

<i>Elaborato</i>	<i>Livello</i>	<i>Tipo</i>	<i>Sistema / Edificio / Argomento</i>	<i>Rev. 01</i>
TR MS 01269 ETQ-00067741	A	VS - Valutazione dei rischi	SLV - Sicurezza sul Lavoro	Data 07/06/2017
Centrale / Impianto:	Sito di Trino - Mantenimento in Sicurezza			
Titolo Elaborato:	DUVRI- L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI TRINO 2018 - 2022			
estensione temporale del contratto da anni 2+1 a 2+2				
<i>Timbri e firme per responsabilità di legge</i>				
Autorizzato				
DCE-TRI Fassina S.	DCE-TRI Armani M. DCE-TRI Primon M.	DCE-TRI Banderali E.	DCE-TRI Mattioda F.	DCE-TRI Galli D.
Incaricato	Collaborazioni	Verifica	Approvazione / Benestare	Autorizzazione all'uso

PROPRIETA'

LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE

Galli D.

Pubblico

Livello di Classificazione: Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata
 Il presente elaborato è di proprietà di Sogin S.p.A. È fatto divieto a chiunque di procedere, in qualsiasi modo e sotto qualsiasi forma, alla sua riproduzione, anche parziale, ovvero di divulgare a terzi qualsiasi informazione in merito, senza autorizzazione rilasciata per scritto da Sogin S.p.A.

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022

**ELABORATO
TR MS 01269**

**REVISIONE
01**



Sommario

1	SCOPO ED APPLICABILITA'	2
2	DOCUMENTO INFORMATIVO DEI RISCHI E OBBLIGHI DEL PERSONALE DEL F/A 2	
2.1	Premessa	2
2.2	Aree di lavoro	2
2.3	Fasi del lavoro	3
2.4	Rischi specifici presenti nell' ambiente di lavoro	3
3	NORME DI PREVENZIONE E EMERGENZA DA RISPETTARE ALL' INTERNO DELLA CENTRALE	7
3.1	Obblighi di carattere Generale	7
3.2	Norme di disciplina interna	8
3.3	Obblighi generali per sicurezza sul lavoro	8
3.4	Rischi e misure di prevenzione ed emergenza	9
4	RIFERIMENTI SOGIN	10
5	VALUTAZIONE DEI RISCHI DA ATTIVITA' INTERFERENZIALI	10
5.1	Individuazione dei rischi interferenti	11
6	MODULO 1- CONTRATTO DI COMODATO	13
7	STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA	14
8	ANAGRAFICA OPERATORE	15
8.1	Aggiornamento dati	15
9	AGGIORNAMENTO O VARIAZIONE DUVRI	16

Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022

ELABORATO
TR MS 01269

REVISIONE
01



1 SCOPO ED APPLICABILITA'

Scopo del presente documento è definire le modalità e le responsabilità per l'attuazione delle disposizioni applicative per i contratti d'appalto, di lavori, di servizi e di forniture in materia di sicurezza sul lavoro, relative ad attività che richiedono l'impiego d'impres esterne o lavoratori autonomi, nel seguito definiti anche FF/AA, ricadenti nell'ambito d'applicazione dell'articolo n. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

2 DOCUMENTO INFORMATIVO DEI RISCHI E OBBLIGHI DEL PERSONALE DEL F/A

2.1 **PREMESSA**

Il presente documento, redatto a fronte dell'art. 26 comma 1 lettera b) del Decreto Legislativo n. 81/2008, è parte integrante della richiesta di offerta Sogin relativa alla **Specifica Tecnica TR MS 01250 rev 1 di pari argomento**.

Il documento ha lo scopo di fornire alla ditta appaltatrice:

- informazioni circa gli obblighi del personale del FF/AA.
- informazioni inerenti i rischi specifici presenti nelle aree dove devono essere eseguite le attività;
- indicazioni per la valutazione dei rischi interferenti e le misure di tutela adottate

2.2 **AREE DI LAVORO**

L'attività si svolge in Zona Convenzionale e principalmente nei locali mensa di centrale (sala pranzo, cucina e dispense) e coinvolge solo occasionalmente le aree della palazzina uffici e sala manovre per la consegna dei pasti, nonché le strade di viabilità interna alla centrale durante la consegna e il ritiro degli stessi.

Le aree convenzionali sono caratterizzate da assenza di rischio radiologico.

Nelle aree di lavoro il personale della ditta incaricata, formato ed informato, accede anche senza accompagnamento da parte di personale di sito. I lavori si svolgono secondo le specifiche di affidamento degli incarichi ed il personale è Classificato **NON ESPOSTO** (D.Lgs 230/95 e ssmmi).



2.3 FASI DEL LAVORO

Il servizio comprenderà:

- La preparazione dei pasti;
- Il confezionamento dei piatti e il servizio di distribuzione al banco;
- La registrazione tramite supporto informatico e/o manuale del consumo pasto;
- La preparazione dei tavoli;
- La preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti caldi per il personale turnista;
- La preparazione, il confezionamento e la consegna dei cestini di ristoro per il personale turnista;
- In base alle visite mediche programmate per i prelievi ematochimici, al mattino la preparazione delle colazioni per il personale sottoposto a tali visite;
- Le pulizie.
- Il ritiro delle prenotazioni personale della Sala Manovre
- Il trasporto dei cibi alla Sala Manovre (effettuato a cura del Fornitore del servizio con idoneo mezzo/veicolo che deve rispettare la normativa CEE sulle emissioni inquinanti) in contenitori multipli termostabilizzati (forniti da SOGIN) preriscaldati in modo da conservare il più a lungo possibile il calore dei cibi;
- La distribuzione dei pasti ai turnisti di Sala Manovre,
- Il ritiro dei rifiuti e il lavaggio delle stoviglie a pasto finito.

Dovranno inoltre essere preparati e consegnati in Sala Manovre, tutti i giorni dell'anno, sacchetti notturni confezionati con carta stagnola, pellicola per alimenti o con idonei contenitori a perdere.

Il dettaglio è descritto nella Specifica tecnica TR MS 01250.

2.4 RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO

Si evidenzia che:

- i mezzi di trasporto utilizzati sono del fornitore e sotto la sua diretta custodia;
- l'accesso al sito è subordinato ad autorizzazione e alle limitazioni previste dalle norme di disciplina interna;
- per la movimentazione e il sollevamento il fornitore dovrà dichiarare le eventuali particolari esigenze di movimentazione e manovra (i mezzi saranno utilizzati esclusivamente da personale d'impianto).

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022

**ELABORATO
TR MS 01269**

**REVISIONE
01**



La tabella seguente riporta, per le attività oggetto dell'appalto, la descrizione delle aree di lavoro, i fattori di rischio di area e le misure di prevenzione e di emergenza previste/attuare da Sogin, come previsto dall'art. n. 26 comma 1 lettera b) del D. Lgs. n. 81/2008.

Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti	ELABORATO TR MS 01269
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI TRINO 2018 - 2022	REVISIONE 01



SOGIN- CENTRALE TRINO

VALUTAZIONE RISCHI DI AREA PER LE ATTIVITA' DI somministrazione pasti secondo la Specifica Tecnica TR MS 01250

	AREE DI LAVORO	FATTORI DI RISCHIO E RISCHI ASSOCIATI AREA DI LAVORO	MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA DEFINITE DA SOGIN
1	TUTTE LE AREE DI LAVORO (PALAZZINE)	AFFOLLAMENTO ED OSTACOLI RUMORE, ELETTRUCUZIONE, INCENDIO, EMERGENZA	<p><i>Le aree di lavoro hanno dimensioni e volumi conformi alle norme in materia. Gli spazi consentono agevolmente la presenza e la mobilità del personale</i></p> <p><i>Non sono presenti sorgenti di rumore tranne quelle debitamente segnalate</i></p> <p><i>Tutte le apparecchiature sono singolarmente alimentate e protette. L'impianto è a norma di legge e periodicamente controllato. Per l'esecuzione di lavori elettrici</i></p> <p><i>Tutte i locali sono dotati di uscite di emergenza con aperture di dimensioni idonee al numero di persone previste; i percorsi d'uscita sono segnalati</i></p>
2	PIAZZALI-STRADE	MOVIMENTAZIONI, TRAFFICO VEICOLARE	<p><i>L'ingresso al sito è subordinato ad autorizzazione ed avviene secondo procedura di security.</i></p> <p><i>L'attività si svolgerà in aree con spazi sufficienti per eseguire le operazioni; coloro che assistono sono posizionati in aree separate e protette e senza alcuna interferenza con le attività in corso.</i></p> <p><i>Attenersi alla disposizioni in vigore nell'area di cantiere in corso. Per le attività su impianto elettrico sarà impiegato personale specializzato ed abilitato</i></p> <p><i>Durante i lavori non saranno messe in movimento macchine da lavoro diverse da quelle del FF/AA; il</i></p>

Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti	ELABORATO TR MS 01269
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI TRINO 2018 - 2022	REVISIONE 01



			<i>Il transito di mezzi nei punti di passaggio delle persone avviene a "passo d'uomo" (limite 20 Km);</i>
3	MENSA	RISCHIO ELETTRICO MOVIMENTAZIONE CARICHI CADUTA E SCIVOLAMENTO AZIONE TERMICA ATTREZZI MANUALI ATTREZZI ELETTRICI SCALE IMPIANTO A GAS RISCHI DI INCENDIO	<i>Gli impianti elettrici sono nella norma, la movimentazione dei carichi deve essere minore di 20 kg. I pavimenti sono privi di asperità si richiede l'uso guanti di protezione e vi è personale addestrato personale addestrato personale addestrato a norma e mancorrente impianto gas a norma, presenza di estintori</i>



3 NORME DI PREVENZIONE E EMERGENZA DA RISPETTARE ALL'INTERNO DELLA CENTRALE

Nel seguito si riportano i principali obblighi e norme di disciplina che il personale dei FF/AA deve osservare. Si ricorda in particolare che il personale dei FF/AA deve essere munito e quindi esporre, durante l'intera permanenza presso le aree di lavoro, il proprio tesserino di riconoscimento (art. 26 comma 8 del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i., e Legge 136/10 art.5) corredato di fotografia e contenente le proprie generalità, la data di assunzione, il nome o la ragione sociale dell'impresa datrice di lavoro, il codice contratto, l'indicazione del Committente ed in caso di subappalto anche l'autorizzazione allo stesso.

3.1 OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE

- Il F/A coopera con il Datore di Lavoro Committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto; essi coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva;
- eventuali irregolarità nell'esecuzione dei lavori qualora rilevate da Sogin sono segnalate al F/A; nei casi di imminente pericolo e/o di situazioni che possono compromettere l'incolumità delle persone o la sicurezza delle installazioni, Sogin dispone la sospensione parziale o totale dei lavori. I successivi provvedimenti sono attuati in accordo con il F/A;
- il FF/AA è tenuto a segnalare a Sogin gli incidenti e gli infortuni dei propri dipendenti che si dovessero verificare durante l'esecuzione dei lavori mediante consegna di copia della denuncia inviata all'INAIL e gli esiti successivi;
- F/A in caso di **"infortunio"** deve immediatamente:
 1. Fermare le lavorazioni nell'area;
 2. Applicare le procedure di primo soccorso;
 3. Avisare Sala Manovre con il numero **496**
 4. Avvertire il RSPP/Gestore del Contratto.

Successivamente deve:

5. Verificare che non ci siano situazioni di pericolo nell'area dei lavori;
6. Riunire il personale presente ed informarsi sulla dinamica dell'infortunio;
7. Redigere una relazione con almeno le seguenti informazioni:
 - Data, ora, luogo e condizioni meteorologiche;
 - Estremi dell'infortunato;
 - Personale presente al momento dell'infortunio - incidente;
 - Mezzi ed attrezzature utilizzate;
 - Lavorazione in corso;
 - Descrizione dell'evento;
 - Azioni svolte;
 - Accertamento delle prognosi e trasmissioni della copia al RSPP o suo delegato.



8. Deve eventualmente coordinarsi con i Responsabili Sogin.

L'Impresa in caso di **"quasi incidente"** deve:

1. Valutare la necessità del fermo lavori nell'area;
 2. Verificare che non permangano situazioni di pericolo nell'area;
 3. Avvertire il RSPP o il Gestore del contratto dell'accaduto;
 4. Attenersi a quanto concordato con i Responsabili Sogin;
 5. Comunicare eventuali soluzioni adottate;
 6. Comunicare eventuali proposte di miglioramento.
- il F/A deve mantenere aggiornata per l'intera durata del contratto la documentazione di legge richiesta in fase di aggiudicazione (idoneità dei lavoratori, regolarità contributiva DURC,);
 -
 - I FF/AA deve mantenere aggiornata per l'intera durata del contratto la documentazione di legge richiesta in fase di aggiudicazione (idoneità dei lavoratori, regolarità contributiva DURC);
 - Nel caso, da ritenersi del tutto eccezionale e da valutare con attenzione, Sogin ceda in comodato d'uso gratuito ai FF/AA attrezzature e/o mezzi, deve essere redatto un "Contratto di Comodato", mediante il Modulo 1, nel seguito riportato.

3.2 NORME DI DISCIPLINA INTERNA

- Il personale del F/A è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti vigenti all'interno della Centrale;
- la custodia delle attrezzature e dei materiali necessari propri del FF/AA è a cura dello stesso;
- il personale del FF/AA deve osservare rigorosamente le prescrizioni previste nel sito per l'ingresso e la circolazione dei mezzi e delle persone;
- le attività devono essere svolte nel rispetto dell'orario di lavoro Sogin; eventuali variazioni devono essere concordate preventivamente come da specifica tecnica;
- i cartelli triangolare nero su fondo giallo e/o l'indicazione Zona Classificata, posto su alcune aree dell'impianto, indica la presenza del rischio da radiazioni ionizzanti; l'accesso alla Zona Controllata è regolamento ed è soggetto ad autorizzazione da parte del personale addetto Sogin.
- L'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose

3.3 OBBLIGHI GENERALI PER SICUREZZA SUL LAVORO

- Attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti riportati nei cartelli monitori presenti;
- non accedere senza autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o le protezioni installati su impianti, macchine o attrezzature;
- impiegare macchine, attrezzature ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
- recintare la zona di scavo o le zone sottostanti a lavori che si svolgono in posizioni sopraelevate;

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022

ELABORATO
TR MS 01269

REVISIONE
01



- non compiere operazioni che non siano di propria competenza e che potrebbero compromettere la sicurezza delle persone e degli impianti;
- a lavori ultimati, si deve lasciare la zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e priva di situazioni di pericolo;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuali e collettivi previsti;
- non ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- non transitare sotto carichi sospesi;
- segnalare immediatamente condizioni di pericolo, adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità;
- attenersi alle prescrizioni Sogin nel caso si verificassero situazioni di anormalità, quali incendio, infortunio, evacuazione ed emergenze in genere, prescrizioni che Sogin fornirà in fase di Riunione di Coordinamento, anche in maniera documentale.

3.4 RISCHI E MISURE DI PREVENZIONE ED EMERGENZA

Sulla base delle procedure relative all'ingresso e circolazione in Centrale e alla gestione dell'emergenza, le persone qualificate di SOGIN daranno informativa al personale del FF/AA, con particolare attenzione ai comportamenti da tenere in caso di emergenza.

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022ELABORATO
TR MS 01269REVISIONE
01

Nel caso, eccezionale, Sogin, concedesse in uso utensili, attrezzature o apparecchiature di proprietà del Sito, le medesime potranno essere usate dalla Ditta solo a seguito della formalizzazione di un "Contratto di Comodato" - vedi Modulo 1.

I lavori si svolgeranno in aree con spazi sufficienti per eseguire tutte le operazioni senza alcuna interferenza con altre attività. In particolare non saranno eseguite attività nei locali ove avvengono gli interventi.

Nelle tabelle seguenti sono riportati i rischi interferenti, nonché le relative misure di tutela adottate.

La ditta fornitrice dovrà provvedere all'emissione di un proprio documento, ovvero integrare il presente in modo da avere un documento unico che individui, indichi e completi le misure di tutela da adottare relativamente all'attività di cui alla specifica tecnica.

5.1 INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

INDIVIDUAZIONE RISCHI INTERFERENTI (AREE APERTE)			AREE INTERESSATE
TIPO DI ATTIVITA'	TIPO DI RISCHIO	MISURE DI TUTELA	Aree Esterne piazze e strade
Movimentazione trasporto	Organi in movimento: ingresso	L'ingresso al sito è subordinato ad autorizzazione ed avviene secondo procedura di security.	
	Traffico veicolare	Durante il posizionamento delle attrezzature non saranno messe in movimento altre macchine da lavoro; l'area sarà ad uso esclusivo del FF/AA. Il personale sarà accompagnato dai responsabili di Centrale in modo da segnalare immediatamente eventuali necessità.	
	Investimento	Il transito di mezzi nei punti di passaggio delle persone avviene a "passo d'uomo"; i mezzi sono dotati di segnalazioni ottiche ed acustiche quando in movimento con personale a terra per le dovute segnalazioni	
	caduta oggetti e movimentazione carichi	I lavori si svolgeranno in zone con spazi sufficienti e senza alcuna interferenza in quanto non si svolgono altre attività.	

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022

**ELABORATO
TR MS 01269**

**REVISIONE
01**



INDIVIDUAZIONE RISCHI INTERFERENTI (ZONA CONTROLLATA)			AREE INTERESSATE
TIPO DI ATTIVITA'	TIPO DI RISCHIO	MISURE DI TUTELA	
Edifici Zona Convenzionale	organi in movimento: ingresso	L'ingresso al sito è subordinato ad autorizzazione ed avviene secondo procedura di security.	Tutte le aree
	Macchine	Non sono presenti macchine con organi meccanici automatici o in movimento diversi da quelli necessari per i lavori di cucina Le attrezzature fornite sono a norma e mantenute, il personale deve essere addestrato e formato all'uso delle attrezzature di lavoro	
	agenti biologici e chimici	Applicabile alle zone di raccolta e custodia dei rifiuti, che vengono stoccati per un tempo minimo necessario al loro smaltimento I cibi sono custoditi in maniera idonea ed in contenitori chiusi. Il personale deve essere a conoscenza delle modalità di conservazione e custodia di sostanze per l'alimentazione.	
	caduta oggetti e movimentazione carichi	La consegna sul sito delle merci deve avvenire con l'ausilio di mezzi di movimentazione idonei ed in regime di "esclusività" (il personale Sogin non accede ai luoghi durante lo scarico merci aree con spazi sufficienti per eseguire le operazioni)	
	Ustioni da freddo	Non sono eseguite attività diverse o in presenza di personale diverso da quello addetto ai lavori. Le attrezzature dedicate alla conservazione dei cibi sono a norma e posizionate in aree apposite.	
	Ustioni da caldo	Le attrezzature dedicate alla cottura dei cibi sono a norma e posizionate in zone apposite.	
	elettrocuzione	Il sito fornisce un punto di allacciamento alla rete per le apparecchiature elettriche e le attrezzature da installare Durante i lavori il quadro sarà disalimentato (tranne che per le attività di FF/AA) e sarà fornita all'installatore una presa elettrica dedicata. La presenza del personale di centrale sarà limitata agli operatori in turno in sala manovre ed al personale di supporto concordato con FF/AA	
	Incendio	L'edificio è dotato di CPI e dispositivi idonei	

PROPRIETA'
Sogin

STATO
Definitivo

LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE
Pubblico

PAGINE
12/17

Legenda

Stato: Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

Livello di Classificazione: Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti	ELABORATO TR MS 01269
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI TRINO 2018 - 2022	REVISIONE 01



6 MODULO 1- CONTRATTO DI COMODATO

Con la presente scrittura la Centrale/Impianto della Sogin.....cede in comodato d'uso gratuito a le seguenti attrezzature, conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza:

1.
.....
.....
2.
.....
.....

La Ditta/Impresanella persona del Sig. dichiara di avere preso visione delle attrezzature e averne accertato le buone condizioni d'uso.

La Ditta/Impresa si impegna a far utilizzare quanto ricevuto in comodato da persone in possesso dei requisiti necessari, appositamente formate ed informate e solo per le operazioni consentite e rispettando tutte le norme di sicurezza opportune.

Le attrezzature devono essere restituite a Sogin in perfetto stato di efficienza; eventuali danni a persone o cose derivanti dal loro utilizzo sono a carico della Ditta/Impresa a cui è sono state concesse in comodato d'uso.

....., li

Per SOGIN SpA

Per la Ditta/Impresa

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022ELABORATO
TR MS 01269REVISIONE
01**7 STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

I costi evidenziati in questo documento, sono esaustivi anche per i subappaltatori/subfornitori, professionisti e quanti altri intervengono nelle attività per conto dell'Impresa/Fornitore principale firmatario del contratto. L'impresa/Fornitore aggiudicatario deve dare evidenza dei costi della sicurezza nei contratti di Subappalto/Subfornitura o altro, dandone riscontro alla Sogin. Il totale delle voci corrisponde a **1720 €**, suddivisi nelle voci relative ai singoli lotti riportati in tabella seguente, validi per l'intero periodo di attività coperto dal contratto.

I costi per la sicurezza, così come indicati, non sono soggetti a ribassi, e si intendono accettati integralmente dalle imprese assegnatarie se non espressamente comunicato in fase di gara.

STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA (art. n. 26, comma 5 D. Lgs. n. 81/2008)

N°	STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA Entrale di Trino	Area	u.m.	Quantità	Prezzo unitario	Prezzo (€)
					(€)	
a	Uso esclusivo locali (Tutti)		unico			400
c1	Formazione specifica su procedure e norme	Tutti	Ora/anno	4	40	160
f1	riunioni di coordinamento per programmazione attività		Ora/semestre	8	50	400
f2	informazione e formazione ai lavoratori sui rischi presenti nelle aree di lavoro e sulle procedure di emergenza applicabili in sito		Ora/anno	4	40	160
g	costi delle misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva	Tutti	unico			600
TOTALE COSTI PER LA SICUREZZA (per l'intero periodo) (€)						1720

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022

ELABORATO
TR MS 01269

REVISIONE
01



8 ANAGRAFICA OPERATORE

8.1 AGGIORNAMENTO DATI

All'atto dell'inizio lavori verrà effettuata una riunione preliminare nella quale FF/AA e Sogin analizzeranno il contenuto del presente documento accertandosi che i contenuti rappresentino effettivamente una valutazione dei rischi unica. In caso di necessità eventuali integrazioni o variazioni verranno registrate nella revisione del documento stesso riepilogate nel contesto a seguire.

Ragione Sociale	
Sede Legale	
Telefono, fax ed e-mail	
Codice fiscale e partita IVA	
Iscrizione ICCAA	
Settore ATECO	
Posizione INAIL	
Posizione INPS	
Posizione cassa edile (se pertinente)	
Polizza assicurativa	
CCNL applicato ai lavoratori	

Organizzazione della Sicurezza

.....
.....
.....

Proposta di ulteriori misure

.....
.....
.....

Altre informazioni

.....
.....
.....

**Documento Unico Valutazione
Rischi Interferenti**

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI
TRINO 2018 - 2022

ELABORATO
TR MS 01269

REVISIONE
01



9 AGGIORNAMENTO O VARIAZIONE DUVRI

- Verbale di riunione
- Tabella documenti in vigore del DUVRI
- Eventuale aggiornamento elenco delle aziende interferenti della stessa area di lavoro
- Eventuale aggiornamento della valutazione dei rischi interferenziali delle attività afferenti la stessa area di lavoro

Elenco aziende presenti all'interno dell'Unità Produttiva le attività interferenti nello stesso luogo di lavoro

Azienda	Oggetto appalto	Data inizio lavori	Data fine lavori
Azienda 1	Scavi		
Azienda 2	Trasporto		

Fasi	Rischi	Azienda che lo causa	Valutazione PxM	Misure	Azienda che la attua	Costo per la sicurezza	Note
Tutte/Parte	--	Azienda 1	--	--	Operatore economico	Si	
--	--	Azienda n	--	--	Sogin	No	
--	--	Azienda 2	--	--	Azienda 1	Si	