

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

A) ANAGRAFICA DELL'APPALTO

CONTRATTO REP. N..... PER SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE STRUTTURE DEL COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA DI ROMA

DATORE DI LAVORO COMMITTENTE: QUARTIER GENERALE GUARDIA DI FINANZA – UFFICIO AMMINISTRAZIONE - ROMA

IMPRESA APPALTATRICE:

LUOGO DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE: (CENTRO LOGISTICO DELLA GUARDIA DI FINANZA – VIA CASTIGLION FIORENTINO, 50 - ROMA).

DURATA DELL'APPALTO: 21 MESI A DECORRERE DAL 1° LUGLIO 2015

OGGETTO DEL SERVIZIO: SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI CON SISTEMA DI "CATERING COMPLETO" PRESSO IL CENTRO LOGISTICO DELLA GUARDIA DI FINANZA DI ROMA

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO:SERVIZIO DI MENSA

B) FINALITA' DEL DUVRI

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 6 aprile 2008, n. 81 e contiene le misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi derivanti da interferenze tra le attività del committente quelle affidate alla Ditta appaltatrice.

C) INDIVIDUAZIONE DI RISCHI DI INTERFERENZA E DELLE RELATIVE MISURE ATTE A RIDURRE/ELIMINARE I RISCHI

1) RISCHI DI INTERFERENZA CON LE ATTIVITA' DEL PERSONALE DELL'AMMINISTRAZIONE.

L'Impresa appaltatrice espletterà i servizi di mensa negli orari concordati con l'Amministrazione.

Per la pulizia dei pavimenti l'Impresa dovrà procedere per settori e delimitare di volta in volta il settore sottoposto a lavaggio, utilizzando idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate. Tali segnali dovranno essere tempestivamente rimossi una volta che le superfici di transito non siano più scivolose.

Attrezzature e materiali eventualmente utilizzati dovranno essere collocati in modo tale da non costituire inciampo.

Nel caso in cui si verifichi la presenza di attività dell' Amministrazione che determinano interferenze con quelle previste per i servizi di mensa, l'Impresa dovrà informare i referenti dell'Amministrazione, al fine di definire le opportune procedure per garantire la sicurezza nell'espletamento del servizio.

2) **RISCHI DI INCENDIO NELLE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

La Società appaltatrice viene informata sull'esistenza del piano di emergenza e sulle modalità operative da adottare. I lavoratori dell'Impresa devono 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.

3) **RISCHI CONNESSI CON L'UTILIZZO DI MACCHINARI E ATTREZZATURE**

I lavoratori dipendenti della Società appaltatrice dovranno utilizzare i macchinari e le attrezzature per lo svolgimento del servizio secondo le prescrizioni di legge al fine di evitare rischi per i lavoratori del committente.

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.

4) **RISCHI CONNESSI CON L'UTILIZZO DI IMPIANTI ELETTRICI**

Tutte le attrezzature e le apparecchiature dovranno essere utilizzate in ottime condizioni e in conformità con la vigente normativa sulla sicurezza. L'appaltatore provvederà a formare opportunamente il proprio personale all'uso degli apparecchi elettrici. L'uso di prese e cavi portatili, 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.

In caso di allagamento di locali, occorrerà accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti.

5) **RISCHI DERIVANTI DALL'USO DI PRODOTTI E/O SOSTANZE CHIMICHE DETERGENTI O DALL'UTILIZZO IMPROPRIO DEI PRODOTTI DETERGENTI AD OPERA DI PERSONALE NON AUTORIZZATO**

I materiali di pulizia dovranno essere conservati in appositi spazi messi a disposizione dall'Amministrazione.

I prodotti e/o sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti, non dovranno mai essere lasciati incustoditi e liberamente accessibili a soggetti non autorizzati. Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti, saranno programmati in modo tale da non esporre utenti del servizio al rischio derivante dal loro utilizzo.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche in momenti successivi all'impiego delle suddette sostanze.

6) **RISCHI LEGATI ALLA PRESENZA DI ALTRE IMPRESE.**

Le attività lavorative delle altre Imprese presenti presso le sedi oggetto del servizio saranno organizzate in modo da non generare sovrapposizioni con le operazioni della Società appaltatrice. La Società appaltatrice viene informata della presenza di altre Imprese e dei possibili rischi.

Saranno svolte le attività di informazione e formazione dei lavoratori sui rischi interferenziali.

7) **RISCHI DI INCIDENTI TRA AUTOMEZZI DELLA DITTA O DI FORNITORI DELLA STESSA E AUTOMEZZI DELL'AMMINISTRAZIONE O DEL PERSONALE DIPENDENTE DELL'AMMINISTRAZIONE**

Gli automezzi in uso presso la sede oggetto del servizio nonché quelli della Società appaltatrice dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti, per gli altri automezzi, e per gli edifici.

Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi per la movimentazione delle merci e delle derrate alimentari, la Ditta appaltatrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare o sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi.

Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

Prima del trasporto dei materiali presso la struttura interessata dal presente appalto la Ditta appaltatrice comunicherà al Referente del contratto le giornate settimanali e gli orari previsti, le persone incaricate ed i nominativi dei trasportatori, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze con le altre attività in atto. Il trasporto e la collocazione dei materiali saranno effettuati in orari diversi da quelli di lavoro del committente.

8) **CEDIMENTI DI SOLAI PER SOVRACCARICO DI MATERIALE.**

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai in locali destinati a depositi e magazzini ecc. dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica.

9) **RISCHI CONNESSI ALL'USO DI FIAMME LIBERE**

Le attività presso la mensa che necessitino l'impiego di fiamme libere saranno precedute dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili, dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno dei locali e dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dell'area di utilizzo.

Il personale dovrà essere portato a conoscenza della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

10) **RISCHI CONNESSI CON FUGHE DI GAS COMBUSTIBILE**

La percezione della presenza in aria di gas obbliga ad arieggiare immediatamente il locale facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, utilizzo di fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un locale chiuso quale la cucina, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale attiguo possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico.

D) COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Al fine di adottare le misure necessarie per la riduzione/eliminazione dei rischi di interferenza gli oneri per la sicurezza sono stati quantificati in complessivi **€. 733,26** pari allo 0,5% del valore del singolo pasto pari ad €. 5,10 moltiplicato per il numero presunto di pasti per l'intero periodo d'interesse: 24.442 (0,03 x 24.442)

Il presente documento di valutazione deve intendersi "dinamico" e pertanto deve essere data la massima importanza allo scambio di informazioni tra il committente e la Società appaltatrice. Il documento dovrà essere aggiornato a seguito di variazioni apportate ai locali, ai servizi ed alle eventuali modifiche organizzative e/o procedurali che possano intervenire.

LUOGO E DATA

IL COMMITTENTE

L'APPALTATORE