su ogni altra attività, che viene di conseguenza sospesa fine a termine lavori;
- le restanti attività dovranno avvenire subordinatamente rispetto alle attività della mensa che mantengono la priorità.

ATTIVITÀ		DESCRIZIONE	IMPRESA/ENTE	LUOGO	ORARIO
Gestione del servizio di ristorazione e servizi annessi	Gestione del servizio di preparazione pasti	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisto e approvvigionamento delle derrate, - Preparazione dei cibi. 	Personale della ditta appaltatrice	Centro di Cottura comunale Refettorio	Lunedì – venerdì, 6,00 – 13,10
	Trasporto e somministrazione	<ul style="list-style-type: none"> - Trasporto di tutti i pasti per le scuole che non utilizzano il refettorio adiacente al centro di cottura - Fornitura di tovaglie, tovaglioli, stoviglie 	Impresa appaltatrice o imprese esterne da essa incaricate	Scuole, centri estivi, domicili anziani	Lunedì – venerdì, 11,30 - 13,30
	Pulizia e riordino	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizie cucina, locali annessi, refettori ed attrezzature, vassoi, stoviglie e risistemazione dei tavoli e delle sedie nei refettori, spazzature e lavaggio pavimento, pulizia di strutture, vetrate, infissi nella parte interna ed esterna, mobili e arredi. 	Personale della ditta appaltatrice	Refettorio Scuole	Lunedì – venerdì, 13,30 – 16,00
	Manutenzione ordinaria e straordinaria	<ul style="list-style-type: none"> - manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici e degli arredi - manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnologici interni, esclusa la manutenzione straordinaria delle opere murarie - installazione della linea telefonica presso il Centro di Cottura; 	Imprese esterne incaricate dalla ditta appaltatrice	Centro di Cottura comunale Refettorio	<p>Alla necessità, possibilmente al di fuori dell'orario di servizio di ristorazione.</p> <p>Eventuali interventi in orario di svolgimento del servizio, saranno preventivamente programmati e concordati con il personale dell'appaltatrice e gestiti di conseguenza.</p>

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	IMPRESA/ENTE	LUOGO	ORARIO
Manutenzione straordinaria delle opere murarie	Interventi di manutenzione straordinaria di muri, pavimenti e serramenti.	Personale del settore Lavori Pubblici del Comune o ditte esterne da esso incaricate	Centro di Cottura comunale Refettorio	<p>Alla necessità, possibilmente al di fuori dell'orario di servizio della mensa.</p> <p>Eventuali interventi in orario di svolgimento del servizio della mensa, saranno preventivamente programmati e concordati con il personale dell'appaltatrice e gestiti di conseguenza.</p>
Servizio scolastico/centro estivo	Attività didattica presso le scuole servite e centro estivo	Personale del Comune o imprese da esso incaricate	Scuole, centri estivi	<p>Lunedì – venerdì 8.00 - 16,30 con possibilità di prolungamento per riunioni, servizio pre e post scuola (7.30 - 8.00 e 16.30 - 18.00),</p>

La programmazione delle attività avviene sempre cercando di ridurre al minimo le compresenze e gli accavallamenti; eventuali ulteriori casi particolari saranno trattati singolarmente dall'RSPP unitamente al Datore di Lavoro e al Medico competente e consultando l'RLS, nel momento in cui se ne verificasse l'evenienza. In tal caso, ciascun Datore di Lavoro dovrà informare circa i rischi che l'attività della sua ditta può comportare e sorvegliare sul rispetto delle misure di prevenzione e protezione previste per ciascuna attività specifica svolta dai propri lavoratori.

Oltre a quanto già evidenziato nel presente documento, l'impresa dovrà coordinarsi con i referenti delle singole attività per quanto riguarda eventuali situazioni di rischio specifiche o particolari, anche se temporanee. L'attività di coordinamento è finalizzata ad evitare disaccordi, intralci o sovrapposizioni tra le attività dell'impresa affidataria e la presenza e/o attività di terzi (altre imprese appaltatrici, ditte subappaltatrici e/o lavoratori autonomi o utenti), pianificando collegamenti razionali tra le varie fasi di esecuzione dell'appalto e misure di natura programmatiche-organizzative.

Non deve avvenire nessun tipo di contatto diretto in nessun momento delle attività lavorative tra i lavoratori delle differenti società che non sia stato preventivamente pianificato e coordinato.

5.2 ACCESSI E VIABILITA'

L'impresa appaltatrice accede esclusivamente alle aree espressamente concordate con il Comune e riservate per l'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, esclusivamente attraverso percorsi idoneamente precedentemente concordati con il Comune, sia per la viabilità pedonale che non, differenti per quanto possibile dalle vie di esodo del complesso.

È vietato disporre mezzi o materiali in prossimità delle vie di fuga o dei punti di raccolta indicati dal Piano di Emergenza. Inoltre, le aree di lavoro dovranno essere temporaneamente liberate da qualsiasi materiale non pertinente e non potranno esservi presenti altre attività lavorative interferenti.

Le imprese che dovessero svolgere attività presso l'edificio, dovranno provvedere alla delimitazione/segnalazione (a seconda dei casi) dell'area occupata all'interno della struttura in modo tale da segnalare le lavorazioni in corso alle altre persone presenti.

Relativamente al servizio presso scuole/centro estivo, il percorso e le modalità di consegna verranno stabiliti con l'ente ricevente stesso, in modo da ridurre il più possibile le interferenze.

Dovrà essere prestata particolare agli aspetti di cui sopra in riferimento alla **presenza di bambini**. Le lavorazioni non devono infatti essere fonte di rischio o di molestia.

5.3 STRUTTURE E IMPIANTI

L'Amministrazione Comunale cederà in uso gratuito alla ditta appaltatrice i locali, gli impianti e le attrezzature necessarie al funzionamento della mensa, in stato di efficienza e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge e di regolamenti in materia di sicurezza ed igiene. Eventuali mancanze dovranno essere reintegrate a cura del gestore. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la ditta è tenuta ad effettuare un intervento di derattizzazione e disinfestazione generale.

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- a. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici e degli arredi in dotazione. In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina

(apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, frigoriferi, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso il Centro;

- b. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnologici interni, ad eccezione della manutenzione straordinaria delle opere murarie (muri, pavimenti e serramenti).

Qualora, durante il periodo di appalto, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alle strutture del Centro di produzione pasti e delle altre cucine o refettori dovrà darne essere immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici del Comune.

6. RISCHI INTERFERENZIALI E MISURE DI PREVENZIONE, PROTEZIONE ED EMERGENZA

Nel seguito si individuano ed elencano i principali rischi legati alle attività lavorative ed all'ambiente di lavoro in cui si colloca l'area di intervento e le misure di prevenzione, protezione ed emergenza messe in atto dalla Committenza, anche sulla base delle informazioni e dichiarazioni rese dalle imprese appaltatrici e subappaltatrici in occasione della verifica di idoneità tecnico professionale.

L'impresa affidataria dovrà svolgere le proprie attività oggetto dell'appalto a perfetta regola d'arte ed in piena ed assoluta autonomia organizzativa e dirigenziale.

RISCHI SPECIFICI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Rischio elettrico	<p>Per l'attività oggetto dell'appalto, è previsto l'uso di apparecchi elettrici.</p> <p>Al fine di evitare sovraccarico elettrico, l'alimentazione di tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche utilizzate nelle lavorazioni sono alimentate con tensione non superiore a 220/380V.</p> <p>È fatto divieto di usare allacciamenti di fortuna.</p> <p>L'utilizzo di apparecchiature elettriche all'interno dei locali di proprietà del Supercondominio è consentito limitatamente ai punti di presa ed esclusivamente in seguito ad autorizzazione.</p> <p>È fatto obbligo di rispettare i carichi disponibili al punto di presa.</p> <p>Non effettuare interventi non autorizzati sugli impianti elettrici e sulle linee di alimentazione delle apparecchiature elettriche.</p> <p>Tutti gli utensili, le apparecchiature elettriche e le prolunghe devono essere a norma CEI.</p> <p>Evitare l'utilizzo di prolunghe e, se il loro utilizzo è inevitabile, dopo l'uso staccarle e riavvolgerle;</p> <p>Non utilizzare multiprese tipo "triple" collegate a "ciabatte" che a loro volta provengono da altre "triple, in modo da evitare un carico eccessivo sul primo collegamento a monte del "groviglio" con rischio di incendio. Se inevitabile, utilizzare prese multiple e ciabatte a norma e provviste di pulsante di alimentazione.</p> <p>Non utilizzare mai spine italiane collegate (a forza) con prese tedesche (schuko) o viceversa, perché in questo caso si ottiene la continuità del collegamento elettrico ma non quella del conduttore di terra. Non togliere la spina dalla presa non tirare mai il cavo e ricordare di spegnere prima l'apparecchio utilizzatore.</p> <p>Non maneggiare apparecchiature in tensione con le mani bagnate e non utilizzate mai apparecchi nelle vicinanze di liquidi o in caso di elevata umidità.</p> <p>Non utilizzare mai l'acqua per spegnere un incendio di natura elettrica, ma solo estintori a polvere o CO₂.</p>

RISCHI SPECIFICI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Rischio chimico	<p>L'azienda è tenuta a integrare il contratto di appalto con l'indicazione dei prodotti chimici utilizzati, allegando le relative schede di sicurezza in modo che venga valutata la necessità di aggiornare il presente documento. È vietato abbandonare i prodotti chimici, fare travasi in contenitori privi di etichetta e lasciarli incustoditi. Smaltire adeguatamente i contenitori e non lasciare residui. In caso di sversamento accidentale nel suolo e nelle acque avvisare immediatamente le autorità competenti.</p> <p>Non utilizzare alcun prodotto chimico che non sia di propria pertinenza, anche quelli eventualmente presenti al di fuori degli appositi spazi.</p> <p>Non vi sono ambienti con presenza di sostanze nocive o tossiche o polveri provenienti dalle lavorazioni.</p> <p>L'effettuazione delle pulizie e le attività di manutenzione in grado di provocare dispersione di polveri, schizzi, vapori, ecc., devono essere effettuate evitando che vi siano altre persone presenti o evitando di disperdere agenti chimici in maniera incontrollata e di lasciare eventuali residui in seguito alla conclusione dell'attività.</p>
Rischio biologico	<p>Dal punto di vista delle interferenze, il rischio non risulta significativamente diverso da quello che si può realizzare nella vita comune di tutti i giorni. In riferimento al rischio biologico proprio della mansione e non interferenziale, il datore di lavoro degli addetti dovrà fornire ai propri lavoratori adeguati D.P.I; in tal modo, viene ridotto in generale il rischio di contaminazione e diffusione di eventuali patogeni da una persona all'altra.</p> <p>È vietato: l'abbandono dei rifiuti o il loro deposito in luogo diverso dai cassonetti adibiti al loro contenimento.</p> <p>È vietato bere o mangiare sul luogo di lavoro, al di fuori degli appositi spazi previsti.</p>
Agenti fisici	<p>Durante lo svolgimento di operazioni pericolose, segnalare il rischio di livelli equivalenti di pressione sonora superiori a 85 Db (A) o comunque delimitare l'accesso alle zone pericolose alle persone per cui non sia strettamente necessario. Stesso principio viene applicato in caso di lavorazioni quali la saldatura, in grado di produrre radiazioni ottiche artificiali; predisporre dunque la segnaletica e le delimitazioni e rispettarle a propria volta. I lavori in grado di causare esposizione a personale terzo vengono gestiti temporalmente o in termini di spazio in modo da ridurre interferenze.</p> <p>Non effettuare operazioni di saldatura in corrispondenza di deposito o uso di sostanze infiammabili. In riferimento al rischio proprio della mansione e non interferenziale, il datore di lavoro degli addetti dovrà fornire ai propri lavoratori adeguati D.P.I. (per la protezione da radiazioni ottiche artificiali e per il rumore).</p>
Rischio esplosione	<p>Gli unici ambienti ove può essere possibile il verificarsi del rischio di esplosione, causa la presenza di gas metano, sono le centrali termiche per la produzione di calore. È fatto divieto assoluto di accesso a tutti i locali tecnici da personale non adeguatamente formato e addestrato.</p> <p>È vietato depositare materiali infiammabili nelle aree di lavoro. Nei locali o in presenza di possibili atmosfere a rischio esplosione gli utensili e le attrezzature devono essere certificati ATEX.</p> <p>Per operazioni particolari si ricorda comunque di valutare caso per caso, consultando anche l'RSPP.</p>
Rischio incendio e situazioni di emergenza	<p>In caso di emergenza prendere contatti immediati con i responsabili di settore indicati nell'anagrafica ai quali segnalare immediatamente qualsiasi fatto anomalo o pericoloso (incendio, incidente, infortunio, guasto, ecc.). Il Datore di lavoro dell'impresa affidataria dovrà redigere il piano di emergenza e predisporre e appendere adeguate planimetrie di evacuazione, sulla quale il personale di altre imprese potrà prendere visione della posizione dei dispositivi antincendio – da utilizzarsi esclusivamente se si è ricevuta un'adeguata formazione specifica - la destinazione e codifica di ciascun locale, le informazioni utili in materia di sicurezza e le procedure da seguire in caso di emergenza.</p> <p>Quando si accede ai luoghi oggetto dell'intervento, prendere coscienza dei punti in cui sono situati i suddetti presidi e accordarsi con i referenti della committenza per il suo utilizzo. In ogni caso, si ricorda l'obbligo di dotazione del presidio aziendale al di sopra del mezzo.</p>

RISCHI SPECIFICI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	<p>Tutti i presenti dovranno partecipare alle prove di evacuazione quando programmate.</p> <p>Non fumare, né utilizzare fiamme libere. Non effettuare operazioni di saldatura in corrispondenza di deposito o uso di sostanze infiammabili. Non accumulare rifiuti o depositi infiammabili (es. carta). Usare attrezzature elettriche costruite secondo precise norme tecniche; è vietato utilizzare attrezzature in cattivo stato (fili scoperti, protezioni mancanti ecc.).</p>
<p>Rischio meccanico e infortunistico (urti, colpi, impatti, schegge, compressioni, punture, tagli, abrasioni, cesoiamento, schiacciamento, ustioni, ecc.)</p>	<p>Non utilizzare macchine o attrezzi se non specificatamente autorizzati. Non è consentito l'uso di attrezzature del Comune senza preventiva autorizzazione. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente le proprie attrezzature/mezzi, che devono essere rispondenti alle norme di sicurezza ed identificabili. L'uso di tali attrezzature/mezzi deve essere consentito solo a personale idoneo e adeguatamente istruito (es. in possesso di patente di guida valida e di idoneità sanitaria adeguata).</p> <p>Non rimuovere ripari e protezioni se non specificatamente incaricati alla manutenzione.</p> <p>Evitare l'accatastamento disordinato di eventuali oggetti taglienti ma riporli con cura negli appositi contenitori. Le attrezzature taglienti non devono essere depositate coperte/nascoste da altri materiali.</p> <p>Segnalare immediatamente al Comune eventuali fonti di pericolo, sporgenze, chiodi, ecc.</p> <p>Deve essere sempre rispettata la segnaletica.</p> <p>Evitare di accumulare materiali ingombranti nelle vie di transito; rimuovere, e se non possibile, segnalare, eventuali materiali sporgenti, prestando particolare attenzione a quelli posti ad una altezza compresa fra 0 e 50 cm e 170 e 200 cm.</p> <p>Durante il servizio di refezione e di consegna pasti, l'attività andrà organizzata in modo da ridurre il più possibile il rischio di urti/scontri/investimenti con il carrello del cibo/rovesciamento di liquidi bollenti. , il percorso e le modalità di consegna verranno stabiliti con l'ente ricevente stesso, in modo da ridurre il più possibile le interferenze.</p> <p>In ogni caso, è vietato accedere ad aree differenti da quelle strettamente necessarie per lo svolgimento della propria attività. Qualora ci si trovasse potenzialmente a contatto con ulteriori lavorazioni non previste, arrestare l'attività di lavoro, allontanarsi dal pericolo e segnalarlo al Committente, in modo che possa prendere adeguate misure di gestione delle interferenze.</p>
<p>Allergie/intolleranze</p>	<p>È fatto obbligo di comunicare eventuali allergie/intolleranze in modo che in caso di necessità, vengano attuate adeguate procedure, ad esempio durante l'effettuazione delle pulizie, se l'allergia è ad esempio legata a componenti che possono essere contenuti nei detersivi. Gli ambienti vengono mantenuti sufficientemente areati e in adeguate condizioni igieniche.</p> <p>La segnalazione di presenza di allergie è necessaria anche per programmare le attività quali la potatura dell'erba, o comunque in grado di produrre polveri, spargimento di polline, ecc. in modo che le persone affette da allergia siano avvisate in modo preventivo e possano prendere adeguate precauzioni (es. assumere antistaminici o assentarsi quel giorno).</p>
<p>Caduta di materiale dall'alto</p>	<p>Non transitare e non accedere negli archivi o ai depositi, se non autorizzati.</p> <p>Non transitare nelle aree di lavoro predisposte per altre ditte appaltatrici durante l'esecuzione di altre attività, se non autorizzati. Non rimuovere opere provvisorie di sostegno, segnalazione, delimitazione, ecc. poste in opera da altre ditte. Rispettare la segnaletica (es. attenzione caduta materiale dall'alto). Non lasciare aperture nel pavimento o verso il vuoto prive di protezione/delimitazione/segnalazione.</p> <p>Non posizionare materiali al di sopra del limite consentito degli armadi o degli scaffali e non sovraccaricare mensole o ripiani.</p>
<p>Cadute di persone, scivolamenti</p>	<p>Prestare la massima attenzione al transito nei locali e nei luoghi di lavoro in genere. Non transitare in aree con rischio caduta dall'alto e, in generale, in aree in cui non sono state autorizzate le lavorazioni oggetto dell'appalto.</p> <p>Non abbandonare attrezzi, utensili o materiale che possa ostacolare la via e essere causa di inciampo. Qualora i percorsi siano bagnati devono essere adeguatamente asciugati e nel frattempo segnalati.</p>

RISCHI SPECIFICI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Rispettare la segnaletica (es. attenzione pavimento bagnato, pericolo di scivolamento).
Investimento da veicoli	<p>Durante la movimentazione dei mezzi di trasporto dei cibi, non sostare nelle aree di passaggio dei mezzi e non interferire con il normale uso degli spazi di transito.</p> <p>I pedoni, così come i conducenti, devono sempre rispettare quanto previsto dal codice della strada e dalla segnaletica, compreso l'eventuale divieto di accesso, e tenere sempre in considerazione la possibilità di imbattersi in mezzi in movimento.</p> <p>Coordinare lo spostamento di mezzi tramite la collaborazione con colleghi al di fuori.</p>
Norme e disposizioni generali	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutta la segnaletica di sicurezza presente nell'edificio e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici ed alle direttive del Comune; 2) divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate dalle attività in argomento o ai locali o zone nei quali vige il divieto d'accesso, in particolare le centrali termiche, i locali quadri elettrici ed i locali tecnici in genere. 3) divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose, salvo specifica autorizzazione; 4) divieto di usare utensili elettrici portatili alimentati a tensioni non conformi a quelle prescritte dal costruttore; 5) divieto di rimuovere, modificare o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o le protezioni installate su impianti, macchine o attrezzature e di effettuare qualsiasi intervento non autorizzato; 6) divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone; 7) divieto di compiere qualsiasi attività usando fiamme libere; 8) divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura; 9) obbligo di segnalare immediatamente 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); 10) divieto di portare sul luogo di lavoro bevande alcoliche di qualsiasi natura e specie; 11) divieto di fumare in tutti i locali dell'edificio. 	

I problemi connessi con la tutela dell'integrità fisica dei lavoratori sono da considerarsi assolutamente prioritari rispetto all'esigenza delle lavorazioni. Solo in assenza di rischi per i lavoratori, si potrà permettere l'effettuazione delle lavorazioni secondo il programma predisposto.

Qualora si verificano situazioni particolari al momento non prevedibili, l'impresa appaltatrice ravveda la presenza di rischi non analizzati nel presente documento o preveda di introdurre di nuovi, prima d'intraprendere la propria attività dovrà darne comunicazione scritta al Referente della parte Comune, al fine di procedere con le necessarie attività valutazione dei rischi, info-formazione, coordinamento e cooperazione.

Resta inteso e precisato che la valutazione dei rischi interferenti in questione non si estende ai rischi specifici propri dell'attività dell'impresa affidataria, il cui Datore di Lavoro è chiamato ad effettuare come obbligo di legge nei confronti dei propri lavoratori.

È onere della ditta affidataria delle attività in argomento dare massima diffusione ai lavoratori delle presenti disposizioni e verificarne la loro corretta applicazione.

7. COSTI PER LA GESTIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

I costi relativi alla sicurezza sono dovuti principalmente allo sfasamento temporale delle attività per evitare interferenze inammissibili e alle riunioni di coordinamento necessarie.

Il calcolo dei costi per la sicurezza è stimato tramite il *prezzario regionale OO.PP. 2018 – riferimento al paragrafo 2.2.1. della Nota Metodologica e al Decreto direttoriale n. 23 del 3 aprile 2017 - relativo al costo medio orario su base provinciale per il personale dipendente da imprese del settore dell'edilizia e attività affini.*

			Totale costo per la sicurezza appalto
Costo medio orario operaio edile di IV livello* (es. ruolo di capocantiere, al quale è assimilabile il ruolo da referente dell'impresa appaltatrice)	€ 30,50		
Spese generali e utili di impresa – 24,30 % del costo medio orario	€ 7,41		
Totale costo orario		€ 37,90	
Riunione di coordinamento e gestione delle interferenze	€ 37,50 x 3 ore		€113,73

Al momento non vi sono costi ulteriori in quanto DPI e procedure di lavoro sono già tipiche della quotidiana attività di lavoro dell'impresa, e non strettamente legata all'attività oggetto dell'appalto, non rientrando quindi nel computo dei costi per la gestione delle interferenze.

Qualora si rendesse necessario implementare i costi, aggiungendo ad esempio quelli all'eventuale predisposizione di alcuni cartelli segnaletici/delimitazioni ad indicazione di situazioni di pericolo e di prescrizioni che ne derivano, segnalare al Comune la necessità di integrazione; il presente documento verrà aggiornato di conseguenza.

8. DIVULGAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO

Copia del presente documento deve essere messa a disposizione dei rappresentanti per la sicurezza dell'impresa affidataria. Particolare attenzione e impegno deve essere profuso nell'**illustrazione dei contenuti del presente documento a tutti gli addetti che operano nell'abito del presente appalto.**

L'illustrazione deve sempre essere seguita da una verifica dell'apprendimento da parte di ciascun lavoratore del proprio ruolo, dei propri doveri e delle attenzioni particolari che deve prestare nell'esecuzione dell'incarico ricevuto.