COMUNE DELLA CITTÀ DI CHIUSI

Provincia di Siena

Servizi al Cittadino

Documento valutazione rischi da Interferenze

Pubblico incanto per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017 ed altri servizi di mensa, con possibilità di rinnovo per altri due anni scolastici

Revisione 2
Appalto : Ristorazione

Referente Unico **Datore di Lavoro Committente**	Datore di Lavoro Sindaco Pro-Tempore Dott. Scaramelli Stefano	Referente per l'appalto Dott. Marco Socciarelli Responsabile servizio tributi, istruzione, sociale, scuola cultura, commercio
Datore di Lavoro Appaltatore o Procuratore Speciale sicurezza		

Documento redatto in data Maggio 2015

Indice

Scopo ed aggiornamento del documento 1
Procedura utilizzata per la valutazione dei rischi 2
Stima dei rischi 2
Dati 3
Oggetto dell'appalto 3
Compresenza 4
Caratteristiche lavorazioni appaltatore 7
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE APPALTATORE 8
ALTRI RISCHI DA INTERFERENZA 12
Caratteristiche luogo di lavoro 14
MISURE IN CASO DI EMERGENZA APPALTATORE 15
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE COMMITTENTE 15
MISURE IN CASO DI EMERGENZA COMMITTENTE 15
Costi relativi alla sicurezza 16

Scopo ed aggiornamento del documento

Il presente documento è realizzato allo scopo di informare l'appaltatore dei rischi presenti sul luogo di lavoro dove svolge i lavori, servizi o provvede alla fornitura di materiali richiesti dal committente,la sua elaborazione rientra tra le attività di cooperazione e coordinamento richieste dell'art.26 del d.lgs 81/2008 così come modificato dall'art.16 d.lgs 106/09.
Il documento non ha carattere statico e deve essere aggiornato in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori,in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione e della protezione,a seguito di infortuni significativi e segnalazioni da parte di personale dell'appaltatore.

Procedura utilizzata per la valutazione dei rischi
DEFINIZIONI di rischio e pericolo

Pericolo: proprietà o qualità intrinseca di una determinata entità (per es. materiali o attrezzature di lavoro, metodi e pratiche di lavoro) avente la potenzialità di causare danni;

Rischio: probabilità che sia raggiunto il limite potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione, di un determinato fattore

Stima dei rischi

La stima del rischi viene effettuata ponendo in relazione i termini:

P = probabilità o frequenza del verificarsi dell'evento rischioso
D = entità del danno

Valori che possono essere assunti

Probabilità di accadimento (P)

***Improbabile (=1)*:** Non sono noti episodi già verificatesi.
L'operazione/compito viene effettuata saltuariamente.

Possibile (poco probabile) (=2): Sono noti solo rarissimi episodi già verificatesi. L'operazione/compito viene effettuata più volte la settimana

Probabile (=3): E' noto qualche episodio già verificatosi. L'operazione/compito viene effettuata quotidianamente.

Altamente probabile (=4): Si sono ripetuti episodi simili. L'operazione/compito viene effettuata più volte al giorno.
Dimensione dei danni (D)

Danno lieve(=1): senza interruzione del turno di lavoro

Danno di modesta entità(=2): con esiti temporanei e possibile interruzione del lavoro

Danno significativo (=3): con esiti permanenti non invalidanti

Danno grave(=4): con esiti permanenti ed invalidanti

Moltiplicando tra loro il valore della probabilità di accadimento (**P**) e della gravità del danno (**D**) si ottiene un **indice di priorità** (**R**)

P x D = R

variabile da 1 a 16, che permette di identificare la necessità e l'urgenza di adottare eventuali provvedimenti atti a rimuovere e/o attenuare i rischi

Probabilità					
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
	1	2	3	4	Danno

Esempio di Matrice di Valutazione del Rischio: R = P x D

R > 8: azioni correttive indilazionabili

4 ≤ R ≥ 8: azioni correttive da programmare con urgenza

2 ≤ R ≥ 3: azioni correttive da programmare a breve-medio termine
R = 1: azioni correttive da programmare con minore urgenza

Oggetto dell'appalto

L'appalto preso in esame riguarda il servizio di refezione scolastica nei locali individuati nel contratto d'appalto ed il servizio di fornitura di generi alimentari per il funzionamento delle mense scolastiche i cui locali sono individuati nel capitolato.

Inoltre si richiederà ai servizi di prevenzione e protezione delle scuole l'invio di documenti che contengano i rischi presenti nelle varie strutture in modo da informare il personale dell'appaltatore per tutti i luoghi di lavoro di competenza di altri enti.

Durata dell'appalto dal 01.09.2015 al 31.08.2017

Dati

Committente	
Ragione sociale	COMUNE DELLA CITTA' DI CHIUSI
Indirizzo	PIAZZA XX SETTEMBRE N. 1, CHIUSI
Telefono	0578/223640

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Cognome e nome	ANNITA ING. PISPICO

Indirizzo	VIA CASSIA AURELIA I, n25 – CHIUSI (SI)
Telefono	0578 228174

Referente Appalto	
Cognome e nome	
Telefono	

Appaltatore	
Ragione sociale	
Attività	
Indirizzo	

Soggetti Appaltatore	
Pocuratore Speciale	
RSPP	
Medico Competente	
Referente Appalto	

Compresenza

Sono individuate le condizioni in cui si verifica la compresenza di personale del committente e dell'appaltatore ed i relativi compiti svolti all'interno dei locali oggetto dell'appalto e dove non si verifica la condizione di compresenza

Cucina Centralizzata c/o Ostello Paolozzi (Chiusi Città)

Operazione **Operatore**	Produzione Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti
Personale altro COOP. CLANIS					x	
Personale Statale						
Personale Appaltatore	P x		x			

N.B.: nell'edificio dell'Ostello Paolozzi vi è comunicazione interna con ambienti di altra destinazione d'uso destinati ad Ostello, gestito dalla soc. Coop. Clanis. Le valutazioni delle specifiche interferenze, i piani di emergenza e procedure congiunte di sicurezza e gestione delle emergenze saranno riportate e codificate in specifici altri documenti congiunti.

Asilo Nido Girasole (Loc. Bagnolo)

Operazione / **Operatore**	Produzione Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti
Personale altro					x	
Personale Statale						
Personale Appaltatore	F x			x		X

Scuola dell'Infanzia di Montallese

Operazione / **Operatore**	Produzione Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti
Personale Committente						
Personale Statale					x	
Personale Appaltatore	Fx	x		x		x

Scuola dell'Infanzia di Chiusi Scalo, Loc. Bagnolo

Operazione / **Operatore**	Produzione Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti
Personale committente						
Personale Statale					x	
Personale Appaltatore	Fx	x		x		x

Scuola dell'Infanzia di Chiusi Città, Via Torri del Fornello

Operazione **Operatore**	Produzione Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti
Personale committente						
Personale Statale					x	
Personale Appaltatore	Fx	x		x		x

Scuola Primaria di Chiusi Scalo, Via Oslavia

Operazione **Operatore**	Produzione Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti
Personale committente						
Personale Statale					x	
Personale Appaltatore	F x	x		x		x

Scuola Secondaria di 1° grado di Chiusi Città, Via Torri del Fornello

Operazione **Operatore**	Produzione Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti
Personale committente						
Personale Statale					x	
Personale Appaltatore	F x	x		x		x

Compresenza di più ditte	Si	No
Sono presenti sovrapposizioni con lavorazioni di altre ditte	x	☐
Presenza di subappalto*	☐	x
Presenza di pubblico durante le lavorazioni	x	☐
Presenza di personale del committente durante la somministrazione e nella ipotesi di ispezione ai terminali di refezione e alle cucine	x	☐

COMPRESENZA

Sono presenti sovrapposizioni con lavorazioni di altre ditte

Si delinea in questo caso un maggior rischio legato alle interferenze, diviene ancora più necessaria la promozione da parte del Committente di azioni di cooperazione e coordinamento con le ditte partecipanti alle lavorazioni.
Sono indispensabili gli strumenti di sopralluogo congiunto e riunione di coordinamento dove decidere nel caso anche uno sfasamento temporale tra le lavorazioni in modo da limitare la compresenza di lavoratori di più ditte.

Presenza di subappalto

Il subappalto dovrà essere preventivamente autorizzato dal committente.
Nel caso in cui venga previsto devono essere riproposti tutti gli adempimenti richiesti all'appaltatore.

Presenza di pubblico durante le lavorazioni

La presenza di pubblico durante le lavorazioni rende ancora più importante un'efficace azione di cooperazione e coordinamento tra committente ed appaltatore, il pubblico è essenzialmente un soggetto vulnerabile dato che nella maggior parte dei casi non conosce il luogo in cui si trova, occorre non esporre il pubblico a rischi interferenti concordando sfasamenti temporali di lavorazioni oltre o prima dell'apertura dei locali al pubblico o qualora impossibile delimitare con segnaletica idonea ed impedendo l'accesso a zone in cui si effettuano le lavorazioni

Presenza di personale del committente durante le lavorazioni

La presenza di personale del committente è uno dei casi in cui si verifica interferenza ed è quindi necessario provvedere alla compilazione del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.
Caratteristiche lavorazioni appaltatore

Spazi utilizzati	Si	No
Delimitazione delle aree di lavorazione	x	☐
Depositi temporanei	x	☐
Previsti lavori in quota (>2m)	☐	x
Accesso con automezzi	x	☐
Lavorazioni all'interno della struttura	x	☐
Lavorazioni all'esterno della struttura	☐	x
Sono creati percorsi specifici utilizzati esclusivamente dal personale dell'appaltatore (carico – scarico,accesso mezzi..)	☐	x
Le lavorazioni implicano chiusura di parte dell'edificio o creazione di barriere architettoniche	☐	x
Accesso a locali tecnici (locale caldaia,manutezione ascensore....)	☐	x

Impianti	Si	No
Intervento su impianto elettrico/disattivazione temporanea	☐	x
Intervento su impianto idrico-fognario/disattivazione temporanea	☐	x
Intervento su impianto riscaldamento/disattivazione temporanea	☐	x
Intervento su impianto antincendio/disattivazione temporanea	☐	x
Intervento su impianto trasmissione dati/disattivazione temporanea	☐	x
Intervento su impianto telefonico/disattivazione temporanea	☐	x
Intervento su ascensore/disattivazione temporanea	☐	x

Rischi introdotti	Si	No
Utlizzo prodotti chimici	x	☐
Utilizzo di attrezzature	x	☐
Utilizzo di scale	☐	x
Utilizzo di attrezzi manuali pulizia (scope,secchi....)	x	☐
Utilizzo di utensili portatili (trapani,avvitatori...)	☐	x
Utilizzo di cavi elettrici	☐	x
Utilizzo di tubazioni	☐	x
Utilizzo di liquidi (acqua, detergenti...)	x	☐
Utilizzo di fiamme libere	☐	x
Utilizzo di prodotti infiammabili	☐	x

Effetti della lavorazione	Si	No
Rumore	☐	x
Polveri	☐	x
Scarti di lavorazione	x	☐
Superfici scivolose	x	☐

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE APPALTATORE

Demilitazione area – pavimento scivoloso

Rischio:
Caduta

P	D	R
3	2	6

Misure:
Vanno segnalate le zone in cui si sta effettuando la lavorazione anche indicando con appositi cartelli la presenza di pavimento bagnato e/o scivoloso

Depositi temporanei

Rischio:
Caduta

P	D	R
2	2	4

Misure:
Il deposito temporaneo delle attrezzature così come l'utilizzo di prolunghe o cavi per l'alimentazione di macchinari non dovrà costituire intralcio e/o pericolo di inciampo

Rischio:
Ostacolo evacuazione

P	D	R
2	4	8

Misure:
Non è consentita la creazione di barriere od ostacoli al transito mediante depositi di materiali specie in prossimità di vie di fuga ed uscite di emergenza

Automezzi

Rischio:
Investimento

P	D	R
1	4	4

Misure:
L'accesso agli automezzi della ditta appaltatrice è regolato dal rispetto della segnaletica posta all'interno del parcheggio della struttura ed al transito a passo d'uomo rispettando il codice della strada.

Rischio:
Ostacolo evacuazione

P	D	R
2	4	8

Misure:
Gli automezzi dovranno essere parcheggiati all'interno dell'area cortiliva non creando intralcio specie in prossimità di uscite di emergenza.

Lavorazioni all'interno della struttura

Le lavorazioni sono effettuate all'interno di luoghi di lavoro del committente è quindi necessario il rispetto della segnaletica posta all'interno dei locali così come degli orari imposti dal contratto in essere.

Non sono creati percorsi specifici utilizzati esclusivamente dal personale dell'appaltatore (carico – scarico, accesso mezzi..)

Qualora al personale dell'appaltatore non siano destinati accessi riservati occorre che venga posta particolare attenzione all'accesso con automezzi in aree con possibile transito di personale del committente e di pubblico (v. paragrafo automezzi) così come nelle operazioni di carico – scarico di materiale ed al normale transito con automezzi ed attrezzature in modo da non creare rischi di caduta od investimento.

Intervento su impianto/disattivazione temporanea

Non sono autorizzati interventi sugli impianti da parte del personale dell'appaltatore, ogni anomalia riscontrata dovrà essere tempestivamente segnalata al referente dell'appalto del committente

Prodotti chimici

Rischio:
Chimico

P	D	R
3	3	9

Misure:
I prodotti chimici utilizzati dovranno essere accompagnati dalla scheda di sicurezza ed utilizzati secondo le istruzioni riportate sulla scheda stessa,le schede devono essere messe a disposizione e presenti sul luogo di lavoro

Vanno verificate eventuali incompatibilità tra il prodotto chimico e l'ambiente di lavoro in cui deve essere utilizzato

Non è ammesso l'utilizzo di contenitori non etichettati né la miscelazione di prodotti, gli scarti di lavorazione ed i vuoti vanno smaltiti seguendo la normativa vigente evitando la dispersione di materiale in aree non dedicate
L'impiego e le modalità di utilizzo di sostanze chimiche è definito nel manuale HACCP

Nel caso in cui avvenga uno sversamento è necessario provvedere alla immediata raccolta utilizzando le procedure di sicurezza previste.

Utilizzo di macchinari

Premessa

L'introduzione di apparecchiature dell'appaltatore è subordinata a comunicazione scritta da inviare al referente dell'appalto del committente.

Tutti i macchinari introdotti devono rispondere alle normative di sicurezza,disporre della marcatura CE,dichiarazione di conformità,libretto di istruzioni e manutenzione.
Tutta la documentazione dovrà essere disponibile presso la struttura del committente a disposizione degli organi di vigilanza, i macchinari dovranno essere compatibili con gli ambienti di lavoro in cui andranno ad operare

L'utilizzo di macchinari, apparecchiature ed altro materiale di proprietà del committente è stato definito e concordato in occasione dell'inizio del servizio oggetto del appalto.

Rischio:
Elettrocuzione

P	D	R
2	4	8

Misure:

L'alimentazione elettrica delle attrezzature dovrà avvenire esclusivamente attraverso cavi, spine, adattatori dotati di marcatura CE e rispondenti alla regola dell'arte, detti componenti dovranno essere ispezionati prima di ogni utilizzo al fine di individuare danneggiamenti e/o usura condizioni che ne precludono una immediata sostituzione.
Sono vietate lavorazioni con apparecchi elettrici in condizioni di presenza di acqua o altre condizioni favorenti un rischio di elettrocuzione.

Rischio:

Caduta

P	D	R
2	2	4

Misure:
I cavi non dovranno in nessun caso essere fonte di inciampo o calpestio

Verificare che il transito sia libero qualora ci si trovi a condurre carrelli manuali in corridoi o refettori che possono portare a rischio di urto/investimento

Utilizzo di attrezzi manuali

Deve essere previsto all'interno del luogo di lavoro un deposito in cui il personale dell'appaltatore possa ricoverare le proprie attrezzature. Si raccomanda di ristabilire le normali condizioni di lavoro al termine delle lavorazioni senza lasciare attrezzature od altro materiale sul luogo di lavoro bensì riporle nel luogo destinato a deposito. Ogni attrezzatura utilizzata dovrà rispondere alle vigenti normative riguardanti la sicurezza sul lavoro. Si raccomanda la custodia in luogo sicuro ed inaccessibile ai non addetti ai lavori di attrezzi manuali taglienti (coltelli,forbici...)

Utilizzo di acqua detergenti

Vedi pavimentazione bagnata (acqua) – utilizzo prodotti chimici (detergenti)

Utilizzo di fiamme libere

L'utilizzo di fiamme libere o di fonti di innesco non utilizzate in accordo con la committenza può avvenire esclusivamente avvisando preventivamente la committenza attraverso il responsabile dell'appalto. Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza (cappe,valvola sicurezza gas fornelli, tubazioni di collegamento certificate...) e per il collegamento di utensili portatili alla rete elettrica accertarsi preventivamente della compatibilità degli stessi con l'impianto in sede.

Utilizzo di sostanze infiammabili

Le attività lavorative necessitanti l'impiego di sostanze infiammabili devono essere precedute dalla verifica di presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento. Le sostanze devono essere sempre accompagnate da scheda di sicurezza

Produzione di rumore

Qualora le lavorazioni producano rumore queste dovranno essere effettuate preferibilmente in orari in cui non vi sia la presenza di personale del committente e di pubblico. Nel caso in cui non sia possibile prevedere tali lavorazioni oltre l'orario di presenza di personale del committente e di pubblico, l'appaltatore deve preventivamente avvisare il committente e concordare adeguate misure di contenimento del rumore adottando nel contempo misure di prevenzione e protezione

Scarti di lavorazione

Rischio:
Caduta

P	D	R
2	2	4

Misure:
I prodotti delle lavorazioni (scarti di cibo, contenitori a perdere...) dovranno essere raccolti e smaltiti secondo la legislazione vigente, devono essere previste zone dedicate in modo da non intralciare il passaggio ed evitare che avvengano contatti di detti materiali con terzi o pubblico

Superfici scivolose

Vedi pavimentazione bagnata

Analisi rischi interferenza

Vengono riproposte le fasi di lavoro che compongono il servizio ed analizzati i rischi da interferenza connessi

Produzione e fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed operazioni connesse	Fornitura e lavaggio delle stoviglie	Fornitura delle stoviglie a perdere	Presenza come cliente o sorvegliante	Trasporto pasti

Produzione e fornitura dei pasti

Rischi	**Misure**
Rischi presenti sul luogo di lavoro (pavimentazione sconnessa, scale non dotate di dispositivi antiscivolo...)	Verranno messi a disposizione estratti di documenti di valutazione del rischio riferiti agli *stabili* dove vengono svolte le lavorazioni per informare i lavoratori sui rischi presenti nelle strutture
Rischi legati alla manutenzione degli impianti (rischio elettrocuzione da impianto elettrico,corretto funzionamento impianti di aspirazione,corretto funzionamento rete distribuzione gas...)	Le certificazioni ed i relativi controlli e manutenzioni degli impianti sono a carico degli uffici tecnici dei Comuni competenti per territorio. Eventuali anomalie vanno segnalate immediatamente al referente per l'appalto del committente senza in alcun modo intervenire sul guasto da parte del personale dell'appaltatore, con intercettazione del gas.
Presenza di gas - uso fiamme libere	Il personale dell'appaltatore dovrà essere informato ed addestrato all'uso di apparecchi a gas,il personale dell'appaltatore dovrà a fine ed inizio turno provvedere ad un controllo su eventuali fughe di gas, in particolare a fine turno accertarsi della chiusura delle valvole del gas e dello spegnimento dei fornelli
Uso di attrezzature	Il personale dell'appaltatore dovrà essere informato ed addestrato all'uso delle apparecchiature presenti nelle cucine, sia per quanto riguarda quelle di proprietà del committente sia per quelle introdotte ad integrazione dall'appaltatore. La manutenzione ordinaria, la custodia e l'accertamento delle condizioni di sicurezza dei macchinari resta a carico dell'appaltatore, per le apparecchiature concesse in uso occorre segnalare immediatamente eventuali anomalie che ne pregiudichino l'utilizzo dopo l'intervento manutentivo, al referente per l'appalto del committente senza in alcun modo intervenire sul guasto da parte del personale dell'appaltatore. **E' vietato all'Appaltatore introdurre altri macchinari e/o**

	attrezzature, sia alimentati a gas che elettricamente, rispetto alla configurazione consegnata, senza la preventiva approvazione del Committente.
Smaltimento rifiuti	Non è consentita la creazione di barriere od ostacoli al transito mediante depositi di materiali specie in prossimità di vie di fuga ed uscite di emergenza. Garantire il corretto smaltimento dei rifiuti attraverso procedure definite, particolare riguardo dovrà essere posto per eventuali rifiuti pericolosi, evitare il contatto con detti materiali da parti di terzi o pubblico
Rischi legati alla movimentazione in operazioni di carico e scarico	Coordinamento con personale addetto al trasporto (v. trasporto)

Somministrazione pasti

Rischi	**Misure**
Rischi presenti sul luogo di lavoro (pavimentazione sconnessa,scale non dotate di dispositivi antiscivolo...)	Verranno messi a disposizione estratti di documenti di valutazione del rischio riferiti agli stabili dove vengono svolte le lavorazioni per informare i lavoratori sui rischi presenti nelle strutture
Rischi legati alla movimentazione dei materiali	La movimentazione dei materiali e degli utensili per la distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle aree dedicate a tali funzioni evitando di lasciare incustoditi carrelli o altre attrezzature specie in prossimità di vie di fuga, occorre segnalare la propria presenza durante il transito con carrelli per evitare urti o cadute da parte di personale o pubblico nelle vicinanze. Per il trasporto a piani superiori servirsi degli appositi montavivande (dove presenti) evitando le scale
Rischi legati alla movimentazione in operazioni di carico e scarico	Coordinamento con personale addetto al trasporto (v. trasporto)

Lavaggio stoviglie

Rischi	**Misure**
Rischi presenti sul luogo di lavoro (pavimentazione sconnessa,scale non dotate di dispositivi antiscivolo...)	Verranno messi a disposizione estratti di documenti di valutazione del rischio riferiti agli stabili dove vengono svolte le lavorazioni per informare i lavoratori sui rischi presenti nelle strutture
Rischio chimico	Il rischio è dovuto all'utilizzo di prodotti chimici per le operazioni di pulizia e sanificazione della cucina e dei magazzini. I prodotti chimici dovranno essere corredati di scheda di sicurezza e conservati in luoghi non accessibili a personale non autorizzato od a pubblico. Lo smaltimento dei prodotti rispettare le indicazioni fornite dal committente. Qualora l'utilizzo di prodotti chimici generi reazioni allergiche od altri inconvenienti dette problematiche dovranno essere segnalate da parte del committente all'appaltatore e risolte con la collaborazione ed il coordinamento tra committente ed appaltatore

Rischio caduta pavimentazione bagnata	Le zone in cui viene effettuato il lavaggio delle stoviglie sono esposte a rischio di scivolamenti e cadute dovute alla presenza di acqua o detergenti sulla pavimentazione, è obbligatorio segnalare con apposito cartello il rischio di scivolamento e limitarne la pericolosità per evitare rischio di caduta di terzi presenti e non informati sul rischio

Fornitura stoviglie senza lavaggio

I rischi sono legati alle operazioni di carico e scarico (v. trasporto) non essendo previsto il lavaggio

Presenza come cliente o sorvegliante

E' prevista la presenza di personale che effettua la sorveglianza sugli alunni usufruisce a sua volta del servizio di ristorazione.
Si può creare una condizione di interferenza tra il personale dell'appaltatore e personale dipendente da altri soggetti: in questo caso è necessario che tutto il personale adegui i propri comportamenti per non avere reciprocamente interferenze con le attività di personale dipendente da altri soggetti

Trasporto

Rischi	**Misure**
Rischi legati alla movimentazione in operazioni di carico e scarico	L'accesso agli automezzi della ditta appaltatrice è regolato dal rispetto della segnaletica posta all'interno del parcheggio della struttura ed al transito a passo d'uomo rispettando il codice della strada. Gli automezzi dovranno essere parcheggiati all'interno degli appositi spazi dove presenti non creando intralcio specie in prossimità di uscite di emergenza. Durante le operazioni di carico e scarico e nello stoccare temporaneamente i materiali (in attesa di trasferimento nelle dispense delle cucine) occorre evitare di ingombrare vie di esodo. La movimentazione dei materiali dovrà avvenire nelle apposite aree dedicate evitando di lasciare incustodite attrezzature,il personale che effettua il trasporto dovrà coordinarsi con il personale addetto alle cucine (nel caso di cottura) e addetto alla somministrazione (nel caso di consegna di pasto già pronto) in modo da limitare i tempi e gli spazi in cui è verificata compresenza non accedendo a luoghi al di fuori dell'area di carico e scarico.

Caratteristiche luogo di lavoro

Saranno informati e formati i lavoratori della azienda appaltatrice in merito ai piani di emergenza dei singoli plessi scolastici.

Per la consultazione dei rischi specifici delle strutture si rimanda alla visione dei documenti di valutazione dei rischi e di gestione dell'emergenza/antincendio disponibili, sono presenti sede per sede

Per quanto riguarda le cucine/centri pasti ed altre strutture del Comune di Chiusi sono previsti adeguamenti per quanto riguarda la documentazione relativa alla struttura (documento valutazione dei rischi) e relativamente alla dotazione antincendio e gestione delle emergenze, i documenti completati sono a disposizione dell'appaltatore.

Per la Cucina centralizzata c/o Ostello Paolozzi in Chiusi Città, gestito dalla soc. Coop. Clanis, le valutazioni delle specifiche interferenze, i piani di emergenza e procedure congiunte di sicurezza e gestione delle emergenze saranno riportate e codificate in specifici altri documenti congiunti.

Il committente propone un corposo intervento di coordinamento mediante di riunioni sul campo (come evidenziato nei costi per la sicurezza).

MISURE IN CASO DI EMERGENZA

APPALTATORE

Si richiede che parte del personale dell'appaltatore che è impegnato nelle cucine abbia un addestramento all'uso riguardo le attrezzature antincendio, pronto soccorso mediante gli appositi corsi previsti dal D.Lgs 81/08.
Inserire elenco nominativi addetti antincendio ed addetti primo soccorso dell'Appaltatore

Si richiede che il personale dell'appaltatore sia informato riguardo il divieto di deposito di materiale lungo le vie di fuga, che impedisca la visione della segnaletica o che intralci l'utilizzo di dispositivi antincendio. Qualora sia necessaria una modifica delle vie di fuga in seguito a particolari lavorazioni, questo aspetto deve essere segnalato al responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed al referente dell'appalto del committente prima dell'inizio dei lavori.

Qualora l'emergenza si verifichi in compresenza di personale del committente il personale dell'appaltatore deve segnalare immediatamente ogni anomalia riscontrata (presenza di fumo...) collaborando con il personale del Committente e seguire le istruzioni per l'evacuazione impartite dalla squadra di emergenza del Committente.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE COMMITTENTE

Le misure di prevenzione e protezione richieste al committente si concretizzano essenzialmente in comportamenti adeguati del proprio personale.
Devono essere messe a disposizione servizi igienici e locale in cui custodire le attrezzature dell'appaltatore con chiusura a chiave

Personale Committente

Il personale del committente non dovrà in alcun modo interferire con le attività dell'appaltatore

Nel caso in cui vengano effettuate lavorazioni che comportino rumore, polveri o altri aspetti interferenti con la normale attività l'appaltatore dovrà avvisare il committente il quale informerà il proprio personale riguardo l'importanza di una immediata segnalazione di problemi che dovessero riscontrare a causa delle lavorazioni (irritazioni,odori sgradevoli, asma...) in modo da poter sospendere le attività e trovare in collaborazione con l'appaltatore la soluzione più idonea

Il personale del committente non dovrà in nessun caso rimuovere la segnaletica o le limitazioni poste dall'appaltatore, eventuali problemi riguardanti le limitazioni vanno segnalate al responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed al referente dell'appalto del committente

MISURE IN CASO DI EMERGENZA

COMMITTENTE

Emergenza

Il Committente deve mettere a disposizione i presidi antincendio, comunicare i nominativi del personale addestrato all'emergenza, esporre planimetrie con l'indicazione dei mezzi antincendio, delle vie di fuga, della cassetta di pronto soccorso e relativa segnaletica.

Per i luoghi di lavoro della Cucina Centralizzata l'Appaltatore metterà a disposizione del proprio personale specifici presidi di primo soccorso con relativa cassetta, con contenuti a norma di legge e presidi controllati e non scaduti.

Il Committente dovrà informare Il personale dell'appaltatore circa le modalità con cui interrompere l'energia elettrica, l'acqua ed il gas.

Le certificazioni relative agli impianti sono in possesso degli uffici tecnici dei Comuni competenti per territorio.

Ogni luogo di lavoro oggetto del presente appalto dispone di organizzate misure e presidi antincendio che consentono una corretta gestione delle emergenze. Il Committente fornisce e dettaglia la situazione in occasione delle riunioni di coordinamento programmate, oltre ai rimandi ai piani di emergenza specifici disponibili nei plessi ed alle relative planimetrie di orientamento ivi apposte.

Costi relativi alla sicurezza

Il riferimento è ai costi riguardanti le misure per la riduzione dei soli rischi creati dall'interferenza,i costi relativi ai rischi specifici dell'appaltatore devono essere indicati in sede di offerta non soggetti a ribasso d'asta la cui congruità è giudicata dal committente.

Voci di costo	**Descrizione**	**Q.tà**	**Misura**	**Costo /unità**	**Tot**
Apprestamenti (ponteggi,trabatelli....)	Non previsti				
Dispositivi di Protezione Individuale	Non previsti				
Impianti di terra e protezione scariche atmosferiche,impianti antincendio	Non previsti				
Segnaletica	Segnaletica “Divieto di accesso alle persone non autorizzate” dim.115x115 mm	5	Cad.	6,00 €	30€
Procedure specifiche	Non previste				
Sfasamento spaziale/temporale lavorazioni	Tempi morti di attesa per accesso plessi scolastici	5 x20	20'	22€/h	733€
Misure di coordinamento iniziali	Riunioni di coordinamento per luoghi in cui avviene cottura del pasto,somministrazione,lavaggio stoviglie e trasporto del pasto (TIPO 1)	7	2h 30'	50 €/h	625€
Imprevisti					820€

COSTI PER LA SICUREZZA = 2.208 €

ADEMPIMENTI AI SENSI DELL'ART.26 DEL D.LGS. n°81/2008 e s.m.i.
Redazione di Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)

****

DATI RICHIESTI	DA COMPILARE	NOTE E COMMENTI
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO COMPLETO DELLA SEDE LEGALE		
RECAPITI TELEFONO, FAX, E-MAIL	Tel.: Fax.: E-mail:	
REFERENTE AZIENDALE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (nome, cognome, qualifica)	Nome: Cognome: Qualifica: Telefono:	
RECAPITI DEL REFERENTE AZIENDALE PER COMUNICAZIONI (telefono fisso, telefono cellulare, e-mail)	Nome: Cognome: Telefono:	
NOMINATIVO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)	Nome: Cognome: Telefono:	
NOMINATIVO DEL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)	Nome: Cognome: Telefono:	
NOMINATIVO DEL MEDICO COMPETENTE (MC)	Nome: Cognome: Telefono:	
ISCRIZIONE ALLA CCIAA		Produrre copia certificato di iscrizione in corso di validità
PARTITA IVA		
ASSICURAZIONI OBBLIGATORIE (INPS, INALI) E TIPO DI CONTRATTO APPLICATO		
NUMERO MASSIMO DI LAVORATORI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO		
ADDETTI ANTINCENDIO (nome, cognome, tipo di corso effettuato):		Produrre copia degli attestati dei corsi frequentati
ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO (nome, cognome, tipo di corso effettuato):		Produrre copia degli attestati dei corsi frequentati
ELENCO DISPOSITIVI DI PROTEZIONE		

INDIVIDUALE FORNITI AL VS PERSONALE DIPENDENTE (DPI)		
ELENCO DEI LAVORATORI CHE POSSONO ACCEDERE AI NS LUOGHI DI LAVORO E RELATIVA MANSIONE		
Elenco dei mezzi/attrezzature previsti per l'esecuzione dei lavori con dichiarazione attestante la conformità degli stessi alle normative vigenti		
Elenco dei prodotti e sostanze pericolose previsti per l'esecuzione dei lavori e copia delle relative schede di sicurezza (se presenti)		Produrre copia delle schede di sicurezza

Inoltre si dichiara che:

Il sottoscritto /a…….
Nato /a il……
residente in…… Via /piazza……n……
Titolare/legale rappresentante della società…….
Con sede in……
Consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000, sulla responsabilità penale in caso di dichiarazioni mendaci ed uso di atti falsi

DICHIARO

1. di ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di "personale dipendente", nonché a tutto quanto previsto dai contratti collettivi nazionali di categoria e degli accordi integrativi territoriali, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative;
2. (in caso di subappalto o di utilizzo di personale terzo come forza lavoro) di aver verificato il rispetto delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di "personale dipendente", della Azienda/Cooperativa di cui intendo avvalermi per lo svolgimento dei lavori affidatomi;
3. di acconsentire al Comune di Chiusi la verifica circa la regolare e puntuale esecuzione degli obblighi di cui agli articoli sopra citati esibendo, senza particolari formalità, documentazione idonea a tali controlli;
4. di essere a conoscenza delle norme di legge sulla prevenzione infortuni e sull'igiene del lavoro;

5. di essere stato debitamente informato delle disposizioni interne in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, a mezzo della consegna del presente DUVRI in "APPLICAZIONE DELL'ART. 26";
6. che tali rischi sono stati portati a conoscenza dei propri dipendenti ai sensi del D.L. 81/2008 e s.m.i.;
7. di eseguire i lavori di carico, scarico, trasporto, utilizzo di attrezzature, in costante e totale osservanza delle norme di legge per la prevenzione infortuni e per l'igiene del lavoro, sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi ed attrezzature di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri dipendenti;
8. di adottare, tutte le misure che, secondo la particolarità del lavoro l'esperienza e la tecnica sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei lavoratori. I lavori, le opere, oggetto dell'incarico saranno sempre eseguiti a regola d'arte in base alle norme vigenti nel particolare settore;
9. di osservare, durante l'esecuzione dei lavori e durante la permanenza all'interno degli edifici assegnati, tutte le norme indicate con l'apposita segnaletica e tutte le disposizioni in materia di sicurezza ed igiene in vigore e di assumere l'obbligo della costante sorveglianza del personale impegnato nei lavori a mezzo di un mio tecnico responsabile che abbia l'autorità di esercitarla nel modo più completo;
10. di riconsegnare sottoscritto il presente **ALLEGATO** completo delle informazioni richieste.

DATA _____
In fede

TIMBRO E FIRMA
Il datore di Lavoro
Sig. _____

_____

FIRMATO per presa visione
Il RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI
PER LA SICUREZZA (RLS)
Sig. _____

_____

FIRMATO per presa visione
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)
Sig. _____

_____