



REGIONE LIGURIA
Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento
ALiSEO

ALLEGATO "C"

**D.U.V.R.I. - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI
LAVORO**

E
MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008)

PARTE GENERALE

OGGETTO DELL'APPALTO:

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO I
CENTRI DI RISTORAZIONE DI DARSENA-BAR-CAFFETTERIA
BRIGNOLE – ASIAGO SITI IN GENOVA - periodo 1/1/2021 -
31/12/2025 E PER L'EFFETTUAZIONE DI LAVORI DI
RISTRUTTURAZIONE E RISANAMENTO PRESSO I SUDETTI
CENTRI DI RISTORAZIONE.**

Il Datore di Lavoro

dott. Roberto Dasso

Il Responsabile del Procedimento

dott. Roberto Dasso

Indice generale

1. - DATI GENERALI	3
2. - FINALITÀ	4
3. - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO	6
3.1 <i>Contesto Ambientale</i>	7
3.2 <i>Misure di prevenzione e protezione generali</i>	7
3.3 <i>Considerazioni generali</i>	8
3.4 <i>Vie di fuga e uscite di sicurezza</i>	8
3.5 <i>Accesso degli automezzi e macchine operatrici</i>	8
3.6 <i>Locali mensa</i>	8
3.7 <i>Ulteriori prescrizioni</i>	9
3.8 <i>Informazione ai dipendenti ALiSEO</i>	9
3.9 <i>Procedura in caso di emergenza</i>	9
4. - DESCRIZIONE GENERALE DELLE MISURE DI SICUREZZA	9
5. - ADEMPIMENTI CHE PRECEDONO L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO	10
5.1 - <i>verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'Impresa appaltatrice</i>	10
5.2 - <i>documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo</i>	11
5.3 - <i>"Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto"</i>	11
6. - Criteri adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione	11
7. - Obiettivo della valutazione	11
8. - Elenco dei fattori di rischio	12
9. - Individuazione dei Soggetti Esposti	14
10. - Costi sostenuti per la sicurezza	15
11. - Analisi dei fattori di rischio correlati alle interferenze ed individuazione delle Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze	16
11.1 - <i>UTILIZZO DI LOCALI, MEZZI E ATTREZZATURE</i>	17
11.2 - <i>Utilizzo di apprestamenti di sicurezza</i>	18
11.3 - <i>Utilizzo di aree di lavoro</i>	18
11.4 - <i>Utilizzo di vie di accesso, piazzali, parcheggi</i>	18
11.5 - <i>Utilizzo di aree di stoccaggio</i>	19
11.6 - <i>Documenti di riferimento</i>	19
12. - Misure integrative per la eliminazione o riduzione dai rischi da interferenze	19
13. - Elenco dei rischi presenti e misure di prevenzione e protezione	20
13.1 - <i>Elenco dei rischi presenti</i>	20
13.2 - <i>Misure di prevenzione e protezione</i>	20
13.3 - <i>Matrice del rischio</i>	21
13.4 - <i>Valutazione delle attività contemporanee o successive</i>	21
14. - Gestione dell'emergenza	22
14.1 - <i>Assistenza sanitaria e pronto soccorso</i>	23
15. - Prevenzione Incendi	24
15.1 - <i>Misure preventive</i>	24
15.2 - <i>Procedure in caso di incendio e/o esplosione</i>	24
15.3 - <i>Evacuazione</i>	25
15.4 - <i>ESTRATTO DI PIANO DI EMERGENZA</i>	25

1. - DATI GENERALI

Nelle seguenti schede dovranno essere indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 sia per parte della Stazione Appaltante che dell'Appaltatore

Scheda Committente

STAZIONE APPALTANTE		
RAGIONE SOCIALE	ALISEO	
INDIRIZZO	VIA SAN VINCENZO 4	
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Dirigente/Datore di Lavoro	Dott. Roberto Dasso Direttore Generale	010 24911 Via San Vincenzo 4 – 16121 – Genova
Responsabile Gestione del Contratto	Dott. Funzionario responsabile Servizio	010 2491 Via San Vincenzo 4 – 16121 – Genova
R.U.P.	Dott. Roberto Dasso Direttore Generale	010 2491 1 Via San Vincenzo 4 – 16121 – Genova
Responsabile del S.P.P.	Dott. Ing. Francesco Lazzarotto Funzionario Servizio Appalti, contratti e servizi tecnici.	010 2491 293 Via San Vincenzo 4 – 16121 – Genova
Medico Competente	D.ssa Nicoletta De Barbieri	Tel 3297851300 Largo Rosanna Benzi 10 16100 Genova
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza		Tel Via Città

Scheda Appaltatore

IMPRESA APPALTATRICE / LAVORATORE AUTONOMO			
RAGIONE SOCIALE			
INDIRIZZO	Via – città		
Impresa Artigiana		SI	NO
Lavoratore Autonomo		SI	NO
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE	
Datore di Lavoro		Tel Via Città	
Procuratore delegato alla Sicurezza		Tel Via Città	
Responsabile del S.P.P.		Tel Via Città	
Medico Competente		Tel Via Città	
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza		Tel Via Città	

2. - FINALITÀ

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Successivamente con l'emanazione del D.Lgs., 106/2009 correttivo ed integrativo dello stesso D.Lgs. 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, **il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una**

valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. Indicando infine che l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) come detto ricognitivo è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e comma 3 Ter del D.lgs. 106/2009 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di ristorazione, sia della **Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria** in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della struttura ove viene erogato il servizio compresi gli studenti ed eventuali ospiti, eventuale personale del Committente (Operai ditte esterne, personale di ALiSEO), il personale dell'Impresa aggiudicataria che opera presso gli stessi siti e/o ditte esterne dallo stesso incaricate, come ad esempio la gestione dei refettori, l'esecuzione delle derattizzazioni, l'esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione che avverranno comunque in diverso modo ma all'interno degli edifici facenti parte del patrimonio disponibile di ALiSEO.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa che presterà il servizio. **Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute** durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo di 15 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio .

Per quanto riguarda l'attività che l'Impresa svolgerà presso la cucina e le sale mensa ubicate nei vari centri di ristorazione, la pulizia e il rigoverno dei locali, sono stati riscontrati rischi, evidenziati nella specifica sezione riportata più avanti, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale e gli studenti fruitori del servizio.

Successivamente, il Datore di Lavoro presso il quale deve essere eseguito il contratto, e quindi il Dirigente /Datore di Lavoro prima dell'inizio dell'esecuzione, integrerà il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

Il presente Documento ha lo scopo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui ci si deve attenere durante il lavoro.
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

Con il presente documento si fornisce pertanto alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

Sarà necessario che alla Ditta appaltatrice aggiudicataria, al fine della predisposizione del D.U.V.R.I. definitivo siano richieste le seguenti informazioni utili, nello specifico:

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentanti per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori impiegati nelle attività previste in appalto (nominativo, mansione e qualsiasi altra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati.)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da utilizzare.
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da utilizzare.
- la descrizione dei rischi specifici relativi all'attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli
- ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso

L'azienda appaltatrice sarà adeguatamente coordinata ed informata dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima ed eventualmente durante l'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale presiederanno il Datore di Lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza di ALiSEO, il Datore di Lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda appaltatrice, eventuali lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le aziende ed i lavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008).

Durante l'esecuzione delle attività, ed in generale del servizio ristorazione, l'azienda appaltatrice ed i lavori autonomi avranno l'obbligo di attuare le misure di sicurezza previste e di adottare le necessarie misure di cooperazione e coordinamento informando preventivamente ed in tempi utili il Datore di Lavoro committente, qualora sopraggiungessero esigenze di qualsiasi natura tali da rendere necessarie modifiche al presente documento ed alle misure di cooperazione e coordinamento già in atto.

Non dovranno, per nessun motivo, essere eseguite attività da parte di aziende appaltatrici e lavoratori autonomi non segnalate ed autorizzate dal datore di lavoro committente o per le quali il datore di lavoro non dispone di tutte le informazioni utili alla cooperazione e coordinamento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008, che sancisce il principio della cooperazione e del coordinamento per le aziende committenti e per le aziende ed i lavoratori autonomi appaltatori.

L'azienda appaltatrice dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito alle misure e procedure di prevenzione e protezione discusse durante le riunioni di coordinamento e presenti nei documenti di sicurezza.

3. - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio di ristorazione relativo al presente appalto, così come dettagliato nel Capitolato Speciale cui questo documento è allegato, è principalmente rivolto agli studenti iscritti all'Università degli Studi di Genova nonché al personale convenzionato con ALiSEO; il servizio di ristorazione può essere fruito anche da altri soggetti purché formalmente autorizzati da ALiSEO.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire presso la cucina centralizzata da realizzarsi a cura dall'Azienda appaltatrice presso il Centro di ristorazione di Darsena da cui saranno veicolati i pasti ai Centri di ristorazione di Asiago e del Bar Caffetteria Brignole.

L'Azienda appaltatrice utilizzerà gli impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che ALiSEO mette a disposizione del soggetto aggiudicatario all'interno dei Centri di ristorazione.

Il servizio di ristorazione comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti da effettuarsi presso il Centro di Ristorazione di Darsena presso cui dovrà essere realizzata una cucina centralizzata da cui veicolare e distribuire i pasti presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole.

I pasti potranno pertanto essere consumati dagli studenti universitari direttamente a self service presso il Centro di ristorazione centralizzato di Darsena ovvero consumati, sempre a self service, presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole dove saranno veicolati dal Centro di Darsena con idonei contenitori termici e mezzi di trasporto aventi le caratteristiche previste dalla vigente normativa di settore.

In particolare il servizio di ristorazione comprende:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione delle cucine e degli annessi locali;
- la preparazione e cottura dei pasti presso la cucina centralizzata da realizzare nel Centro di ristorazione di Darsena e relativa distribuzione a self service presso tale Centro di ristorazione agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO nonché la veicolazione, porzionamento e distribuzione a self service dei pasti, preparati presso la cucina centralizzata del Centro di Darsena, agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO presso i centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole nonché, qualora venga richiesto dagli studenti ovvero - nel caso di necessità dovuta a situazioni non prevedibili ovvero dettate da particolari situazioni e/o condizioni - presso le diverse residenze studentesche, garantendo la massima qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie e della continuità del servizio;
- la preparazione e cottura dei primi piatti (pasta o riso) non veicolata dalla cucina centralizzata di Darsena bensì preparati e cucinati direttamente presso le cucine dei Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole; analogamente dovrà essere effettuata direttamente presso le cucine dei Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole, escludendo quindi la veicolazione, la preparazione di carne o pesce alla griglia e/o in padella;
- la preparazione in tutti e tre i Centri di ristorazione delle sale mensa e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- il riordino e la pulizia della cucina di tutti e tre i Centri di ristorazione e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- la fornitura delle attrezzature necessarie, stoviglie e arredi che si rilevassero insufficienti rispetto alla dotazione di proprietà di ALiSEO attualmente presente nei suddetti Centri di ristorazione, con altrettanti nuovi, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà di ALiSEO;
- la fornitura di tovaglioli e tovagliette a perdere; la fornitura di posate in acciaio inox non monouso al fine di non modificare la qualità del servizio attualmente fornito da ALiSEO con la gestione diretta di un centro di ristorazione; non dovranno quindi essere impiegate posate a perdere;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti che è a totale carico del soggetto aggiudicatario;
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

Le operazioni sopra elencate devono essere disciplinate secondo le indicazioni prescritte dal presente documento, al fine di ridurre al minimo il rischio di incidenti a tutto personale impegnato, eliminando possibili incomprensioni, contrasti o impedimenti allo svolgimento corretto ed in sicurezza delle operazioni stesse.

3.1 Contesto Ambientale

Con riferimento agli ambienti ove verranno svolte le lavorazioni previste dalla gara, essi sono costituiti dai siti elencati nel CSA e di seguito richiamati:

- **Centro di Ristorazione Darsena**, via Vivaldi 1
(piano terra sede Facoltà di Economia con accessi autonomi)
- **Bar Caffetteria Brignole** piazzale Emanuele Brignole 2
(presso l'Istituto E. Brignole "Albergo dei Poveri" sede delle lezioni delle Facoltà di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Lingue e Lettere in edificio autonomo)
- **Centro di Ristorazione Asiago**
(piano terra della Casa dello Studente di via Asiago 2 costituita da n.6 piani totali dotata di accessi autonomi e collegamento diretto alla struttura residenziale)

3.2 Misure di prevenzione e protezione generali

Prima di accedere alle aree interessate dalle prestazioni oggetto del servizio occorre concordare con il personale incaricato da ALiSEO le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare le misure di prevenzione e protezione concordate.

In ogni caso occorre:

1. Esporre la tessera di riconoscimento o attestazione del datore di lavoro;
2. Localizzare i percorsi di emergenza e le vie di uscita;
3. In caso di evacuazione attenersi alle procedure vigenti;
5. Indossare i dispositivi di Protezione Individuale se e ove prescritti;
6. Non ingombrare le vie di fuga con materiali e attrezzature;
7. Non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature;
8. Non operare su macchine, impianti e attrezzature se non autorizzati;
9. Evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione dei segnali acustici di allarme in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.).

3.3 Considerazioni generali

1. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale dell'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 26 D.Lgs. 81/08).
2. L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree oggetto degli interventi deve avvenire negli orari concordati con il personale ALiSEO
3. La velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree di pertinenza degli edifici dovrà essere limitata ai 10 km/h, il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

3.4 Vie di fuga e uscite di sicurezza

1. Le Ditte che intervengono negli edifici del committente devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al referente della struttura eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.
2. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza;

devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, attrezzature di vario genere etc.), anche se temporanei.

3. Il soggetto appaltatore dovrà preventivamente prendere visione dei locali e della posizione dei presidi di emergenza. Dovrà essere informato sui nominativi dei responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

4. I mezzi di estinzione devono essere facilmente raggiungibili.

5. L'espletamento del servizio non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. In caso si venissero a creare ostacoli, il percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga, corridoi.

3.5 Accesso degli automezzi e macchine operatrici

1. Gli automezzi del soggetto aggiudicatario dovranno accedere ed effettuare movimenti nelle aree di sosta delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

2. Per eventuali interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, il soggetto che eseguirà le operazioni dovrà porre la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi DPI.

La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

3.6 Locali mensa

1. Qualora gli operatori del soggetto aggiudicatario, durante l'utilizzo dei fornelli dei locali cucina dei Centri di ristorazione, avvertissero la percezione della presenza di gas, occorre arieggiare immediatamente i locali, facendo allontanare le persone presenti, ed evitando azioni che possano dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, etc). Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure.

2. In caso di pavimentazione bagnata, occorre immediatamente segnalare al personale in transito lo stato dei luoghi a rischio scivolamento.

3.7 Ulteriori prescrizioni

1. Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare;
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove viene effettuata la fornitura;
- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
 - ➔ comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
 - ➔ In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per l'edificio interessato dall'appalto.

2. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

3. La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali.

3.8 Informazione ai dipendenti ALiSEO

1. Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportano elevate emissioni di rumore, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni. Il Datore di Lavoro, o il suo delegato, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

2. I dipendenti ALiSEO dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza eventualmente poste in essere.

3.9 Procedura in caso di emergenza

1. Per emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che: ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare, grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc.

2. All'interno dei locali interessati sono presenti estintori posti in posizione nota e opportunamente segnalati. All'impresa appaltatrice verranno illustrate le posizioni degli estintori presenti, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Tuttavia, a fronte di un evento grave, occorre chiamare gli organi competenti (Vigili del Fuoco).

3. Avvisare o fare avvisare gli addetti all'emergenza presenti all'interno dell'edificio; fare uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga. All'interno della struttura è presente la cassetta di pronto soccorso la cui ubicazione è segnalata mediante cartellonistica.

4. - DESCRIZIONE GENERALE DELLE MISURE DI SICUREZZA

1 Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite all'impresa appaltatrice già in fase di gara d'appalto:

●*Le dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale:*

esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

●*I Costi per la sicurezza:*

sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria e/o conduttrice degli immobili. Restano pertanto a carico del soggetto aggiudicatario i costi relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro. I costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale relativi all'appalto e precisati nel Capitolato speciale non sono soggetti a ribasso e risultano dettagliatamente specificati nell'Allegato in calce al presente documento

5. - ADEMPIMENTI CHE PRECEDONO L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Prima dell’affidamento del servizio si provvederà a una serie di adempimenti di seguito meglio descritti:

5.1 - verifica dell’idoneità tecnico-professionale dell’Impresa appaltatrice

anche attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell’iscrizione alla CCIAA con l’esecuzione dei servizi commissionati.

A tal proposito l’ Impresa appaltatrice dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti; inoltre dovrà produrre, prima dell’inizio delle attività, la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA		SI	NO
1	Copia dell’ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali		X	
2	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi	Ambiente/i di lavoro	X	
		Organizzazione del lavoro	X	
		Dispositivi protezione collettiva	X	
		Dispositivi di Protezione Individuale	X	
		Dispositivi sicurezza macchine/impianti	X	
		Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti.	X	
		Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti	X	
3	Indicazione dei costi della sicurezza dell’Appaltatore: l’importo delle spese sostenute per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro nelle annualità precedenti	Anno: Anno: Anno: Anno:	€ € € €	

5.2 - documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo

il soggetto aggiudicatario dovrà produrre il proprio DVR o un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche che, una volta coordinato con il presente **documento preventivo**, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni esplicitate, lo renderà definitivo.

5.3 - "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto"

il "verbale di riunione cooperazione coordinamento"/ "sopralluogo congiunto" dovrà essere sottoscritto **ai sensi della normativa vigente** tra il **Rappresentante di ALiSEO** e il **Rappresentante della ditta aggiudicataria designato dall’Appaltatore** presso la/e sede/i di svolgimento delle prestazioni relative al servizio appaltato.

6. - Criteri adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce un'operazione che deve portare a definire la presenza di pericoli, che possono comportare un reale rischio di esposizione per quanto attiene la sicurezza e la salute del personale addetto.

A tal proposito saranno esaminate:

- le modalità operative seguite nell'esecuzione delle attività (esempio manuale, automatica, strumentale) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto);
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione, previste per lo svolgimento delle lavorazioni.

Si sottolinea il concetto secondo cui vanno individuati i rischi che derivano non tanto dalle intrinseche potenzialità di **rischio delle sorgenti** (macchine, impianti ecc.) quanto i potenziali **rischi residui** che permangono tenuto conto delle modalità operative seguite, delle caratteristiche dell'esposizione, delle protezioni collettive e misure di sicurezza esistenti (schermatura, segregazione, protezioni intrinseche, ventilazione, isolamento acustico, segnaletica di sicurezza o di pericolo) nonché dagli ulteriori interventi di protezione.

In conclusione si vuole individuare ogni **rischio di esposizione** per il quale le modalità operative non ne consentano una **gestione controllata**: rischi residui.

Pertanto la valutazione dei rischi viene effettuata in modo totalmente mirato alla natura dei lavori che verranno svolti, ma limitatamente agli aspetti relativi alla gestione delle possibili interferenze lasciando ai datori di lavoro del personale impegnato i compiti di valutare i rischi specifici delle attività delle aziende.

7. - Obiettivo della valutazione

Obiettivo della presente valutazione è realizzare uno strumento in grado di permettere al Datore di Lavoro Committente nello specifico ALiSEO, al Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice del servizio di ristorazione e degli eventuali lavoratori autonomi e dipendenti di eventuali ditte di manutenzione che si trovassero ad intervenire nei locali dove avviene il servizio mensa di individuare i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute del lavoratore, ospiti ecc., di pianificarne l'attuazione, il miglioramento ed il controllo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza.

In tale contesto si potranno confermare le misure di prevenzione già in atto o decidere di modificarle, per migliorarle in relazione alle innovazioni di carattere tecnico od organizzativo sopravvenute in materia di sicurezza.

Tali misure di prevenzione comprendono:

- Prevenzione dei rischi professionali;
- Informazione dei lavoratori;
- Formazione professionale dei lavoratori.

Pertanto, nei casi in cui non risulti possibile eliminare i rischi, essi dovranno essere diminuiti nella misura del possibile e si dovranno tenere sotto controllo i rischi residui.

In una fase successiva, nell'ambito del programma di revisione della valutazione, tali rischi residui saranno nuovamente valutati e si prenderà in considerazione la possibilità di eliminarli o ridurli ulteriormente alla luce dei progressi sopravvenuti in materia di sicurezza.

In questo ambito, al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi fissati, la valutazione dei rischi si configura, quindi, come un'attività continua, non fine a se stessa, ma permanente nel tempo.

8. - Elenco dei fattori di rischio

Nel seguito si elencano i fattori di rischio che sono stati presi in considerazione per la valutazione dei rischi conseguenti alle interferenze e per la definizione delle misure relative alla loro eliminazione o riduzione.

Rischi per la Sicurezza	
Strutture <i>Rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di Lavoro</i>	● Altezza dell'Ambiente ● Superficie dell'Ambiente ● Volume dell'Ambiente ● Illuminazione (normale e in emergenza) ● Pavimenti (lisci o sconnessi) ● Pareti (semplici o attrezzate: scaffalatura, apparecchiatura) ● Viabilità interna, esterna; movimentazione manuale dei carichi ● Solai (stabilità) ● Uscite (in numero sufficiente in funzione del personale) ● Porte (in numero sufficiente in funzione del personale)
Impianti Elettrici <i>Rischi da carenza di sicurezza elettrica</i>	● Idoneità del progetto ● Idoneità d'uso ● Impianti a sicurezza intrinseca in atmosfere a rischio di incendio o di esplosione ● Impianti speciali a carattere di ridondanza
Incendio-Esplosioni <i>Rischi da incendio e/o esplosione</i>	● Presenza di armadi di conservazione ● (caratteristiche strutturali e di areazione) ● Presenza di depositi di materiali infiammabili (caratteristiche strutturali e di ricambi d'aria) ● Carenza di sistemi antincendio ● Carenza di segnaletica di sicurezza

Rischi per la Salute	
Agenti Chimici	● Rischi di esposizione connessi con l'impiego di sostanze chimiche, tossiche o nocive in relazione a: ◆ ingestione; ◆ contatto cutaneo; ◆ inalazione per presenza di inquinanti aerodispersi sotto forma di: ➔ polveri; ➔ fumi; ➔ nebbie; ➔ gas; ➔ vapori.

Agenti Fisici <i>Rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano</i>	● Rumore: ◆ presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo e di funzionamento con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro ● Vibrazioni: ◆ presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta ● Microclima: ◆ carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene alla: → Temperatura; → Umidità relativa; → Ventilazione; → Calore radiante; → Condizionamento. ● Illuminazione: ◆ carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della lavorazione fine, finissima, ecc.) → Posizionamento; → Illuminotecnica; → Postura.
Agenti Biologici	● Emissione involontaria (impianto di condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.) ● Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)

Rischi Trasversali	
Organizzazione del Lavoro	● Processi di Lavoro usuranti: ◆ lavori in continuo, ◆ sistemi di turni. ● Pianificazione degli aspetti attinenti alla sicurezza e la salute: ◆ programmi di controllo e Manutenzione degli impianti, comprese le attrezzature di sicurezza ◆ Procedure adeguate per far fronte a incidenti e a situazioni di emergenza ● Movimentazione manuale dei carichi
Fattori Psicologici	● Intensità, monotonia, solitudine, ripetitività del lavoro ● Carenze di contributo al processo decisionale e situazioni di conflittualità ● Complessità delle mansioni e carenza di controllo ● Reattività anomala a condizioni di emergenza

Fattori Ergonomici	● Sistemi di sicurezza e affidabilità delle informazioni ● Conoscenze e capacità del personale ● Norme di comportamento ● Soddisfacente comunicazione e istruzioni corrette in condizioni variabili
---------------------------	--

9. - Individuazione dei Soggetti Esposti

Per "Soggetto Esposto" si intende qualsiasi persona presente nell'area di pertinenza di un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L'individuazione dei soggetti esposti, è valutata considerando:

- l'interazione tra i lavoratori ed i rischi in modo diretto o indiretto;
- gruppi omogenei di lavoratori esposti agli stessi rischi;
- lavoratori, o gruppi di lavoratori, esposti a rischi maggiori, in quanto:
 - ➔ portatori di handicap;
 - ➔ molto giovani o anziani;
 - ➔ donne incinte o madri in allattamento;
 - ➔ neoassunti in fase di formazione;
 - ➔ affetti da malattie particolari;
 - ➔ addetti ai servizi di manutenzione;

Per l'identificazione di tutti i soggetti esposti nell'area e nei locali interessati dal servizio mensa, occorrerà fare riferimento al seguente elenco:

- lavoratori impiegati negli uffici di ALiSEO;
- lavoratori addetti a servizi ausiliari di ALiSEO (manutenzione, ecc.);
- studenti universitari e fruitori del servizio in genere;
- operatori della ditta appaltatrice del servizio mensa;
- lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della strutture adibite alla ristorazione e/o nei locali di refezione;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- lavoratori esposti a rischi maggiori;
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto.

Di seguito si indicano i costi che verranno sostenuti per la sicurezza relativamente alle interferenze e alle caratteristiche dei lavori e dei servizi forniti.

I costi sostenuti per eliminare le interferenze e migliorare i livelli di sicurezza ed igiene del lavoro consistono in:

- fornitura di adeguati dispositivi di protezione individuale;
- attività di formazione del personale;
- procedura per la gestione delle emergenze (primo soccorso, incendio, ecc...);
- attività di formazione degli addetti alla gestione delle emergenze;
- attività di formazione degli addetti alla gestione del pronto soccorso;
- abbattimento rischi connessi all'esposizione a sostanze pericolose;
- predisposizione di adeguati mezzi da utilizzare in caso di emergenza;
- misure per eliminare o, dove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

10. - Costi sostenuti per la sicurezza

Di seguito si riporta il quadro dei costi analitici delle misure per eliminare o, ove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze:

La stima dei costi potrà necessariamente essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche

di tipo tecnico, logistico o organizzativo che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste ed in particolar modo quelle che si dovessero evidenziare nella riunione di Cooperazione e Coordinamento nella stesura del D.U.V.R.I. definitivo.

Descrizione	U.M.	Q.tà	P.U. (€)	IMPORTO ANNUO (€)	IMPORTO TOTALE(€)
Scarpe antiscivolo – 1 paio/anno per operatore	Addetti	15	29,00	435,00	2.175,00
Cuffia	N.	20	5,00	100,00	500,00
Berretto	N.	15	7,00	105,00	525,00
Grembiule	N.	15	10,00	150,00	750,00
Guanti in lattice per uso alimentare (sc. da 50 pz.)	Scatole	20	14,00	280,00	1.400,00
Guanti in nitrile per pulizia (sc. da 100 pz.)	Scatole	6	7,50	45,00	225,00
Guanto in acciaio	N.	3	105,00		315,00
TOTALE				1.115,00	5.890,00

Descrizione	U.M.	Q.tà	P.U. (€)	IMPORTO TOTALE(€)
Formazione di base (prima annualità) 1 corso	h.	4	60,00	240,00
Formazione squadra Lotta Antincendio n. 1 dip. x 3 C.d.R.	Corso/cad	3	260,00	780,00
Formazione addetti Primo Soccorso n. 1 dip. x 3 C.d.R.	Corso/cad	3	220,00	660,00
Riunione di Coordinamento	h.	40	50,00	2.000,00
TOTALE				3.680,00

Descrizione	U.M.	Q.tà	P.U. (€)	IMPORTO ANNUO (€)
Cartelloni indicativi di Pericolo pavim. bagnato n. 4 per C.d.R.	n.	12	6,50	78,00
TOTALE				78,00

TOTALE COMPLESSIVO (Periodo 1/1/2021 – 31/12/2025)

9.648,00

N.B. Prezzi tratti da Internet su siti di e-commerce o istituti di formazione di buona fama

11. - Analisi dei fattori di rischio correlati alle interferenze ed individuazione delle Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze

INTERFERENZA n. 1	
Data Inizio	Inizio Appalto
Data Fine	Fine Appalto
Durata interferenza (giorni)	Intero periodo oggetto dell'appalto

Fase Lavorativa	Azienda / Lavoratore autonomo
Il servizio prevede le seguenti attività e forniture: 1) Fornitura di tutti i generi alimentari necessari; 2) Preparazione giornaliera dei pasti completi; 3) Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate da ALiSEO ed in tempo utile alla consumazione; 4) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali (centri di cottura, ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie; 5) Sanificazione ambientale: ➔ Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che nei refettori. ➔ Detersione e disinfestazione settimanale della cappa aspirante e degli strumenti d'uso. ➔ Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. ➔ Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. ➔ Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti. 6) Consegna dei rifiuti secondo le norme municipali; 7) Attività amministrative in generale per il corretto funzionamento e gestione del servizio di ristorazione	● Operatori della ditta appaltatrice del Servizio di Ristorazione; ● Lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della strutture adibite alla ristorazione e/o nei locali di refezione; ● Eventuali apprendisti e tirocinanti; ● Studenti e fruitori in generale del Servizio di Ristorazione; ● Ospiti occasionali del Servizio di Ristorazione.
Servizi, lavorazioni, manutenzioni forniture eseguite presso gli edifici oggetto d'intervento	● Lavoratori impiegati negli uffici di ALiSEO; ● lavoratori addetti a servizi ausiliari di

	ALiSEO (manutenzione, ecc.); ● soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto	
Interferenza dovuta a utilizzo contemporaneo di:	Aree di lavoro (locali cucine e mensa)	SI
	Vie di accesso, piazzali e parcheggi	SI
Compatibilità delle Attività Interferenti	Le attività sono compatibili adottando le misure di prevenzione e protezione previste dai documenti approvati.	

11.1 - Utilizzo di locali, mezzi e attrezzature

Alla Ditta aggiudicataria saranno concessi in uso i locali meglio individuati nel Capitolato Speciale d'Appalto e richiamati nell'apposito articolo del presente documento unicamente per lo svolgimento del Servizio di Ristorazione in appalto.

Saranno concessi inoltre in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di ristorazione alla data di inizio del contratto.

L'uso di tale materiale, attrezzatura e impianti deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.

Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare.

L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;

Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i referenti di ALiSEO.

L'erogazione/interruzione sarà eseguita successivamente all'accertamento che la stessa non generi condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di erogazione dei pasti il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;

E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal Servizio di Ristorazione se non specificatamente autorizzati dai referenti di ALiSEO con apposito permesso;

E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con qualsiasi genere di oggetto.

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nelle aree antistanti i Centri di Ristorazione concessi in uso.

L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli studenti e comunque previa verifica della non presenza di studenti e/o ospiti nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di accesso degli automezzi alle aree di scarico; tali operazioni dovranno avvenire sotto controllo visivo (fino a completamento) di un addetto del servizio di ristorazione atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area adibita a refezione.

11.2 - Utilizzo di apprestamenti di sicurezza

I preposti di ALiSEO addetti alla supervisione e controllo insieme ai lavoratori della ditta appaltatrice dovranno effettuare sopralluoghi preliminari per individuare la posizione degli estintori e degli altri presidi antincendio più vicini all'area di lavoro.

I preposti di ALiSEO addetti alla supervisione ed al controllo, in caso di contemporanea presenza di altre ditte/lavoratori autonomi dovranno far osservare alla ditta appaltatrice la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le altre ditte avranno cura di predisporre.

Occorre che la ditta appaltatrice metta in atto tutte le misure necessarie al fine di evitare che possano essere manomessi o modificati gli apprestamenti di sicurezza e qualsiasi altro dispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.

11.3 - Utilizzo di aree di lavoro

Le aree in cui saranno espletate le attività del servizio di ristorazione in oggetto dell'appalto dovranno essere interdette assolutamente a personale estraneo alla ditta appaltatrice e verranno adeguatamente segnalate così come i percorsi necessari per raggiungerle, in modo particolare i locali destinati a cucina.

I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.

Prima dell'affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice dovranno essere consegnati, oltre al presente documento anche i piani di emergenza ed evacuazione, con indicazione dei percorsi di transito e di esodo per le emergenze.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale di ALiSEO al fine di scongiurare infortuni, anche di terzi.

In occasione di attività affidate ad altre imprese e non previste nel presente documento, sia l'impresa appaltatrice che la Stazione Appaltante hanno l'obbligo della reciproca comunicazione e della organizzazione della riunione di cooperazione e coordinamento.

11.4 - Utilizzo di vie di accesso, piazzali, parcheggi

La ditta appaltatrice potrà accedere presso i luoghi di svolgimento del servizio oggetto di appalto soltanto con automezzi autorizzati rispettando il Codice della Strada.

Qualora la visibilità non sia sufficiente e/o la manovra del mezzo risulti difficoltosa, è necessario che un moviere, opportunamente addestrato e con abbigliamento ad alta visibilità, coordini le operazioni.

Le strade e gli spazi destinati al transito dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenuti in buono stato e privi di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo.

L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito.

L'appaltatore deve mettere in atto tutte le misure necessarie al fine di evitare il deposito di materiali sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.

11.5 - Utilizzo di aree di stoccaggio

L'eventuale trasporto dei materiali e attrezzature all'interno dei locali dovrà essere effettuato a mano.

I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.

Le aree adibite allo scarico delle merci, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi.

11.6 - Documenti di riferimento

Verbale di Formazione (obbligo di informazione ai lavoratori per le attività specifiche)
Verbale Riunione di Coordinamento
Verbal di Ispezione
Procedure di emergenza
Documenti di Valutazione dei Rischi dell'azienda appaltatrice e della Casa dello Studente di Via Asiago 2
Layout descrittivi ambienti di lavoro

12. - Misure integrative per la eliminazione o riduzione dai rischi da interferenze

A seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni a tutela della sicurezza:

- l'appaltatore è tenuto ad osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D.Lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- il personale occupato dall'azienda appaltatrice nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;
- i lavoratori delle ditte appaltatrici devono essere distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando tute da lavoro o camici riportanti indicazione relative all'univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- L'appaltatore deve far rispettare il divieto di:
 - ➔ fumare durante le attività lavorative;
 - ➔ portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Datore di Lavoro Committente;
- le attrezzature devono comunque essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;
- L'appaltatore è tenuto a coordinare la propria attività con il Responsabile dei lavori per definire le norme comportamentali in caso di emergenza e evacuazione;
- L'appaltatore, in caso di percezione di un potenziale pericolo, deve avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.
- Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
 - ➔ percorsi di esodo: sono individuati segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
 - ➔ i presidi antincendio: sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata ;
 - ➔ i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze e pronto soccorso devono essere comunicati al Responsabile dei lavori ad eventuali altre aziende presenti al fine di progettare e coordinare tali lavori;
 - ➔ la cassetta pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 deve essere presente e segnalata da apposita cartellonistica

13. - Elenco dei rischi presenti e misure di prevenzione e protezione

AlISEO, in qualità di stazione appaltante, informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

13.1 - Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Elettrocuzione
3. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
4. Biologico
5. Caduta di materiale dall'alto;
6. Investimenti;
7. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi nell'ambito dei centri di ristorazione;
8. Scivolamenti, cadute a livello;
9. Possibili interferenze con personale non addetto.

13.2 - Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'Appaltatore/Prestatore d'Opera deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

1. INCENDIO/ESPLOSIONE :

non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. ELETTRUCUZIONE:

il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura.

Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.

Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti di ALiSEO.

3. UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:

verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

4. BIOLOGICO:

Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.

5. CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:

non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi e degli scaffali delle dispense. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali dei depositi delle dispense ed adeguarle, ove necessario.

6. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:

evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdruciolio; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per

contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

7. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:

Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da oggetti e/o persone.

8. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:

durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza del centro di ristorazione, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

9. INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:

non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

13.3 - Matrice del rischio

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore. Il rischio residuo viene così classificato:

A - ALTO	M - MEDIO	B - BASSO
-----------------	------------------	------------------

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

13.4 - Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti. In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra gli studenti ed eventuali ospiti e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

Lavorazione	Possibili Cause Di Interferenza	Rischi Trasmessi All'ambiente Circostante	Precauzioni Adottate Per La Gestione Delle Attività Interferenti	Valutazione Del Rischio Residuo
Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento delle porzioni	Nessuna			
Trasporto delle derrate alimentari e dei pasti da e per il centro di cottura agli edifici scolastici	Presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti, investimento	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità delle	M

			aree di transito e sosta	
Scodellamento e somministrazione pasti	Presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di studenti e/o ospiti su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

14. - Gestione dell'emergenza

Sarà cura dell'azienda appaltatrice organizzare il servizio di emergenza ed occuparsi della formazione del personale addetto.

Il Titolare dell'azienda appaltatrice dovrà assicurarsi che tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro siano informati dei nominativi degli addetti e delle procedure di emergenza; dovrà inoltre esporre in posizione visibile le procedure da adottarsi unitamente ai numeri telefonici dei soccorsi esterni.

Nelle aree di lavoro dovrà essere affissa adeguata segnaletica di sicurezza per l'individuazione delle vie d'esodo.

14.1 - Assistenza sanitaria e pronto soccorso

1. POSIZIONAMENTO DEI PRESIDII DI PRONTO SOCCORSO

L'ubicazione dei presidi di pronto soccorso è indicata nel lay-out dei luoghi di lavoro, affissi e ben visibili.

2. PROCEDURE DI PRONTO SOCCORSO

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure:

- **PROTEGGERE**

→ *Proteggere se stesso evitando di diventare una seconda vittima, allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;*

- ➔ *Verificare che non sussistano condizioni di ulteriore pericolo per la vittima; rimuovere la causa del pericolo e/o mettere in sicurezza la vittima.*
- **AVVERTIRE**
 - Avvertire immediatamente il "118" fornendo all'operatore i seguenti dati:*
 - ➔ *descrizione sintetica dell'infortunio/malore;*
 - ➔ *ubicazione del luogo di lavoro e modalità di raggiungimento;*
 - ➔ *Nel caso in cui il soccorso venga effettuato con ambulanza ed il luogo di lavoro fosse difficilmente individuabile, accordarsi con l'operatore del "118" per l'attesa del mezzo di soccorso presso un luogo di facile raggiungimento;*
 - ➔ *un lavoratore, dal luogo di attesa, si incaricherà di condurre l'ambulanza presso il luogo dell'infortunio;*
 - ➔ *Nel caso in cui il soccorso venga effettuato tramite elicottero comunicare la posizione di un'area idonea all'atterraggio e prossima al luogo di lavoro; agevolare l'individuabilità dell'area da parte del mezzo di soccorso con la presenza di un lavoratore che segnali la zona di atterraggio.*
- **SOCCORRERE**
 - ➔ *Indossare presidi sanitari mono-uso al fine di limitare il rischio infettivo durante il soccorso (guanti in lattice, mascherine, visiere para schizzi);*
 - ➔ *Rassicurare la vittima qualora fosse cosciente con eventualmente la collaborazione di altri soggetti;*
 - ➔ *Non spostare la persona dal luogo dell'incidente a meno di un pericolo di vita imminente;*
 - ➔ *Prestare alla vittima le prime cure in attesa del mezzo di soccorso.*
- **PROFILASSI**
 - Dopo aver prestato un soccorso:*
 - ➔ *Procedere alla pulizia del proprio corpo;*
 - ➔ *Eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.*

3. DOTAZIONI PER IL PRONTO SOCCORSO

(aziende o unità produttive di gruppo A e B - DM 388/2003)

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure:

La cassetta di pronto soccorso dovrà essere costantemente integrata e completa nella sua dotazione al fine di garantire il corretto stato d'uso; il contenuto minimo della cassetta di pronto soccorso è il seguente:

- *guanti sterili monouso (5 paia);*
- *visiera paraschizzi;*
- *flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro;*
- *flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0,9%) da 500 ml;*
- *compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole;*
- *compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole;*
- *teli sterili monouso;*
- *pinzette da medicazione sterili monouso;*
- *confezione di rete elastica di misura primaria;*
- *confezione di cotone idrofilo;*
- *confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso;*
- *rotoli di cerotto alto cm 2,5;*
- *un paio di forbici;*
- *lacci emostatici;*
- *ghiaccio pronto uso (due confezioni);*
- *sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari;*
- *termometro;*
- *apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.*

15. - Prevenzione Incendi

Valutazione del rischio di incendio ai sensi del D.M. 10.03.1998

Classificazione del livello di rischio incendio	ALTO (in tutte le strutture dove è ubicata la cucina)	Luogo di lavoro dove si riscontra la presenza di gas e le condizioni locali e di esercizio possono determinare possibilità di sviluppo di principi di incendio.
---	--	---

Gli operatori impiegati dall'appaltatore dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza.

I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio adeguato al sopra citato livello di rischio per ogni centro di ristorazione dato in appalto.

15.1 - Misure preventive

- fornire ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio;
- ridurre la probabilità di insorgenza di incendio;
- predisporre e mantenere sempre sgombre e agibili le vie e le uscite d'emergenza;
- predisporre procedure e mezzi per una rapida segnalazione ed estinzione dell'incendio;
- delimitare/segnalare, vietare di fumare e predisporre adeguati strumenti di estinzione nei luoghi ove sussiste il pericolo di incendio/esplosione;
- mantenere in efficienza, tramite ispezioni periodiche, l'impianto elettrico, di messa a terra e contro le scariche atmosferiche;
- qualora vengano eseguite lavorazioni con l'uso di attrezzature che possano innescare incendi/esplosioni e/o con preparati pericolosi, assicurarsi di:
 - ➔ non eseguire lavorazioni limitrofe che possano aumentare le probabilità di innesco di incendio/esplosione;
 - ➔ non coinvolgere personale non addetto alla specifica lavorazione;
 - ➔ far eseguire a personale specializzato le eventuali lavorazioni su reti tecnologiche trasportanti il gas necessario per il funzionamento delle cucine.

15.2 - Procedure in caso di incendio e/o esplosione

Nell'eventualità si verificasse un incendio/esplosione eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

- Allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento, evitando di trasmettere il panico;
- Togliere tensione elettrica manovrando sul quadro principale;
- Allontanare, senza mettere a repentaglio l'incolumità delle persone, mezzi/attrezzature e materiali che potrebbero alimentare l'incendio/esplosione;
- Tentare di circoscrivere ed estinguere l'incendio tramite un addetto munito di estintore, posizionato a circa 3 m dall'incendio, con direzione del getto alla base delle fiamme.

2. AVVERTIRE

- Avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco al numero telefonico "115".

3. SOCCORRERE

- prestare assistenza a chi si trova in difficoltà, se si ha la garanzia di riuscire nell'intento
- allontanarsi immediatamente, secondo procedure
- non rientrare nell'edificio fino a quando non vengono ripristinate le condizioni di normalità

15.3 - Evacuazione

Nel lay-out dell'area di lavoro sono indicate le vie di esodo e le uscite di sicurezza.

Per ciascuna zona di lavoro è stata prevista una idonea via di fuga sicura e chiaramente segnalata.

È necessario mantenere pulite ed in ordine le zone di lavoro per evitare intralci in caso di evacuazione.

Per ogni fase di lavoro dovranno essere coordinate le aziende presenti (nel caso in cui siano presenti più aziende) e durante le riunioni di coordinamento dovranno essere resi noti i nominati degli addetti all'evacuazione e coordinate fra le aziende le attività di evacuazione.

Ogni azienda avrà l'onere di formare ed informare i propri lavoratori in merito alle corrette procedure di sicurezza.

Per le fasi di lavori durante le quali opera un'unica azienda, sarà compito dell'azienda stessa organizzare la squadra di evacuazione dopo aver adeguatamente informato e formato i lavoratori e gli addetti all'evacuazione sulle procedure di sicurezza.

15.4 - Estratto di Piano di Emergenza

NORME DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA	
Segnalare l'incendio azionando i pulsanti di allarme antincendio presenti.	
Durante l'evacuazione seguire le vie di esodo richiamate nella planimetria antincendio e opportunamente segnalate dai cartelli di salvataggio e dalle luci di emergenza	
Dopo aver raggiunto l'esterno dell'edificio rimanere presso il punto di raccolta più vicino	
Non usare acqua per spegnere incendi su apparecchiature elettriche e/o elettroniche in tensione	

MISURE DI PREVENZIONE ANTINCENDIO	
Vietato fumare	
Vietato usare fiamme libere	

Genova, lì .

**Responsabile Gestione del
Contratto**

(Dr.)

**Datore di Lavoro Stazione
Appaltante**

(Dr. Roberto Dasso)

R.U.P

(Dr. Roberto Dasso)

Datore di Lavoro/Appaltatore

(.....)