|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMUNE DI PERUGIA**  **AREA SERVIZI ALLA PERSONA**  COMUNE PG LOGO**U.O. SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI** | | | | | | | | |
| **CONTRATTO PER I SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA E DI FORNITURA DI PASTI PER CITTADINI ADULTI IN CONDIZIONI DI DISAGIO E A DOMICILIO PER PERSONE ADULTE E ULTRASESSANTACINQUENNI E SERVIZI ACCESSORI DI MANUTENZIONE ORDINARIA** | | | | | | | | |
| **TIPOLOGIA DEL CONTRATTO:** | | | FORNITURE/SERVIZI | | | | | |  | | --- | | X | |
| APPALTO DI LAVORI | | | | | |  | | --- | |  | |
| **DURATA DEL CONTRATTO:** | | | | | | 3 ANNI E 5 MESI | | |
| **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE**  **DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)**  **Art 26 D.Lgs 81/2008**   * **Informazioni per l’appaltatore relative al luogo di lavoro** * **Informazioni per il committente relative alle attività lavorative** * **Ambiti di interferenza (temporali, spaziali, funzionali)** * **Valutazione dei fattori di rischio dovuti a interferenze** * **Misure di prevenzione e protezione** * **Valutazione dei costi della sicurezza** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| Data di emissione:  …………………….. | Data ultima revisione:  ……………………… | Tipo Doc. | | Cod. Plesso | N. Progr. | | Rev. | |
| **CODICE DOCUMENTO** | | **D U V R I** | | **……..** | **…….** | | **……..** | |
| ***Sottoscrizione del Documento***  **Il Datore di Lavoro Committente**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **RUP /Referente del contratto:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | | | | |

**Premessa**

Il presente documento di valutazione dei rischi costituisce adempimento a quanto previsto dall’art 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

In questo documento, infatti, ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento di cui al comma 2 del citato art. 26, viene riportata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l’attività del Committente e dell’appaltatore e le relative misure di sicurezza tecniche e gestionali adottate/adottabili per eliminare o ridurre tali rischi. Quindi il documento non analizza i rischi specifici propri dell’attività dell’appaltatore che, invece, sono riportati nel piano operativo di sicurezza predisposto dallo stesso prima della stipula del contratto.

Il presente documento è allegato obbligatorio del contratto di appalto o d’opera.

All’avvio di rapporti con terzi per forniture, prestazioni di servizi o per esecuzione di lavori, nei luoghi di lavoro di competenza del Comune di Perugia, il Datore di Lavoro Committente (Dirigente a cui compete la materia), di concerto con il RUP/Referente del contratto che disciplina le lavorazioni, deve preventivamente e formalmente rendere edotti gli affidatari sui rischi presenti nei luoghi in cui questi si troveranno ad operare, sulle precauzioni da adottare, sui divieti da rispettare e sulle modalità di gestione di eventuali emergenze. Dovranno altresì essere valutati i rischi che l’attività svolta dai terzi può comportare sulle attività svolte dal Comune e dovranno essere concordate le misure preventive da adottare.

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

In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l’incolumità degli operatori.

Per **rischi interferenziali** si intendono tutti quelli derivanti dalla sovrapposizione delle attività in appalto svolte per conto del Datore di Lavoro Committente in luoghi, aree, immobili, impianti, ecc., dove vengono svolte contemporaneamente le attività di pertinenza del Datore di Lavoro Committente medesimo.

Il datore di lavoro, nella sua funzione di committente, per la promozione della cooperazione e del coordinamento in materia di sicurezza in collaborazione con la ditta appaltatrice:

* Coopera all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
* Coordina gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, attraverso l'informazione reciproca anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La valutazione oggetto del presente documento è sviluppata sulla base della:

* Tipologia della sede di lavoro e delle attività del Committente;
* Caratteristiche generali e specifiche dell’appalto;
* Documentazione tecnica resa disponibile dagli uffici preposti;
* Analisi delle mansioni svolte dall’impresa appaltatrice;
* Indicazioni formulate dal referente di sede

Il documento dovrà essere aggiornato nel momento in cui l’appaltatore fornirà il Piano di Operativo Sicurezza (POS) con le relative analisi delle attività e, successivamente, in caso di significative modifiche incidenti sulle modalità esecutive dell’appalto, su cambiamenti organizzativi delle attività presenti o su variazioni dello stato dei luoghi, non prevedibili all’atto della redazione dei documenti (DUVRI e/o POS).

Risulta in ogni caso necessario che, prima dell’inizio effettivo delle attività operative oggetto dell’appalto, si svolga specifica riunione di cooperazione e coordinamento - con relativa verbalizzazione - per una validazione e condivisione del documento.

I dati/argomenti riportati all’interno del documento sono:

* Anagrafica del Committente – sede, tipologia attività svolta e relativi rischi specifici;
* Anagrafica dell’Impresa Appaltatrice - tipologia dell’attività svolta e relativi rischi specifici;
* Indicazione di eventuali ulteriori appalti attivi (sintesi dei rischi ad essi correlati);
* Ambiti di interferenza (temporali, spaziali, funzionali);
* Valutazione dei rischi dovuti a possibili interferenze causate:
* sia dallo svolgimento delle attività del committente;
* sia dallo svolgimento delle attività oggetto dell’appalto;
* Norme generali comportamentali dell’Impresa Appaltatrice da rispettare nei luoghi di lavoro oggetto dell’appalto e cooperazione alla gestione delle emergenze.

Per quanto riguarda gli ambiti di interferenza, si ritiene fondamentale che venga individuata preventivamente la “compresenza” che deriva quindi dal condividere nel tempo e/o nello spazio il luogo di lavoro.

Con il termine **interferenza “funzionale”** si evidenzia la possibilità che alcune attività vengano svolte all’interno del medesimo “ciclo produttivo” (ad esempio: personale di una cooperativa che si occupa di traslochi e che lavora contemporaneamente ai dipendenti del committente anche utilizzando attrezzature dello stesso; personale di terzi che subentra in un determinato orario nella gestione di una biblioteca, etc.).

Nel caso di attività che comportino interferenze con le attività lavorative (emissione di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. e conseguenti limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro) il Datore di Lavoro Committente o il Referente di Sede (laddove individuato), preventivamente informato dell’intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche contenute nel presente documento.

Qualora dipendenti del Committente e/o dell’Appaltatore segnalassero problematiche legate allo svolgimento dei lavori non preliminarmente previste (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro Committente o il Referente di Sede (laddove individuato) dovrà immediatamente attivarsi convocando il RUP/Referente del contratto e il responsabile del cantiere, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) ed eventualmente intervenire fermando le lavorazioni e/o le attività in corso.

1. **Descrizione dell’attività in esame**

Il contratto di appalto in questione riguarda:

* il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell’infanzia e primarie a tempo pieno;
* la fornitura di pasti in favore di cittadini in condizioni di disagio sociale;
* la fornitura di pasti a domicilio in favore di cittadini ultrasessantacinquenni.

Il presente documento tratta specificamente il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell’infanzia e primarie a tempo pieno in quanto è l’unico caratterizzato da potenziali rischi interferenziali. Detto servizio viene svolto nelle cucine e nei refettori scolastici, e si esplica, in sintesi, nelle seguenti attività:

* preparazione ed eventuale cottura di merende di metà mattina;
* preparazione e cottura dei pasti;
* confezionamento delle merende e dei pasti;
* trasporto e consegna delle merende e dei pasti nelle varie scuole sedi di refezione;
* scodellamento nelle varie scuole sedi di refezione.

Le attività di preparazione e confezionamento di pasti e merende vengono svolte dal personale dell’Appaltatore nelle cucine scolastiche ad esso affidate in gestione dal Comune di Perugia e riportate nell’Appendice n. 1, sono le seguenti :

* preparazione ed eventuale cottura di merende di metà mattina;
* preparazione e cottura dei pasti;
* confezionamento delle merende e dei pasti;

Le attività di distribuzione pasti vengono svolte dal personale dell’Appaltatore in tutte le scuole, sia statali che comunali, sedi di refezione e riportate nell’Appendice n. 2, sono le seguenti:

* Trasporto e consegna di pasti e merende e scodellamento, che consiste nel complesso delle seguenti attività:
* Predisposizione refettori;
* Preparazione tavoli: apparecchiare e sparecchiare;
* Ricevimento pasti, generalmente non porzionati, e delle merende;
* Sporzionamento e distribuzione dei pasti e delle merende;
* Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti e le merende,

Durante tutto il periodo di validità dell’appalto il gestore dovrà eseguire, a sua cura e spese, tutti gli interventi e le opere di manutenzione ordinaria delle cucine scolastiche e dei locali annessi (dispense e/o magazzini, bagni e spogliatoi del personale, eventuali aree esterne di pertinenza), necessari ad assicurarne il buono stato di conservazione e il regolare funzionamento di attrezzature, macchinari e impianti.

Il gestore dovrà altresì eseguire, a sua cura e spese le operazioni e le verifiche periodiche indicate nel capitolato di appalto, relative, in via generale, a:

* impianti elettrici e di illuminazione d’emergenza;
* impianti antincendio;
* caldaie, bruciatori e produttori di acqua calda sanitaria a servizio del locale cucina e annessi. Nei casi in cui le apparecchiature non siano posizionate all’interno dei locali affidati al gestore si provvederà a renderle accessibili per le operazioni di manutenzione;
* impianto di adduzione gas (incluso il sistema automatico di intercettazione del combustibile);
* unità di trattamento aria;
* apparecchiature per la cottura dei cibi e macchinari vari.

Gli ambiti oggetto di manutenzione sono esclusivamente quelli evidenziati nelle planimetrie riportate nell’Appendice n. 3.

1. **Durata del servizio**

L’appalto avrà durata pari a 3 anni e 5 mesi, con inizio presunto nel mese di aprile 2017 e fine presunta nel mese di Agosto 2020.

1. **Soggetti responsabili**

Poiché la prestazione appaltata si svolge in luoghi di lavoro dove sono presenti lavoratori dipendenti da altri Datori di Lavoro, gli obblighi ed adempimenti conseguenti vanno individuati e coordinati tra tre tipologie di soggetti responsabili:

* Datore di Lavoro Committente (DLC): Dirigente del Comune di Perugia responsabile del servizio;
* Datori di Lavoro Beneficiari (DLB): Dirigenti Scolastici (vedi appendice n. 4);
* Appaltatore (APP): Soggetto a cui viene commissionato il servizio.

***DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA***

Schema a blocchi della procedura di cui all’art. 26, D. Lgs. 81/08

**Fornisce** il proprio Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) della propria sede di lavoro e delle misure per la gestione delle emergenze.

**Fornisce** i propri dati identificativi anche in relazione all’organizzazione del sistema di sicurezza..

**Predispone** il *Documento Unico* *per la Valutazione dei Rischi da Interferenze* (All. 1 DUVRI) integrato con le necessarie “*informazioni* *sui rischi specifici della sede di lavoro*”, con i *costi della sicurezza,* con le “*disposizioni e misure* *di sicurezza per le aziende*” (All 2) da impartire all’appaltatore.

**Predispone** il l bando di gara.

**Prende visione** del “*DUVRI*” , dei “*costi della sicurezza*” e delle “*disposizioni e misure*” e **trasmette l’offerta** con indicati i costi della sicurezza

Aggiudicata provvisoriamente la gara, **richiede** all’Appaltatore le *informazioni* di cui agli All 3 e 3 bis (autocertificazione di idoneità tec. prof.) e il Piano di Sicurezza (PS).

**Fornisce** le informazioni e dichiarazioni di cui agli sch.All. 3 e 3 bis, **redige** il PS (contenente, tra l’altro, la valutazione analitica dei costi della sicurezza) e lo consegna al Committente

**Verifica** l’idoneità della ditta. **Integra** ed **aggiorna** (art 131 c 2 lett a) D.lsg 163/06) il DUVRI e le “*disposizioni* *di …..*” per la ditta esterna relative al luogo di lavoro. **Stipula** il contratto, di cui il DUVRI è un allegato, **indicando** i costi della sicurezza.

**Promuove** la riunione di coordi\_

namento con l’appaltatore e con il DL beneficiario. **Redige** il **Verbale di Coordinamento** All 4**).**

**Illustra e consegna** all’Appaltatore le “Disposizioni e misure di sicurezza” (DUVRI o All 2)

Eseguei lavori/forniture/servizi **ottemperando a tutte le disposizioni per la sicurezza e la salute** dei lavoratori nonché al DUVRI e al proprio Piano della Sicurezza

**Partecipa** ai propri responsabili ed addetti alla sicurezza il **Verbale di Coordinamento.**

**Il Datore di Lavoro Committente**

**Coordina e vigila** sull’osservanza

delle disposizioni

e sull’andamento della sicurezza

**Segnala** al Datore di Lavoro Committente, anche attraverso i propri addetti e responsabili per la sicurezza eventuali carenze o difformità determinatesi nel corso delle prestazioni dell’Appaltatore

***ANAGRAFICA DATORE DI LAVORO COMMITTENTE***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COMUNE DI PERUGIA**  **Corso Vannucci 19 – 06100 Perugia** | | | |
| **Settore competente** | Area Servizi alla Persona | | |
| **Unità Operativa competente** | Servizi Educativi e Scolastici | | |
| **Indirizzo** | Piazza Cecilia Coppoli, 3 | | |
| **CAP e Comune** | 06121 Perugia | | |
| **Datore di Lavoro Committente** | Dott. Amedeo Di Filippo | | |
| **Telefono, fax e mail** | 075 5773834 | 075 5773228 | [a.difilippo@comune.perugia.it](mailto:a.difilippo@comune.perugia.it) |
| **Referente dell’appalto** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |

***ORGANIGRAMMA DELLA SICUREZZA DEL DATORE DI LAVORO***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RSPP** | **Geom. Luigi Ercolani** | | |
| **Telefono, fax e mail** | 075 5774333 | 075 5774405 | [l.ercolani@comune.perugia.it](mailto:l.ercolani@comune.perugia.it) |
| **Medico competente** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |
| **Rappresentanti dei lavoratori** | Cecconi Siro, Iacondi Evelina, Martani Piero, Nardoni Angela, Tortoioli Alvaro, Viali Antonella | | |
| **Squadra di emergenza** | **E’ presente la squadra di emergenza del datore di lavoro beneficiario e dell’appaltatore** | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |

***ANAGRAFICA APPALTATORE - TIPOLOGIA ATTIVITÀ SVOLTA***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ditta** |  | | |
| **Sede Legale** |  | | |
| **Attività esercitata** |  | | |
| **Codice ATECO** |  | | |
| **Titolare ditta** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |
| **Responsabile appalto** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |
| **Referente c/o sede** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |
| **Tipologia appalto** |  | | |
| **Modalità appalto** |  | | |
| **Dipendenti impiegati n.** |  | | |
| **Mansioni svolte** |  | | |
| **Luoghi di lavoro interessati** |  | | |

***ORGANIGRAMMA DELLA SICUREZZA DELL’APPALTATORE***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RSPP** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |
| **Medico competente** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |
| **Rappresentanti dei lavoratori** |  | | |
| **Squadra di emergenza** |  | | |
| **Telefono, fax e mail** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività svolta nell’ambito dell’appalto** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| sono stati individuati, anche sulla base PS/POS, i seguenti rischi specifici (indicare con la crocetta) | | |
| 0 elettrico | 0 viabilità stradale | 0 da calore > di 40°C |
| 0 da carenza di illuminazione | 0 investimenti, urti | 0 da rumore |
| 0 da incendio | 0 movimento carichi e mezzi | 0 radiazioni ionizzanti |
| 0 scivolamenti (pavimenti, scale) | 0 caduta dall’alto | 0 radiazioni non ionizzanti |
| 0 da segnaletica di sicurezza carente | 0 da caduta di oggetti | 0 da rischi biologici |
| 0 difficoltà di esodo (porte, strettoie,..) | 0 da vetrate pericolose, interne/esterne | 0 da rischi biologici |
| 0 da viabilità interna | 0 da agenti atmosferici | 0 |
| 0 da compresenza con vari altri lavorat. | 0 da freddo | 0 |

***INDICAZIONE DI EVENTUALI ULTERIORI APPALTI ATTIVI***

***NELLO STESSO LUOGO DI LAVORO***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ditta 1** |  | *Sintesi dei rischi correlati all’attività* |
| **Sede Legale** |  |
| **Attività esercitata** |  |
| **Codice ATECO** |  |
| **Tipologia attività** |  |
| **Tipologia appalto** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ditta 2** |  | *Sintesi dei rischi correlati all’attività* |
| **Sede Legale** |  |
| **Attività esercitata** |  |
| **Codice ATECO** |  |
| **Tipologia attività** |  |
| **Tipologia appalto** |  |

***INDIVIDUAZIONE DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO***

***DEL DATORE DI LAVORO BENEFICIARIO***

Le attività del datore di lavoro beneficiario (attività scolastiche) non comportano interferenze specifiche sullo svolgimento delle attività di cucina in quanto esercitate in ambienti appositamente individuati e circoscritti. Per quanto riguarda l’attività di consegna e di sporzionamento dei pasti avviene negli appositi locali (cucina e refettorio).

I rischi specifici presenti sul luogo di lavoro (art. 26 c. 2), sono quelli elencati nel precedente prospetto.

***DISPOSIZIONI GENERALI DI SICUREZZA*** *(sintesi dell’Appendice 0)*

***Prevenzione incendi e gestione delle emergenze***

L’impresa appaltatrice deve assicurare che il proprio personale:

* Preventivamente prenda visione della planimetria dei locali con l’indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza;
* Mantenga i corridoi e le vie di fuga costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; in particolare deve garantire che non sia presente materiale combustibile e infiammabile, o comunque pericoloso;
* Preventivamente prenda visione della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche elettriche e del gas;
* Mantenga i mezzi di estinzione sempre facilmente raggiungibili;
* Partecipi alle prove di evacuazione
* Non fumi
* Non sovraccarichi le prese elettriche eventualmente utilizzate
* Spenga l’interruttore degli apparecchi elettrici se viene tolta corrente
* Si attenga alle disposizioni del committente in caso di emergenza

Il datore di lavoro committente assicura:

* La predisposizione dei mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi, e uscite), le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell’acqua, ecc.

Il datore di lavoro beneficiario assicura:

* Le istruzioni per l’evacuazione, l’indicazione dei membri componenti la squadra di emergenza.

***Indicazione di norme comportamentali a validità generale a cui dovra’ uniformarsi l’appaltatore***

* L’accesso al personale delle ditte appaltatrici, all’interno dell’insediamento, è regolato con un cartellino di riconoscimento.
* Il riconoscimento dei dipendenti (cartellino), dei mezzi di trasporto e strumenti di lavoro dovranno essere chiaramente identificati.
* Rispetto delle norme generali di comportamento per la circolazione interna.
* Presa visione delle planimetrie dei locali con l’indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza nonché il pieno rispetto delle norme di prevenzione incendi e gestione delle emergenze specifici dei luoghi oggetto dell’appalto.
* Divieto di fumo all’interno del sito
* E’ richiesto che il personale delle ditte appaltatrici sia dotato di indumenti da lavoro, questi ultimi devono essere uniformi per tutti i dipendenti di ciascuna ditta, devono risultare in condizioni di usura e pulizia accettabili e devono riportare l’indicazione della ditta di appartenenza.
* Le ditte appaltatrici devono ottemperare agli obblighi di formazione ed informazione in materia di sicurezza ed igiene del lavoro dei loro responsabili, dei loro preposti e degli operatori.
* Le attività appaltate devono essere svolte in piena autonomia organizzativa, di personale e di mezzi con assoluto divieto di utilizzo delle attrezzature di proprietà differente , salvo specifica autorizzazione scritta.
* Tutte le attrezzature di lavoro introdotte e utilizzate dalle ditte appaltatrici devono essere rispondenti alle norme di sicurezza nonché il rispetto delle direttive CE
* Le eventuali inadempienze delle norme di sicurezza e comportamentali riscontrate, potranno portare a termine di contratto all’allontanamento del personale interessato o determinare la risoluzione del contratto di appalto.
* In caso di incidenti e/o infortuni accaduti all’interno del Sito durante le attività appaltate deve essere tempestivamente informato il referente del sito.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***INFORMAZIONI SULLE ATTIVITA CHE POSSONO***  ***DETERMINARE RISCHI INTERFERENZIALI*** *(INDICARE CON UNA CROCETTA)*  *(chek-list modificabile a cura del compilatore)* | | | | |
| **N** | **ATTIVITA’** | | **SI** | **NO** |
| 1 | ATTIVITA' SVOLTA DURANTE L'ORARIO DI LAVORO DEI DIPENDENTI | | **X** |  |
| 2 | ATTIVITA' SVOLTA ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO | | **X** |  |
| 3 | ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO | |  | **X** |
| 4 | PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI | | **X** |  |
| 5 | PREVISTI INTERVENTI MURARI | | **X** |  |
| 6 | ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ….) | all'interno della sede |  | **X** |
| all'esterno della sede |  | **X** |
| 7 | PREVISTO LAVORO NOTTURNO | |  | **X** |
| 8 | PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI D'ESODO O DI PARTI DI EDIFICIO | |  | **X** |
| 9 | PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI | |  | **X** |
| SE SI ELENCARE ATTREZZATURE/MACCHINARI |  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 10 | PREVISTO UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI | |  | **X** |
| 11 | PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE | |  | **X** |
| 12 | PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE (detersivi) | | **X** |  |
| 13 | PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI | |  | **X** |
| 14 | PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI | |  | **X** |
| 15 | PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI | | **X** |  |
| 16 | PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI | |  | **X** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 17 | PREVISTE ATTIVITA' CON ATTREZZATURE/MACCHINARI CHE PRODUCONO RUMORE | |  | **X** |
| SE SI’ ELENCARE ATTREZZATURE/MACCHINARI |  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| 18 | PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA | ELETTRICITA’ |  | **X** |
| ACQUA |  | **X** |
| GAS |  | **X** |
| RETE DATI |  | **X** |
| LINEA TELEFONICA |  | **X** |
| 19 | PREVISTA TEMPORANEA DISATTI VAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO | Rilevazione fumi |  | **X** |
| Allarme antincendio |  | **X** |
| Idranti |  | **X** |
| Naspi |  | **X** |
| Sistemi spegnimento |  | **X** |
| 20 | PREVISTA INTERRUZIONE IMPIANTI DI | Riscaldamento |  | **X** |
| Raffrescamento |  | **X** |
| 21 | GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLA ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI | |  | **X** |
| 22 | PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO | |  | **X** |
| 23 | PREVISTO UTILIZZO E/O TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI | |  | **X** |
| 24 | L'ATTIVITA' LAVORATIVA VIENE SVOLTA CON LA PRESENZA DI ALTRE DITTE | |  | **X** |
| 25 | L'ATTIVITA' LAVORATIVA COMPORTA LIMITAZIONI SULLA FRUIBILITA' DELLE SUPERFICI DELL'EDIFICIO (PAVIMENTI, SCALE) | |  | **X** |
| 26 | EDIFICIO DOTATO DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE | | **X** |  |
| 27 | EDIFICIO DOTATO DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME | | **X** |  |
| 28 | EDIFICIO DOTATO DI LUCE DI EMERGENZA | | **X** |  |
| 29 | PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE DURANTE LE ATTIVITA' LAVORATIVE PER L'ESPLETAMENTO DEI SERVIZI (presenza di genitori) | | **X** |  |
| 30 | I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO | | **X** |  |
| 31 | I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI | | **X** |  |
| 32 | ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO | | **X** |  |
| 33 | ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO/SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO | | **X** |  |

***AMBITI DI INTERFERENZA***

***(TEMPORALI, SPAZIALI, FUNZIONALI)***

***Temporali***

Per quanto riguarda le interferenze temporali, ossia la presenza negli stessi orari di lavoro del personale del Datore di Lavoro Beneficiario (DLB) e dell’Appaltatore (APP), si riportano il diagramma relativo alla settimana tipo, evidenziando le caselle corrispondenti alle ore e alle giornate della settimana in cui operano i lavoratori dei soggetti sopra indicati evidenziando così, in maniera diretta ed esplicita, la possibilità di una interferenza temporale.

Per semplicità (ed esaustività) anche la presenza di un solo lavoratore comporta la segnalazione nel grafico.

Ambito di interferenza temporale giornaliero/settimanale (evidenziando le caselle corrispondenti)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ora** | **LUN** | | **MAR** | | **MER** | | **GIO** | | **VEN** | | **SAB** | |
| DLB | APP. | DLB | APP. | DLB | APP. | DLB | APP. | DLB | APP. | DLB | APP. |
| 5.00-6.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.00-7.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.00-8.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 8.00-9.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 9.00-10.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 10.00-11.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 11.00-12.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 12.00-13.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 13.00-14.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 14.00-15.00 | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  |  |
| 15.00-16.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16.00-17.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17.00-18.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18.00-19.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19.00-20.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20.00-21.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Spaziali e Funzionali***

Per quanto riguarda le interferenze spaziali si evidenzia che per le attività di cucina non sussistono se non nel momento di fornitura delle materie prime negli spazi esterni. Nelle attività di refettorio il personale dell’appaltatore può interferire con gli alunni e il personale scolastico.

***METODOLOGIA PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI***

Per quanto riguarda i rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell’appalto e tenendo conto anche degli ambiti temporali e spaziali, si fornisce nei seguenti prospetti la metodologia adottata per la loro valutazione utilizzando le matrici di seguito riportate:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Probabilità** | **Definizione** |  | **Danno** | **Definizione** |
| P1 | Improbabile |  | D1 | Nessun danno, episodio che non provoca ferite o insorgere di altre patologie |
| P2 | Possibilità che si verifichino eventi |  | D2 | Ferite o patologie di modesta entità |
| P3 | Possibilità di eventi isolati |  | D3 | Evento singolo grave |
| P4 | Possibilità di eventi ripetuti |  | D4 | Evento multiplo grave |

Stabiliti il grado di danno potenziale (D) e il grado di probabilità (P), è possibile, mediante la formula sotto riportata, calcolare il rischio.

Il suo valore numerico è espresso dall’indice di criticità che è dato dalla relazione:

***Indice di Criticità o del Rischio = Indice del Danno x Indice di probabilità***

***MATRICE DI RISCHIO***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4** | **8** | **12** | **16** |
| **3** | **6** | **9** | **12** |
| **2** | **4** | **6** | **8** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |

**Danno**

**Probabilità**

I tre livelli adottati sono riportati nella tabella che segue

con le azioni da intraprendere in relazione al grado di criticità:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criticità** | **Livello** | **Definizione** |
| **1-3** | **Lieve** | Azioni correttive e/o migliorative da attuare e programmare nel medio-lungo termine. |
| **4-8** | **Medio** | Azioni correttive e/o migliorative ed interventi da programmare ed attuare nel breve termine. |
| **9-16** | **Alto** | Azioni correttive e/o migliorative ed interventi da attuare immediatamente senza dilazioni di tempo. |

***VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI E MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE AL FINE DI ELIMINARLI O RIDURLI***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D.U.V.R.I.** | | **DATORE DI LAVORO COMMITTENTE: COMUNE DI PERUGIA – DIRIGENTE U.O. SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DATORE DI LAVORO BENEFICIARIO: vedi appendice 4**  **APPALTATORE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | |
| **Ambiente di lavoro** | | **Vedi appendice 1** | | | |
| **Attività** | | **Preparazione pasti** | | | |
| **Possibili cause di interferenza** | **Rischi Interferenti** | **Livello di rischio** | **Misure di tutela a carico del**  **Datore di Lavoro Committente** | **Misure di tutela a carico della Ditta appaltatrice** | **Tempi** |
| **Presenza di docenti, bambini e/o genitori all’interno delle aree di lavoro (cucina, dispensa, ecc.)** | **Innesco accidentale di incendio** | **8** | **Informazione in merito al piano di emergenza, alle regolamentazioni aziendali ed alle planimetrie dei locali**  **Compartimentazione della zona di lavoro** | **Delimitazione e/o separazione e segnalazione dell' area di lavoro Evitare stoccaggio improprio ed eccessivo di materiale combustibile ed infiammabile - Accordo con i responsabili di zona per l'accesso**  **Utilizzare le attrezzature di cucina secondo il manuale d’uso**  **Disporre di personale appositamente formato all'emergenza incendi Informazione ai propri operatori sui contenuti del Piano di Gestione delle Emergenze del Datore di Lavoro Beneficiario.** | **Al momento della attivazione del contratto di appalto.**  **Al momento degli interventi** |
| **Cadute in piano per scivolamento (pavimento bagnato) o per ostacoli** | **4** | **Procedure di sicurezza**  **Compartimentazione della zona di lavoro** | **Durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia evitare la presenza di persone non addette i lavori con apposizione di adeguata segnaletica di avvertimento.**  **Durante la fase di approvigionamento delle derrate alimentari evitare l’interferenza con altro personale mediante l’individuazione di percorsi alternativi o adottando orari diversi rispetto all’utenza evitando di depositare**  **materiale in posizione tale da ostacolare un eventuale esodo di emergenza e/o pregiudicare l’utilizzo dei percorsi. Per tale ultimo scopo utilizzare esclusivamente l’apposito locale dispensa.** | **Al momento degli interventi** |
| **Urti, impatti**  **Ustioni da calore** | **2** | **Procedure di sicurezza**  **Compartimentazione della zona di lavoro** | **Delimitazione e/o separazione e segnalazione dell' area di lavoro**  **Apposizione di divieti di ingresso alle aree di lavoro**  **Vigilare per il rispetto di tali divieti**  **Mantenere liberi i pavimenti dei luoghi di lavoro, le vie di passaggio, le scale e le uscite di sicurezza.** | **Al momento della attivazione del contratto di appalto.**  **Al momento degli interventi** |
| **Utilizzo di attrezzature** | **3** | **Divieto di accesso nelle zona cucina al personale non autorizzato, per evitare cause di incidenti e/o infortunio.** | **Nell’utilizzo delle attrezzature di cucina attenersi scrupolosamente al manuale d’uso** | **Al momento degli interventi** |
| **Rischi connessi all’uso di energia elettrica per alimentare le attrezzature presenti** | **6** | **Adeguatezza dell’impianto elettrico (protezioni, collegamenti terra, ecc.) ed in modo particolare nei punti di allaccio da cui viene consentito il prelievo dell’energia elettrica.**  **Presenza e disponibilità di mezzi estinguenti (estintori).** | **Utilizzo di apparecchi elettrici e componenti elettrici (cavi, spine, prese, adattatori ecc.) rispondenti a regola d’arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed efficienti sotto il profilo della sicurezza.**  **Prelievo dell’energia elettrica dai punti individuati dal committente nel rispetto delle caratteristiche tecniche del punto di presa.**  **Verifica tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell’apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.**  **Utilizzo dell’impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d’arte anche per quanto riguarda l’utilizzo di prese a spina del tipo industriale.** | **Al momento degli interventi** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D.U.V.R.I.** | | **DATORE DI LAVORO COMMITTENTE: COMUNE DI PERUGIA – DIRIGENTE U.O. SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DATORE DI LAVORO BENEFICIARIO: vedi appendice 4**  **APPALTATORE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | |
| **Ambiente di lavoro** | | **Vedi appendice 2** | | | |
| **Attività** | | **Trasporto, sporzionamento pasti e pulizia refettori** | | | |
| **Possibili cause di interferenza** | **Rischi Interferenti** | **Livello di rischio** | **Misure di tutela a carico del**  **Datore di Lavoro Committente** | **Misure di tutela a carico della Ditta appaltatrice** | **Tempi** |
| **Presenza di docenti, bambini e/o genitori all’interno delle aree di lavoro (refettori) o nei corridoi** | **Innesco accidentale di incendio** | **8** | **Informazione in merito al piano di emergenza, alle regolamentazioni aziendali ed alle planimetrie dei locali**  **Compartimentazione della zona di lavoro** | **Delimitazione e/o separazione e segnalazione dell' area di lavoro Evitare stoccaggio improprio ed eccessivo di materiale combustibile ed infiammabile - Accordo con i responsabili di zona per l'accesso**  **Utilizzare le attrezzature di cucina secondo il manuale d’uso**  **Disporre di personale appositamente formato all'emergenza incendi Informazione ai propri operatori sui contenuti del Piano di Gestione delle Emergenze del Datore di Lavoro Beneficiario.** | **Al momento della attivazione del contratto di appalto.**  **Al momento degli interventi** |
| **Cadute in piano per scivolamento (pavimento bagnato) o per ostacoli** | **4** | **Procedure di sicurezza**  **Compartimentazione della zona di lavoro** | **Durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia evitare la presenza di persone non addette i lavori con apposizione di adeguata segnaletica di avvertimento.**  **Durante la fase di approvigionamento delle derrate alimentari evitare l’interferenza con altro personale mediante l’individuazione di percorsi alternativi o adottando orari diversi rispetto all’utenza evitando di depositare**  **materiale in posizione tale da ostacolare un eventuale esodo di emergenza e/o pregiudicare l’utilizzo dei percorsi. Per tale ultimo scopo utilizzare esclusivamente l’apposito locale dispensa.** | **Al momento degli interventi** |
| **Urti, impatti**  **Ustioni da calore** | **2** | **Procedure di sicurezza**  **Compartimentazione della zona di lavoro** | **Delimitazione e/o separazione e segnalazione dell' area di lavoro**  **Apposizione di divieti di ingresso alle aree di lavoro**  **Vigilare per il rispetto di tali divieti**  **Mantenere liberi i pavimenti dei luoghi di lavoro, le vie di passaggio, le scale e le uscite di sicurezza.** | **Al momento della attivazione del contratto di appalto.**  **Al momento degli interventi** |
| **Utilizzo di attrezzature** | **3** | **Eventuale uso di carrelli o altre attrezzature di trasporto all’interno degli spazi scolastici siano accesso nelle zona cucina al personale non autorizzato, per evitare cause di incidenti e/o infortunio.** | **Evitare che le attrezzature costituiscano intralcio per le via di passaggio e le uscite di sicurezza** | **Al momento degli interventi** |
| **Rischi connessi all’uso di energia elettrica per alimentare le attrezzature presenti** | **6** | **Adeguatezza dell’impianto elettrico (protezioni, collegamenti terra, ecc.) ed in modo particolare nei punti di allaccio da cui viene consentito il prelievo dell’energia elettrica.**  **Presenza e disponibilità di mezzi estinguenti (estintori).** | **Utilizzo di apparecchi elettrici e componenti elettrici (cavi, spine, prese, adattatori ecc.) rispondenti a regola d’arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed efficienti sotto il profilo della sicurezza.**  **Prelievo dell’energia elettrica dai punti individuati dal committente nel rispetto delle caratteristiche tecniche del punto di presa.**  **Verifica tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell’apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.**  **Utilizzo dell’impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d’arte anche per quanto riguarda l’utilizzo di prese a spina del tipo industriale.** | **Al momento degli interventi** |

***VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVA AI RISCHI INTERFERENZIALI***

Nella tabella seguente vengono riportati nel dettaglio i costi per la gestione dei rischi derivanti dalle interferenze, da indicare complessivamente nel disciplinare di gara, come da art. 26, commi 5 e 6, del D.Lgs. 81/2008.

Sulla base di quanto stabilito dalla Determinazione n° 3 del 5/3/08 della Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture, la stima dei costi per l’eliminazione/riduzione dei rischi da interferenze deve essere congrua, analitica per singole voci, riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali vigenti nell'area interessata, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente; nel caso in cui un elenco prezzi non sia applicabile o non sia disponibile, la stima deve essere effettuata con riferimento ad una analisi dei costi dettagliata e desunta da indagini di mercato.

TABELLA RIASSUNTIVA COSTI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Oggetto di intervento** | **Costo €** | |
| Formazione | € | 45.000,00 |
| Informazione | € | 20.000,00 |
| DPI | € | 40.000,00 |
| Segnaletica | € | 5.000,00 |
| Riunioni periodiche | € | 15.000,00 |
| **TOTALE** | **€** | **125.000,00** |