	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
Revisione: 04 del: 31/05/2017	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08) MODELLO AS_MOD_010	Pagina 1 di 14 (SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)

DUVRI riferito a GARA/CONTRATTO N..... del.....

1. OGGETTO DELLA GARA/CONTRATTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE PER DIPENDENTI GTT O PERSONALE ESTERNO AUTORIZZATO.

2. DITTA ESTERNA

I principali dati identificativi e di riferimento della Ditta sono riportati nel modello allegato B, che costituisce l'attestamento dell'idoneità tecnico-professionale.

3. ESAME DELLE ATTIVITA'

Le operazioni che verranno svolte sono le seguenti:


- ⇒ Approvvigionamento delle derrate alimentari presso i fornitori;
- ⇒ Trasporto delle derrate presso i siti aziendali e immagazzinamento presso i locali all'uopo destinati;
- ⇒ Preparazione dei pasti caldi e freddi;
- ⇒ Somministrazione dei pasti con linea di distribuzione in mensa;
- ⇒ Pulizia di attrezzature, posate, stoviglie, tavoli e sedie e di tutti i locali utilizzati per il servizio di ristorazione (cucine, locali di preparazione, sala mensa, magazzini, servizi);
- ⇒ Attività di controllo diretto delle condizioni igienico-sanitarie anche nel rispetto del sistema HACCP oltre che delle normative vigenti;
- ⇒ Manutenzione di attrezzature e macchine, secondo contratto, effettuate direttamente tramite ditte specializzate.

4. SITI ED AREE INTERESSATE ALLE ATTIVITA'

SITO	AREE	PRESENZA ESCLUSIVA DITTA
MENSA MANIN nel Comprensorio Manin-Tortona – Via Manin n. 17 – Torino	Locali mensa dedicati nella palazzina 1° piano di Via Manin n. 17	Cucina <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Magazzini mensa <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Locali mensa <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
		Piazzali <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
MENSA GERBIDO nel Comprensorio Gerbido – Via Gorini n. 26 – Torino	Locali mensa dedicati nella palazzina uffici 1° piano	Cucina <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Magazzini mensa <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Locali mensa <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
		Piazzali <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
MENSA TRAPANI nel Comprensorio Trapani-San Paolo – C.so Trapani n. 180 – Torino	Locali mensa dedicati/ indipendenti nella palazzina 1° piano di C.so Trapani n. 180	Cucina <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Magazzini mensa <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Locali mensa <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
		Piazzali <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
MENSA VENARIA nello Stabilimento Venaria – Via Amati n. 178 – Venaria (TO)	Locali mensa dedicati/ indipendenti nella palazzina 1° piano di Via Amati n. 178 – Venaria (TO)	Cucina <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Magazzini mensa <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Locali mensa <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
		Piazzali <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
MENSA NIZZA nello Stabilimento Nizza – C.so Bramante n. 66 – Torino	Locali mensa dedicati/ indipendenti nella palazzina uffici di C.so Bramante n. 66A	Cucina <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Magazzini mensa <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Locali mensa <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
		Piazzali <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
MENSA METROPOLITANA nel Comprensorio Collegno – C.so Pastrengo n. 58/A – Collegno (TO)	Locali mensa dedicati/ indipendenti nella palazzina direzionale di C.so Pastrengo n. 58/A – Collegno (TO)	Cucina <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Magazzini mensa <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
		Locali mensa <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
		Piazzali <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

Per ogni sito complesso è disponibile presso lo stesso la planimetria dell'impianto. Nel caso la ditta aggiudicataria ritenga necessaria una copia della planimetria di riferimento con indicate le aree interessate dagli interventi ne dovrà fare esplicita richiesta in sede di Riunione di Coordinamento.

L'appaltatore si impegna ad esaminare attentamente i luoghi prima dell'inizio dell'attività ed a segnalare ai responsabili GTT del sito le eventuali problematiche riscontrate ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
Revisione: 04 del: 31/05/2017	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08) MODELLO AS_MOD_010	Pagina 3 di 14 (SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)

5. DURATA INDICATIVA DELLE ATTIVITA' E AUTORIZZAZIONE PER L'ACCESSO IN G.T.T.

L'appalto avrà durata di anni cinque dalla stipulazione del contratto.


L'attività si svolgerà generalmente nei seguenti orari:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 07,30 alle ore 15,00 e dalle ore 18,00 alle ore 20,00;
- sabato dalle ore 07,30 alle ore 15,00 e dalle ore 18,00 alle ore 20,00;
- domenica e festivi dalle ore 08,30 alle ore 15,00 e dalle ore 18,00 alle ore 20,00.

Qualora per lo svolgimento delle attività appaltate si rendesse necessario accedere ai luoghi con automezzi dell'appaltatore, questi dovrà far pervenire con congruo anticipo al Direttore/Referente Lavori la richiesta di autorizzazione all'accesso di persone e mezzi; a tale proposito si specifica che:

- il personale che opererà presso i nostri siti deve essere munito di tesserino di verifica riconoscimento fornito dal proprio Datore di lavoro con fotografia, generalità ed indicazione del Datore di lavoro. Il cartellino deve essere esposto da ogni lavoratore.
- generalmente si concede l'autorizzazione all'ingresso solo a mezzi di servizio identificabili con logo o scritta e non alle autovetture private. Inoltre l'accesso è consentito solo per lo scarico e carico di materiali.

Nessun lavoratore o mezzo potrà accedere ai Comprensori aziendali senza la specifica autorizzazione.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
Revisione: 04 del: 31/05/2017	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08) MODELLO AS_MOD_010	Pagina 4 di 14 (SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)

6. SISTEMI DI GESTIONE E ASPETTI SPECIFICI

Il G.T.T. è dotato di un Sistema di Gestione integrato certificato ai sensi delle norme UNI EN ISO 14001 dal 1999, BS OHSAS 18001 dal 2011 e di un Sistema di Gestione Qualità ISO 9001 certificato dal 1999. La Ditta è pertanto obbligata ad attenersi alle procedure ed alle istruzioni dei suddetti sistemi per tutte quelle attività che possono avere ripercussioni sull'ambiente, sulla sicurezza dei lavoratori e sulla qualità.

6.1 RISCHI SPECIFICI DELLE AREE DI LAVORO


Anche se ripresi negli allegati moduli vengono evidenziati i principali rischi presenti nei siti G.T.T.

- ⇒ ELETTRICO (presenza di impianti elettrici, attrezzature e macchine in tensione: a 220/380 V. in ambito civile; a 600 Vcc in ambito tranviario, a 750 Vcc in ambito metropolitana, a 3000 Vcc in ambito ferroviario);
- ⇒ INVESTIMENTO e SCHIACCIAMENTO (transito veicoli su gomma, tranviari, ferroviari, mezzi di movimentazione, presenza di cancelli e sbarre automatici ecc.);
- ⇒ INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO (ad esempio fosse, discontinuità nelle pavimentazioni, presenza di attrezzature, macchine, materiali, pioggia, neve, ghiaccio, ecc.);
- ⇒ TAGLI, FERITE e ABRASIONI (ad esempio presenza di oggetti taglienti, siringhe abbandonate, insetti e rettili, ecc.);
- ⇒ URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI (ad esempio presenza di rotaie, attrezzature, macchine, materiali, ecc.);
- ⇒ FUMI e POLVERI (ad esempio gas di scarico dei veicoli, sabbia).
- ⇒ INCENDIO
- ⇒ ATMOSFERE ESPLOSIVE

- Vedere Allegato C.

IMPORTANTE:


Si ricorda che per tutti i rischi che non siano riferibili ad interferenze tra le lavorazioni resta immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di Valutazione dei Rischi ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/08 e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
Revisione: 04 del: 31/05/2017	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08) MODELLO AS_MOD_010	Pagina 5 di 14 (SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)

6.2 ASPETTI AMBIENTALI DELLE AREE DI LAVORO

Per quanto riguarda il Sistema di Gestione Ambientale la ditta appaltatrice dovrà porre la massima attenzione rispetto ai seguenti aspetti ambientali più significativi:

- **RIFIUTI:** corretta gestione dei rifiuti speciali come previsto dalle procedure aziendali (classificazione e separazione dei rifiuti nelle apposite aree di prima raccolta e deposito temporaneo, assoluto divieto di miscelazione dei rifiuti, smaltimento tramite ditte autorizzate,...). GTT promuove inoltre la raccolta differenziata dei rifiuti assimilabili all'urbano nei propri siti aziendali.
- **EMISSIONI IN ATMOSFERA:** tutte le emissioni in atmosfera provenienti da lavorazioni eseguite all'interno dei siti sono tenute sotto controllo e dove necessario convogliate all'esterno attraverso camini autorizzati per la specifica tipologia di utilizzo (qualsiasi modifica operativa, ove possibile, va preventivamente concordata ed autorizzata al fine di garantire il rispetto delle autorizzazioni vigenti).
- **SCARICHI IDRICI:** in diversi siti produttivi sono presenti depuratori aziendali autorizzati e sottoposti ad autocontrolli, necessari per il trattamento delle acque provenienti dagli impianti soggetti (es. lavaggio veicoli e sottocassa) prima dello scarico in fognatura. E' pertanto vietato sversare in tali impianti o in fognatura qualsiasi prodotto tipo olio, carburante o simili che devono invece essere smaltiti come rifiuti come previsto dalle procedure ambientali.
- **GESTIONE SOSTANZE CHIMICHE:** tutte le sostanze chimiche utilizzate nei compressori GTT devono essere etichettate secondo la normativa vigente e correttamente stoccate. Il personale della ditta appaltatrice deve essere formato e informato sul corretto utilizzo. I prodotti quali oli, carburanti, antigelo,.. contenuti in contenitori esterni devono essere alloggiati sopra bacini di contenimento correttamente dimensionati. E' necessario che GTT riceva copia della Schede di Sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati dalla ditta appaltatrice per valutare eventuali ricadute in termini di salute e sicurezza per i lavoratori GTT oltre che eventuali incompatibilità con altri prodotti già in uso .
- **CONSUMI ENERGETICI:** GTT promuove la riduzione dei consumi energetici attraverso l'efficientamento degli impianti e l'utilizzo di apparecchiature efficienti e mira alla riduzione e controllo dei consumi di acqua (sia potabile che da pozzo). Si inviati pertanto la ditta a sensibilizzare i propri lavoratori su questo tema al fine di minimizzare i consumi e segnalare tempestivamente eventuali disservizi o perdite al personale GTT.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Pagina 6 di 14
Revisione: 04 del: 31/05/2017	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)


7. NORME GENERALI DI PREVENZIONE DA ADOTTARE

Al fine di evitare interferenze con le lavorazioni G.T.T., l'appaltatore dovrà concordare con i responsabili GTT sotto indicati, tutte le precauzioni necessarie ai fini di eseguire i lavori in sicurezza:

RESPONSABILE UNICO PROCEDIMENTO	SEDE	RECAPITO TELEFONICO
SOLAZZI Fulvio	Via Giordano Bruno, 3 - Torino	Ufficio: 011.3044.315 Cell: 349.415.8108

DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	SEDE	RECAPITO TELEFONICO
CANE Elena	C.so TURATI 19/6	011.5764.722

SITO/SETTORE	REFERENTE	RECAPITO TELEFONICO
Comprensorio MANIN	POMPILIO Rocco	011.5764.430
Stabilimento GERBIDO	PARADISO Antonio	011.5764.869
Stabilimento VENARIA	ADRIANO Ernesto	011.5764.914
Stabilimento NIZZA	DI LAURO Dario	011.5764.770
Comprensorio TRAPANI/SAN PAOLO	TARABLE Alberto	011.5764.514
Comprensorio METROPOLITANA	BARADELLO Pierluigi	011.4148.716

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
Revisione: 04 del: 31/05/2017	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08) MODELLO AS_MOD_010	Pagina 7 di 14 <small>(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)</small>

L'Impresa che effettuerà i lavori dovrà attenersi a quanto riportato nel capitolato ed operare nel rispetto delle norme di legge vigenti e del presente documento di valutazione dei rischi da interferenze; in ogni caso si ricorda di attenersi ai seguenti obblighi e divieti e di tenere presente i pericoli evidenziati.

OBBLIGHI



- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche in special modo alla segnaletica di sicurezza ed ai divieti;
- obbligo per tutti i veicoli di procedere a passo d'uomo;
- obbligo di prendere visione delle planimetrie, delle schede d'emergenza, delle istruzioni operative, esposte nei luoghi di lavoro;
- obbligo di fare uso di idonee attrezzature e abbigliamento di lavoro;
- obbligo di indossare i DPI previsti
- obbligo di sorvegliare sulle attività e sui comportamenti dei propri lavoratori
- obbligo di separazione corretta dei rifiuti pericolosi e assimilabili agli urbani negli appositi contenitori opportunamente identificati.

DIVIETI




- divieto di accedere, senza autorizzazione, a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- divieto di introdurre sostanze classificate H350 "può provocare il cancro" ed H350i "può provocare il cancro per inalazione" e quelle sostanze la cui presenza non sia stata concordata ed il rischio valutato;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, installati su impianti e/o macchinari eventualmente concessi in uso da G.T.T.;
- divieto di ingombrare i presidi antincendio, i corridoi delle uscite di emergenza, i passaggi pedonali;
- divieto di effettuare, con veicoli che non garantiscono la visuale posteriore, manovre di regresso senza l'ausilio di personale a terra addetto a coordinare la manovra;
- divieto di usare macchinari, attrezzature ed impianti di proprietà G.T.T., salvo diversa disposizione del responsabile aziendale;
- divieto di fumo in tutti i luoghi chiusi, mezzi e/o aree dove esplicitamente indicato;
- divieto di assunzione di alcolici.

PERICOLI



- Si evidenzia che gli addetti che lavorano a bordo dei mezzi di trasporto (in particolare i manutentori e gli incaricati delle pulizie di autobus, tram, treni), all'interno dei parcheggi ed in generale il personale che opera sul territorio (in particolare i manutentori delle sedi tranviarie e ferroviarie), potrebbero incorrere nel ritrovamento di siringhe/oggetti taglienti di cui non si conosce la provenienza. Ferirsi con tali oggetti può provocare rischi per la salute, di conseguenza **è necessario prestare la massima attenzione e cautela** durante l'espletamento delle attività che potrebbero determinare il rischio di contatto **con siringhe/oggetti taglienti utilizzati e abbandonati**. Soprattutto quando si deve intervenire con gli arti superiori in "punti" non direttamente visibili è necessario ispezionare tale zona prima di effettuare l'operazione ed adottare tutte le misure di cautela ritenute più idonee.

L'Impresa che opera sul territorio dovrà anche rispettare il codice della strada e delimitare sempre il cantiere con appositi apprestamenti e idonea segnaletica di sicurezza, anche secondo quanto stabilito dal Decreto interministeriale del 04/03/2013 "Segnaletica stradale per attività lavorative svolte in presenza di traffico veicolare". L'impresa che opera in ambienti confinati o con sospetta presenza di inquinanti deve redigere documento specifico del DPR 177/2011 e mettere in atto tutte le misure previste.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
Revisione: 04 del: 31/05/2017	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08) MODELLO AS_MOD_010	Pagina 8 di 14 (SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)

Si informa che tutte le indicazioni segnaletiche e le prescrizioni comportamentali sono espresse solo in lingua italiana. Si richiede pertanto alla Ditta, nel caso ci sia tale necessità, di provvedere alla formazione specifica dei lavoratori stranieri che non fossero in grado di comprendere le disposizioni della cartellonistica installata.

Per la gestione di situazioni di emergenza (incendio, malore, ecc.) far riferimento ai piani di emergenza di sito. In generale si riportano alcune regole comportamentali valide in ogni caso:

In caso di incendio:

- Segnalare il pericolo di incendio o l'emergenza al personale addetto di sito o ai referenti del contratto (in caso di assenza di personale GTT o di pericolo immediato contattare il 115);
- Raggiungere le uscite e portarsi in luogo sicuro utilizzando i percorsi di esodo indicati sulle planimetrie e/o dalla segnaletica di emergenza;
- Non correre ma camminare spediti mantenendo la calma, non utilizzare ascensori ma servirsi delle scale;
- In caso di presenza di personale GTT seguire le indicazioni impartite;
- Prima di abbandonare l'area verificare, per quanto possibile, che nessuno sia rimasto bloccato all'interno dei locali.

In caso di infortunio o malore:

- Informare il personale addetto di sito, i referenti del contratto o se necessario 118;
- Non abbandonare l'infortunato ma attendere l'arrivo dei soccorsi;
- Indicare con precisione il luogo in cui si trova la vittima;
- Indicare il motivo dell'allarme, il numero delle persone coinvolte e la persistenza di situazioni pericolose.

8a. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI DEL COMMITTENTE

8.a Rischi specifici del luogo di lavoro causati da impianti, attrezzature e attività del committente durante le "attività lavorative" oggetto dell'appalto (*)	PRESENZA FATTORI DI RISCHIO					NOTE SULLA TIPOLOGIA DI FATTORE DI RISCHIO
	OFFICINE	LOCALE CUCINA	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI MENSE	LOCALI MENSA	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X	X	X	Transito di personale con attrezzature e materiali; transito e manovra mezzi di lavoro.
3. Punture, tagli, abrasioni			X	X		Oggetti taglienti o appuntiti; cocci, sfridi; siringhe; nidi di insetti; rettili e roditori.
4. Elettrico			X	X	X	Linea aerea 600 Vcc nei compensori tranviari; cabine elettriche; impianti elettrici civili e industriali.
5. Rumore			X			Effettuazione di attività rumorose
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello			X	X	X	Pavimentazioni scivolose o sconnesse; binari; gradini.
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X ^(a)			Transito e manovra di veicoli, anche autobus e tram, e mezzi di lavoro.
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme)		X	X	X	X	
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Videoterminali (VDT)						
19. Luoghi ristretti						
20. Condizioni di illuminazione						
21. Organi lavoratori						
22. Ambienti sospetti di inquinamento o confinati						Nel caso sia presente questo fattore di rischio è obbligatorio redigere un documento specifico secondo quanto previsto dal DPR 177/2011.
23. Atmosfere esplosive		X				Presenza di attrezzature alimentate a gas
Osservazioni: ^{a)} gli spostamenti a piedi da e per il luogo di lavoro devono avvenire osservando i percorsi pedonali.						

(*) Nell'allegato D sono riportate le informazioni sulle misure di prevenzione generali inerenti i rischi inseriti nell'elenco.

8b. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTRODOTTI DAGLI APPALTATORI

8.b Rischi interferenti introdotti dagli appaltatori che operano contemporaneamente nell'ambiente di lavoro (*)	PRESENZA FATTORI DI RISCHIO					NOTE SULLA TIPOLOGIA DI FATTORE DI RISCHIO
	OFFICINE	LOCALE CUCINA	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI MENSE	LOCALI MENSA	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni		X	X		X	Transito del personale della Ditta con attrezzature e materiali; operazioni di scarico e movimentazione derrate prodotti alimentari.
3. Punture, tagli, abrasioni		X	X	X	X	Utensili della Ditta (coltelli, forchettoni ecc.), stoviglie e attrezzature elettriche per il taglio pelatura vivande, lattine aperte.
4. Elettrico		X		X	X	Apparecchiature della Ditta allacciate alla rete aziendale.
5. Rumore					X	Utilizzo attrezzature rumorose
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello		X	X	X	X	Attrezzature e materiale della Ditta, o in gestione alla Ditta, su percorsi pedonali; lavaggio pavimenti; utilizzo di acqua e alimenti liquidi.
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X	X		Utilizzo veicoli
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali		X			X	Pulizia locali, stoviglie e arredi
12. Incendio (calore, fiamme) - Atmosfere esplosive		X			X	Gestione delle attrezzature da cucina a gas, a fiamma libera.
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori				X	X	Presenza di bombole per gasare le bevande erogate dai dispenser
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi		X			X	Utilizzo di acqua calda.
18. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

(*) Nell'allegato D sono riportate le informazioni sulle misure di prevenzione generali inerenti i rischi inseriti nell'elenco.

9. INDIVIDUAZIONE DI POSSIBILI INTERFERENZE

Rif.	Causa Interferenza	NO	SI	Se SI, rischi collegati
I	Presenza contemporanea di altro personale		X	Se SI, vedere punti successivi
II	Definizione aree in cui la ditta può operare			
		Officina	X	
		Locale Cucina		X
		Piazzale		X
		Magazzini mense		X
	Locali mensa		X	
a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento		X (9.3)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incidente
b	Effettuazione di attività in altezza	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cadute dall'alto ▪ Caduta materiali dall'alto
c	Effettuazione di attività in locali interrati, pozzi e/o fosse	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spazi ristretti ▪ Microclima
d	Effettuazione di attività in presenza di linea elettrica (linea aerea per tram e treni, terza rotaia per metropoltana e tramvia Sassi Superga)		X (9.3)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elettrocuzione ▪ Urto, Tranciamento linea
e	Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ustioni, Incendio ▪ Esplosioni
f	Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ustioni ▪ Getti, Schizzi
g	Uso di attrezzature rumorose [> 85 dB(A)]	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rumore
h	Uso e/o deposito di sostanze chimiche pericolose	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fumi, Nebbie, Vapori ▪ Oli minerali e derivati
i	Uso e/o deposito bombole anidride carbonica		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Urti, colpi, impatti, compressioni ▪ Fuoriuscita gas asfissiante
l	Uso di carrelli elevatori (presenza di batterie)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Punture, tagli, abrasioni
m	Attività in presenza di atmosfere potenzialmente esplosive		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scivolamenti, cadute a livello

Osservazioni:

NOTA 9.1: Per quanto riguarda la consegna dei locali ad uso esclusivo della ditta, l'appaltatore dovrà sottoscrivere, al momento della presa in consegna dei locali, una relazione tecnica redatta da specialisti terzi della manutenzione, che attesta lo stato dei locali e delle relative attrezzature. GTT provvede ad un controllo annuale su tutti i locali e le attrezzature. L'appaltatore ha l'onere di mantenere la situazione ricevuta e di segnalare qualsiasi non conformità che si dovesse presentare.

NOTA 9.2: Per quanto concerne i rischi, nel caso specifico si evidenzia l'uso di attrezzature a gas e presenza di fiamme libere che comportano rischi di incendio e ustioni. Inoltre la movimentazione, carico e scarico di derrate alimentari da veicoli possono comportare la caduta di materiali. In ultimo si segnala la possibile presenza di ostacoli e pavimenti sconnessi che possono causare inciampi e cadute a livello.


NOTA 9.3: tale rischio può considerarsi presente solo nei casi di eventuale movimentazione meccanica dei carichi durante le fasi di carico e scarico delle derrate alimentari.

**10. SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI, ANALISI E INDIVIDUAZIONE DEI COSTI
DI SICUREZZA DOVUTI AD INTERFERENZE**

Attività svolta:	Servizio di ristorazione aziendale				
Attrezzature utilizzate:	Celle frigorifere, cucine a gas /elettriche, affettatrici elettriche, lavastoviglie, posate, stoviglie, frigoriferi, ecc.	Livello di Rischio			
		Basso	Medio	Alto	
Fattori di Rischio: (Rifer. Punto 9)	a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	X		
	d	Effettuazione di attività in presenza di linea elettrica (linea aerea per tram e treni, terza rotaia per metropoltana e tramvia Sassi Superga)		X	
	e	Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)	X		
	f	Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori	X		
	i	Uso e/o deposito bombole anidride carbonica	X		
	m	Attività in presenza di atmosfere potenzialmente esplosive		X	

Valutazione dei rischi per attività

Rischi rilevati	Prescrizioni	Norme da adottare che prevedono costi aggiuntivi	Quantificazione interventi
Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	Rispetto segnaletica orizzontale e verticale, rispetto delle procedure aziendali ed obbligo di procedere a passo d'uomo. Obbligo di indossare i DPI ad alta visibilità quando necessario	Informazione Gilet alta visibilità	Riconosciuta formazione di n. 24 addetti e DPI
Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione	E' severamente vietato utilizzare aste metalliche, prolunghe, scale o quant'altro possa consentire di raggiungere la linea elettrica alimentata a 600 Volt cc. Quando si deve operare in prossimità della linea aerea bisogna richiedere il distacco della tensione come da procedura aziendale	Formazione/informazione	Riconosciuta formazione di n. 24 addetti
Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)	Rispetto delle procedure aziendali e piano di emergenza	Informazione	Riconosciuta formazione di n. 24 addetti
Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori	Obbligo di utilizzare attrezzature conformi alla normativa vigente ed installazione di cartelli ove è possibile la produzione di polveri, getti o schizza	Informazione Segnaletica	Riconosciuta formazione di n. 24 addetti
Uso e/o deposito bombole anidride carbonica	All'interno del locale mensa e dei magazzini le bombole dovranno essere stoccate in senso verticale, in modo stabile per evitare che cadano ed assicurate in modo solidale alla struttura; in corrispondenza dei dispenser dovranno essere stoccate una bombola alla volta. Applicare nelle aree di stoccaggio simboli di sicurezza in conformità ai requisiti legali applicabili. All'interno dei magazzini dovrà essere effettuata una specifica valutazione per verificare la rispondenza dei locali per lo stoccaggio delle bombole	Informazione	Riconosciuta formazione di n. 24 addetti

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	Prot. TA/deg DUVRI n. 072 del : 25 settembre 2017
	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Pagina 13 di 14
Revisione: 04 del: 31/05/2017	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-04)

Rischi rilevati	Prescrizioni	Norme da adottare che prevedono costi aggiuntivi	Quantificazione interventi
Attività in presenza di atmosfere potenzialmente esplosive	Il personale deve rispettare tutte le procedure/ istruzioni operative/segnaletica previste per le attività in oggetto e deve essere formato in materia antincendio rischio medio; Interblocco...	Formazione	Riconosciuta formazione di n. 24 addetti

11. DETERMINAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

AZIONE/INTERVENTO	RISORSE UMANE			ATTREZZATURE IMPIANTI			COSTO
	N°	N° ore	€/h	N°	Tipo	€/pz.	
FORMAZIONE modulo da 1 ora	24 addetti	1,50	25,00				900,00 €
DPI AD ALTA VISIBILITA'				24	Gilet ad alta visibilità	8,00	192,00 €
FORMAZIONE ANTINCENDIO	24 addetti	4,00	25,00				2.400,00 €

TOTALE 3.492,00 €

NOTE:

In via di principio sono da ritenersi esclusi dal novero dei costi della sicurezza imputabili all'opera appaltata – e, come tali, da non indicare in contratto – quelli generali, comunque obbligatori per il DL appaltatore o subappaltatore ai sensi della legge (DPI, formazione e informazione, sorveglianza sanitaria, spese amministrative, ecc.), fatti salvi eventuali costi ulteriori di sicurezza derivanti da misure “generali” integrative (ad es. DPI particolari, formazione aggiuntiva, ecc.) che fossero rese necessarie dalla specificità delle lavorazioni oggetto dell'appalto/subappalto e legate ad interferenze.

Allegati:

- Allegato A: Politica GTT
- Allegato B: Dati della Ditta e questionario per accertamento dell'idoneità tecnico professionale
- Allegato C: N° 3 Dichiarazioni di prevenzioni infortuni
- Allegato D: Misure di prevenzione generali
- Allegato E:

Redatto dal Responsabile Unico Procedimento	Verificato dal RSPP	Approvato dal Procuratore Delegato
.....

Si evidenzia che successivamente all'affidamento dovranno essere condotti degli incontri di cooperazione e coordinamento per definire puntualmente le misure da attuare e da mettere in opera. In tale fase dovranno essere redatti specifici verbali che saranno allegati a questo documento (verbali di sopralluogo, acquisizione planimetrie, consegna procedure, ecc.).

Data: Ricevuto, Letto e Condiviso

(timbro della Ditta e firma del Datore di Lavoro)