

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DA
ADOPTARE PER ELIMINARE/RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE
(art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81 e s.m.i.)**

P R E M E S S A

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni sulle misure da adottare per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze, in ottemperanza all'art. 26 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 (e s.m.i.) che recita:

“..i datori di lavoro:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.”

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà a:

- verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa affidataria, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. e dell'autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale;
- allegare al contratto il documento unico di valutazione dei rischi definitivo che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta affidataria vorrà eventualmente presentare; detto documento definitivo coincide con il verbale di cooperazione e coordinamento, che l'impresa affidataria ha l'obbligo di redigere di concerto con l'Amministrazione.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

Il presente documento unico di valutazione dei rischi è definitivo, salvo proposte di modifiche ed integrazioni (con le dovute specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni) che la ditta affidataria vorrà eventualmente presentare e che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione.

**PRINCIPALI MISURE DA ADOPTARE PER ELIMINARE/RIDURRE AL MINIMO
I RISCHI DA INTERFERENZE**

Di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi di lavoro della sede ubicata in Sergnano, Via Vallarsa (zona Centro Sportivo Comunale).

NORME GENERALI

L'impresa affidataria non potrà essere autorizzata ad iniziare alcuna operazione all'interno dei locali se non a seguito di firma, da parte del responsabile incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto, dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa affidataria 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 (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81 e s.m.i). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

La ditta affidataria è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

La ditta affidataria, a fronte della preliminare valutazione sull'esistenza di rischi da interferenza derivanti dall'esecuzione delle attività connesse al servizio oggetto di appalto, è tenuta, ove possibile, a differire nel tempo le attività operando in orari non coincidenti con l'attività del servizio di Bar o in orario in cui l'utenza esterna è nulla o ridotta al minimo.

La ditta affidataria avrà inoltre cura di richiedere informazioni in merito alle possibili interferenze con personale di altre ditte che dovessero trovarsi ad operare nella sede.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione delle attività, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

La ditta affidataria è tenuta, prima dell'inizio delle attività, ad ottenere tutte le informazioni necessarie al fine di valutare la relativa situazione degli ambienti dove è chiamata ad operare.

Vie di fuga e uscite di sicurezza

I lavoratori dell'impresa affidataria che intervengono nei locali di Via Vallarsa in Sergnano (CR), devono preventivamente prendere visione della planimetrie e delle disposizioni per l'emergenza esposte nella sede, al fine di prendere cognizione delle vie di esodo, dei luoghi sicuri e delle uscite, della localizzazione dei sistemi di allarme e dei mezzi per lo spegnimento, dei comportamenti da tenere in caso di emergenza e dei soggetti deputati ad intervenire in caso di incendio. I corridoi e le vie di esodo devono essere mantenuti costantemente sgombri da materiali e strumenti di lavoro, anche se collocati in maniera temporanea, in condizioni tali a garantire una facile percorribilità in caso di emergenza.

Schematizzazione delle attività

Le attività lavorative oggetto del presente appalto sono logicamente classificabili in tre fasi di lavoro principali:

- a) **Fase di trasporto:** inerente le azioni di trasporto fisico dei generi alimentari e dei prodotti preparati, dei materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio bar situato in Sergnano in Via Vallarsa in zona Centro Sportivo Comunale, nonché il deposito degli stessi in luoghi idonei allo stoccaggio e all'apertura degli imballaggi.
- b) **Fase di operatività:** inerente tutte le attività di somministrazione dei prodotti, operazioni necessarie alla gestione dei locali presi in gestione.
- c) **Fase di smaltimento rifiuti e/o imballaggi:** inerente la fase di trasporto all'esterno e di corretto smaltimento di tutti i rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.

Prescrizioni generali relative a tutte le fasi

1) Regole comportamentali

I rapporti tra i lavoratori, a tutti i livelli di responsabilità e nel rispetto dei singoli ruoli, devono essere improntati a reciproca correttezza e educazione. Il lavoratore deve osservare l'orario di lavoro ed adempiere alle formalità prescritte dal proprio datore di lavoro. Devono essere inoltre garantiti una condotta ed un contegno assolutamente conformi ai civici doveri ed ai principi della corretta convivenza. Evitando quindi qualsivoglia manifestazione sgarbata e/o sconveniente (quali a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, alzare immotivatamente la voce, proferire insulti, lanciare

oggetti, sbattere porte, dare luogo a schiamazzi, ecc...). Il lavoratore ha, inoltre, l'obbligo di usare modi cortesi e rispettosi con i fornitori, con il pubblico e con gli altri dipendenti in genere.

Si ricorda infine, nello specifico che all'interno dei locali dati ingestione vige il divieto di fumo fatta eccezione per gli spazi esterni.

2) Barriere Architettoniche e presenza di ostacoli

L'attuazione del servizio non dovrà creare barriere architettoniche od ostacoli alla percorrenza e rimanenza nei luoghi oggetto della concessione.

L'eventuale deposito di attrezzature non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; e si dovrà provvedere all'immediata raccolta e allontanamento al termine delle attività connesse con il servizio espletato.

3) Accesso degli automezzi

Gli automezzi dell'impresa potranno accedere negli spazi esterni di pertinenza dell'edificio stesso e nelle aree di sosta a disposizione limitatamente alle operazioni di approvvigionamento dei generi alimentari, dei prodotti preparati e dei materiali di consumo, di ricambio e di scorta. Gli spostamenti dovranno essere effettuati, a velocità tale da non risultare rischiosa per il passaggio eventuale di persone o per gli altri automezzi.

4) Misure d'emergenza

L'impresa operante dovrà predisporre la propria struttura per la gestione delle eventuali emergenze in maniera coordinata con quella dell'Amministrazione.

5) Abbigliamento

Il personale deve essere dotato di abbigliamento idoneo e conforme alla prescrizioni per l'attività svolta e dei relativi D.P.I.

Prescrizioni generali relative alle singole fasi FASE 1 – Trasporto

- L'attività di trasporto e deposito dei prodotti preparati e dei generi alimentari, dei materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio di ristorazione e bar oggetto dell'appalto, dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare involucri incustoditi all'interno degli spazi frequentati dal pubblico.
- Gli alimenti e i materiali dovranno essere trasportati nei loro contenitori originali, nel caso questo non fosse possibile, sarà fatto obbligo di accertarsi che i contenitori siano idonei a garantire l'igiene, la temperatura e la sicurezza durante il trasporto.
- I materiali e le attrezzature non devono essere posti in zone vicine all'acqua o con alto tasso di umidità.
- Il datore di lavoro, ove necessario, deve ricorrere a mezzi meccanici appropriati, per evitare la necessità di una movimentazione manuale dei carichi da parte dei lavoratori.

Nel caso in cui la necessità di movimentazione manuale di un carico ad opera del lavoratore non possa essere evitata, il datore di lavoro organizza detta movimentazione in modo che sia quanto più possibile sana e sicura.

FASE 2 – Somministrazione degli alimenti e gestione dei locali in uso

- **Coordinamento** – Le operazioni di somministrazione degli alimenti e gestione dei locali dovranno avvenire senza rischi indebiti per gli utenti dell'ente e le modalità di lavoro dovranno essere concordate preventivamente col Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione previa riunione di coordinamento.
- **Preparazioni degli Alimenti** – Tutte le attività di preparazione degli alimenti dovranno essere svolte presso il centro cottura in locali in cui dovrà essere inibito qualsiasi accesso da parte di estranei. Le attività dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme igieniche e di sicurezza vigenti. L'utilizzo delle apparecchiature per la cottura e preparazione dei cibi e

comunque di tutti gli utensili necessari, dovrà essere fatto esclusivamente da personale autorizzato e addestrato allo scopo previa preventiva sistematica verifica dello stato di conservazione delle attrezzature da utilizzare. Porre la massima attenzione a non lasciare incustoditi utensili taglienti ed evitare per quanto possibile di muoversi tra gli ambienti con detti utensili. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde. Nei locali in uso dovrà essere garantito il corretto ricambio d'aria e l'aspirazione dei fumi tramite gli impianti di ventilazione di cui il corretto funzionamento e la manutenzione saranno a carico della ditta affidataria.

- **Dispensazione degli Alimenti** – Nei locali dove sia prevista la dispensazione degli alimenti, le zone ad uso esclusivo del personale del servizio, come ad esempio il retro del bancone del bar, devono essere chiaramente delimitate e deve esserne inibito l'accesso agli estranei
- **Pulizia dei locali** – La pulizia dei locali dati in uso alla ditta affidataria per l'espletamento del servizio, dovrà avvenire in orari, in cui l'accesso degli utenti sia minore o zero.
- **Uso di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti** – L'eventuale impiego di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti da parte dell'affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.97) e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere disponibili ed esibite su richiesta dell'Amministrazione). Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre utenti del servizio al rischio derivante dal loro utilizzo. E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. I lavoratori dell'esecutrice dovranno conservare i prodotti e le sostanze chimiche esclusivamente nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, dovranno ridurre le scorte conservate presso l'edificio servito al quantitativo richiesto per la normale conduzione delle attività, dovranno vigilare sulla riconoscibilità di prodotti e sostanze e delle loro caratteristiche di pericolosità, dovranno vigilare sull'applicazione delle misure di protezione in caso di incidenti legati all'uso di prodotti e sostanze chimiche, non dovranno in alcun modo lasciare incustoditi prodotti e/o sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti, dovranno vigilare affinché non avvengano sversamenti accidentali o in eccesso rispetto alle necessità e dovranno comunque vigilare affinché la loro attività non possa dar luogo a inalazione o ingestione o contatto di sostanze pericolose con cute e mucose.
Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.
- **Riduzione di prodotti infiammabili** – L'impresa affidataria non dovrà utilizzare per le proprie attività prodotti chimici infiammabili, salvo nei casi in cui questi si rendano necessari e previo consenso dell'Amministrazione. I prodotti dovranno essere conservati nelle quantità strettamente necessarie alla conduzione delle attività e custoditi in depositi segnalati, ventilati e protetti da sorgenti di ignizione. I rifiuti combustibili o pericolosi in caso d'incendio dovranno essere tempestivamente smaltiti e il loro deposito temporaneo dovrà comunque avvenire al di fuori delle vie di esodo (corridoi, scale, disimpegni) e in zone in cui non possano entrare in contatto con sorgenti di ignizione.
- **Manutenzione di apparecchiature** – Tutte le operazioni di manutenzione delle apparecchiature di proprietà o in uso alla ditta affidataria dovranno avvenire in tempi e in modo tali, per quanto possibile, da non provocare interferenze con l'utenza. Qualora per particolari situazioni ciò non fosse possibile, l'impresa affidataria dovrà farsi carico delle eventuali misure organizzative atte a ridurre eventuali rischi interferenziali.
- **Uso di apparecchiature elettriche** – I lavoratori dell'esecutrice, nell'impiego delle apparecchiature elettriche, dovranno adottare le normali precauzioni generali connesse all'uso di apparecchi e impianti elettrici e dovranno seguire le avvertenze specifiche indicate dai costruttori. L'uso di prese e cavi portatili, dovrà essere per quanto possibile evitato, nel caso in cui si renda necessario, dovrà avvenire senza poter costituire per i presenti rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo.

FASE 3 – Smaltimento

- L'attività di raccolta e di smaltimento di rifiuti dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare materiale ingombrante all'interno dei locali.
- E' fatto obbligo di stoccare rifiuti all'interno delle aree idonee allo scopo.
- Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto della vigente normativa in materia con particolare riguardo alle azioni atte a garantire la corretta differenziazione dei rifiuti stessi
- Lo smaltimento delle acque reflue dovrà avvenire esclusivamente attraverso l'impianto fognario che la ditta affidataria dovrà con regolarità ispezionare e spurgare quando necessario.

**VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(e sopralluogo congiunto)**

Per l'adozione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un "VERBALE DI COOPERAZIONE COORDINAMENTO e SOPRALLUOGO CONGIUNTO" tra l'Amministrazione e l'Impresa affidataria.

A detto verbale potranno seguirne altri successivi d'integrazione per continuo aggiornamento della Cooperazione e Coordinamento dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi dovuti alle interferenze.

**COSTI DELLA SICUREZZA NECESSARI PER L'ELIMINAZIONE/RIDUZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

I costi per la riduzione del rischio da interferenze possono essere stimate come di seguito indicato:

Riunioni di coordinamento

Costo riunione: € 50,00 (1 h)

Riunioni previste: 1 x anno

Totale n. 5 riunioni per un totale di h 5

Costo totale € 250,00 (Euro duecentocinquanta/00)

Operatore del coordinamento (Supervisore)

(incontri vari e sopralluoghi in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc...)

Sopralluoghi previsti 1 al mese

Costo operatore: € 20,00 / h = € 20,00 / mese (1 h / mese) Costo totale per n. 60 mesi : € 1.200,00 (Euro milleduecento/00)

Formazione Operatori per Piano Emergenza

1 h x anno

Costo operatore: € 20,00 / h = € 20,00 / anno (1 h / anno)

Costo totale: € 100,00 (Euro cento/00)

Segnaletica e mezzi di segregazione per le aree di intervento

Costo a corpo: € 500,00 (Euro cinquecento/00)

Costo complessivo: € 2.050,00 (Euro duemilacinquanta/00)

Tali stime non ricomprendono i costi che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro del proprio personale e per la sicurezza relativa all'esercizio dell'attività svolta (quali ad esempio formazione del personale, D.P.I, sorveglianza sanitaria, etc) e per i quali la stessa impresa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.