COMUNE DI MOZZATE

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 3 – ter, D.Lgs 81/08 e D.Lgs. 05 agosto 2009 n. 106)

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA E CENTRO ESTIVO DAL 01.09.2021 AL 31.08.2024

(CON FACOLTA' DI PROSECUZIONE PER ULTERIORI ANNI 2)
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI
DI CUI AL DM 65/2020

CIG 8877000C21

Premessa

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.
Successivamente con l'emanazione del D.Lgs., 106/2009 correttivo ed integrativo dello stesso D.Lgs. 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, **il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto**. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. Indicando infine che l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.
Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della struttura scolastica compresi gli alunni ed eventuali ospiti, eventuale personale del Committente (Operai, tecnici, ecc. del Comune di Mozzate, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio la sala mensa, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti).
Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.
Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di mensa che avverranno comunque in diverso modo ma all'interno delle strutture.
I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa che presterà il servizio. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro.
Per quanto riguarda l'attività che l'Impresa svolgerà presso la cucina e le sale mensa ubicate nelle strutture, la pulizia e il rigovernamento dei locali, sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale e alunni della struttura scolastica e dei Datori di lavoro.
Successivamente, il Datore di Lavoro presso il quale deve essere eseguito il contratto, e quindi il Dirigente Scolastico/Datore di Lavoro prima dell'inizio dell'esecuzione, integrerà il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.
In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

Il presente Documento ha lo scopo di:

fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, il personale scolastico e gli

alunni, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo all'individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti pressoi locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.

ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni eregole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Sarà necessario che alla Ditta appaltatrice aggiudicataria, al fine della predisposizione del **D.U.V.R.I. definitivo** siano richieste le seguenti informazioni utili, nello specifico:

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentante per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori impiegati nelle attività previste in appalto (nominativo, mansione e qualsiasialtra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati.)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da utilizzare.
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da utilizzare.
- la descrizione dei rischi specifici relativi all'attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso.

L'azienda appaltatrice sarà adeguatamente coordinata ed informata dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima ed eventualmente durante l'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale presiederanno il datore di lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza della struttura, il datore di lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda appaltatrice, eventuali lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare irischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le aziende ed ilavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008).
Durante l'esecuzione delle attività, ed in generale del servizio mensa l'azienda appaltatrice ed i lavori autonomi avranno l'obbligo di attuare le misure di sicurezza previste e di informare preventivamente ed in tempi utili ad adottare le necessarie misure di cooperazione e coordinamento, il datore di lavoro committente ed il Datore di Lavoro della struttura, qualora sopraggiungessero esigenze di qualsiasi natura tali da rendere necessarie modifiche al presente documento ed alle misure di cooperazione e coordinamento già in atto.
Non dovranno, per nessun motivo, essere eseguite attività da parte di aziende appaltatrici e lavoratori autonomi non segnalate ed autorizzate dal datore di lavoro committente o per le quali il datore di lavoro non dispone di tutte le informazioni utili alla cooperazione e coordinamento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008, che sancisce il principio della cooperazione e del coordinamento per le aziende committenti e per le aziende ed i lavoratori autonomi appaltatori.
L'azienda appaltatrice dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito alle misure e procedure di prevenzione e protezione discusse durante le riunioni di coordinamento e presenti nei documenti di sicurezza.

Anagrafica Azienda Committente (secondo competenza)

Committente	Comune di Mozzate
Sede legale	Piazza Cornaggia, 2 – 22076 Mozzate
Tel./fax	0331838011/0331833950
Datore di lavoro	Dott. Monza Luigi
R.S.P.P.	Società ASA SERVIZI SRL – Cabiate (Co)
Medico competente	Società SA.NE.CO. – Saronno (Va)
R.L.S.	Dott.ssa Beretta Michelle

Committente	Comune di Carbonate
Sede legale	Via Don Zanchetta, 2
Tel./fax	0331830302/0331821310
Datore di lavoro	Dott.ssa Marazzi Amalia
R.S.P.P.	T.S.I. TECNICHE PER LA SICUREZZA DELLE IMPRESE SRL UNIP
Medico competente	Dott.ssa Barbiero Giovanna Giuditta
R.L.S.	Geom. Veronese Emanuele

Azienda aggiudicataria dell'appalto

Azienda	
Sede legale	
Tel./fax	
Datore di lavoro	
R.S.P.P.	
Medico competente	
R.L.S.	

Anagrafica Aziende dove devono eseguirsi le attività oggetto dell'appalto

Azienda	**Scuola Infanzia "C. Giussani"**
Sede legale	Via S. Martino, 111 - Mozzate (CO)
Datore di lavoro	Prof. Mauri Laura
R.S.P.P.	Corbellini Luca
Medico competente	Saporiti Daniela
R.L.S.	Faoro Giulio

Azienda	**Scuola Infanzia "A. Moro"**
Sede legale	Via V. Castelli, 1 - Mozzate (CO)
Datore di lavoro	Prof. Mauri Laura
R.S.P.P.	Corbellini Luca
Medico competente	Saporiti Daniela
R.L.S.	Faoro Giulio

Azienda	**Scuola Primaria "L. Castiglioni"**

Sede legale	Via Prati Vigani - Mozzate (CO)
Datore di lavoro	Prof. Mauri Laura
R.S.P.P.	Corbellini Luca
Medico competente	Saporiti Daniela
R.L.S.	Faoro Giulio

Azienda	**Scuola Secondaria I grado "M.E. Bossi"**
Sede legale	Viale Libertà 3 - Mozzate (CO)
Datore di lavoro	Prof. Mauri Laura
R.S.P.P.	Corbellini Luca
Medico competente	Saporiti Daniela
R.L.S.	Faoro Giulio

Azienda	**Scuola primaria "G. Rodari" Carbonate**
Sede legale	Viale Libertà 3 - Mozzate (CO)
Datore di lavoro	Mauri Laura
R.S.P.P.	Corbellini Luca
Medico competente	Saporiti Daniela
R.L.S.	Faoro Giulio

Azienda	**Centro Estivo (c/o Scuola Primaria "L. Castiglioni")**
Sede legale	Via Prati Vigani - Mozzate (CO)
Datore di lavoro	Mauri Laura
R.S.P.P.	Corbellini Luca
Medico competente	Saporiti Daniela
R.L.S.	Faoro Giulio

Azienda	**Centro Diurno Disabili**
Sede legale	Via Pozzi, 380 - Mozzate (co)
Datore di lavoro	Ronchi Anna
R.S.P.P.	De Paola Pietro
Medico competente	Saporiti Daniela
R.L.S.	Rusconi Laura

Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenze deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendessero necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

Dati relativi all'attività in appalto

Il presente DUVRI si riferisce ai costi da interferenze per i seguenti servizi:

Servizio a favore del Comune di Mozzate: servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e servizio di refezione scolastica, refezione del doposcuola nelle scuole appartenenti all'Istituto Comprensivo e dei Centri estivi del Comune di Mozzate.

Il servizio a favore del Comune di Mozzate viene effetuato presso i seguenti indirizzi di somministrazione:

CONTRAENTE	*SCUOLA*	*INDIRIZZO*
Comune di Mozzate (oggetto principale dell'appalto)	Scuola Infanzia “C. Giussani”	Via S. Martino, 111 - Mozzate (CO)
	Scuola Infanzia “A. Moro”	Via V. Castelli, 1 - Mozzate (CO)
	Scuola Primaria “L. Castiglioni”	Via Prati Vigani - Mozzate (CO)
	Scuola Secondaria I grado “M.E. Bossi”	Viale Libertà 3 - Mozzate (CO)
	Centro estivo (c/o Scuola Infanzia "A Moro" o Scuola Primaria “L. Castiglioni”)	Via V. Castelli, 1 - Mozzate (CO)
		Via Prati Vigani - Mozzate (CO)
	Centro estivo (C/O Scuola Infanzia "C. Giussani"	Via S. Martino, 111 - Mozzate (CO)

Servizio a favore del Comune di Carbonate: servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e servizio di refezione scolastica, refezione del doposcuola della Scuola Primaria “G. Rodari” di Carbonate, presso il refettorio della Scuola Secondaria I grado “M.E. Bossi”, Viale Libertà 3 - Mozzate (CO), ove viene prestato anche il servizio a favore del Comune di Mozzate, incluso nella prestazione principale. Il Comune di Carbonate si riserva la facoltà di affidare direttamente all’appaltatore del contratto principale, stipulato con il Comune di Mozzate, ai sensi dell’art. 63 c. 5 del D.Lgs. 50/2016, entro il triennio dalla data di stipula del contratto, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara il servizio analogo per Comune di Carbonate,

Il servizio a favore del Comune di Carbonate viene effetuato presso i seguenti indirizzo di somministrazione:

CONTRAENTE	*SCUOLA*	*INDIRIZZO*
Comune di Carbonate (ev. servizio analogo ex art. 63 c. 5 codice)	Scuola primaria "G. Rodari" Carbonate c/o Scuola secondaria di I grado "M.E. Bossi"	Viale Libertà 3 - Mozzate (CO)

L’appalto ha durata per anni tre dal 1/9/2021 al 31/08/2024, corrispondenti a tre anni scolastici per il servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi (a.s. 2021/22, 2022/23, 2023/24).

Ai sensi dell’art. 35 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, il Comune di Mozzate e il Comune di Carbonate si riservano la facoltà di rinnovo del contratto alle stesse condizioni del contratto originario, dal 1/9/2024 al 31/08/2026, corrispondenti a due anni scolastici aggiuntivi per il servizio di refezione scolastica, doposcuola e centri estivi (a.s. 2024/25 e 2025/26)

Ai sensi dell’art. 106 c. 11 è altresì prevista la facoltà di proroga tecnica del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione di un nuovo contraente. Il periodo della proroga tecnica non è attualmente stimabile.

Le modalità di erogazione del servizio sono indicate nel capitolato descrittivo e pestazionale

Stima dei costi annui da interferenze

I costi annui da interferenze sono stimati come segue:

SERVIZIO TRIENNALE	numero totale pasti/anno	STIMA VALORE ANNUO		
		soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.
refezione scolastica, doposcuola e centri estivi COMUNE DI MOZZATE	86,156	427,333.76 €	3,446.24 €	430,780.00 €
refezione scolastica, doposcuola CARBONATE (ev. servizio analogo)	11,520	57,139.20 €	460.80 €	57,600.00 €

In particolare, nella stima dei costi interferenziali si è tenuto conto delle segenti voci:

STIMA DEI COSTI INTERFERENZIALI ANNUI PER IL COMUNE DI MOZZATE	
Sopralluoghi, Riunioni coordinamento, Formazione personale	1.062,50
D.P.I., Presidi primo soccorso, Cartelli avvertenze e divieti	750,24
Detergenti e disinfettanti	1.633,50
Totale	**€ 3.446,24**

STIMA DEI COSTI INTERFERENZIALI ANNUI PER IL COMUNE DI CARBONATE	
Sopralluoghi, Riunioni coordinamento, Formazione personale	108,69
D.P.I., Presidi primo soccorso, Cartelli avvertenze e divieti	127,11
Detergenti e disinfettanti	225,00
Totale	**€ 460,80**

Pertanto l'importo a pasto a base di gara è il seguente:

SERVIZIO TRIENNALE	BASE D'ASTA: SINGOLO PASTO		
	costo unitario a pasto soggetto a ribasso	costo unitario a pasto non soggetto a ribasso	COSTO UNITARIO A PASTO TOTALE
refezione scolastica, doposcuola e centri estivi COMUNE DI MOZZATE	4.96 €	0.04 €	5.00 €
refezione scolastica, doposcuola CARBONATE (ev. servizio analogo)	4.96 €	0.04 €	5.00 €

Criteri adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce un'operazione che deve portare a definire la presenza di pericoli, che possono comportare un reale rischio di esposizione per quanto attiene la sicurezza e la salute del personale addetto.

A tal proposito saranno esaminate:

- le modalità operative seguite nell'esecuzione delle attività (esempio manuale, automatica, strumentale) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto);
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione, previste per lo svolgimentodelle lavorazioni.

Si sottolinea il concetto secondo cui vanno individuati i rischi che derivano non tanto dalle intrinseche potenzialità di ***rischio delle sorgenti*** (macchine, impianti ecc.) quanto i potenziali ***rischi residui*** che permangono tenuto conto delle modalità operative seguite, delle caratteristiche dell'esposizione, delle protezioni collettive e misure di sicurezza esistenti (schermatura, segregazione, protezioni intrinseche, ventilazione, isolamento acustico, segnaletica di sicurezza o di pericolo) nonché dagli ulteriori interventi di protezione.

In conclusione si vuole individuare ogni ***rischio di esposizione*** per il quale le modalità operative non ne consentano una ***gestione controllata***: *rischi residui.*
Pertanto la valutazione dei rischi viene effettuata in modo totalmente mirato alla natura dei lavori che verranno svolti, ma limitatamente agli aspetti relativi alla gestione delle possibili interferenze lasciando ai datori di lavoro del personale impegnato i compiti di valutare i rischi specifici delle attività delle aziende.

Obiettivo della valutazione

Obiettivo della presente valutazione è realizzare uno strumento in grado di permettere al Datore di Lavoro Committente, al Datore di lavoro della struttura, al Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice del servizio mensa e degli eventuali lavoratori autonomi e dipendenti di eventuali ditte di manutenzione che si trovassero ad intervenire nei locali dove avviene il servizio mensa di individuare i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute del lavoratore, ospiti ecc., di pianificarne l'attuazione, il miglioramento ed il controllo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza.

In tale contesto si potranno confermare le misure di prevenzione già in atto o decidere di modificarle, per migliorarle in relazione alle innovazioni di carattere tecnico od organizzativo sopravvenute in materia di sicurezza.
Tali misure di prevenzione comprendono:

- Prevenzione dei rischi professionali;
- Informazione dei lavoratori;
- Formazione professionale dei lavoratori.

Pertanto, nei casi in cui non risulti possibile eliminare i rischi, essi dovranno essere diminuiti nella misura del possibile e si dovranno tenere sotto controllo i rischi residui.
In una fase successiva, nell'ambito del programma di revisione della valutazione, tali rischi residui saranno nuovamente valutati e si prenderà in considerazione la possibilità di eliminarli o ridurli ulteriormente alla luce dei progressi sopravvenuti in materia di sicurezza.

In questo ambito, al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi fissati, la valutazione dei rischi

siconfigura, quindi, come un'attività continua, non fine a se stessa, ma permanente nel tempo.

Elenco dei fattori di rischio

Nel seguito si elencano i fattori di rischio che sono stati presi in considerazione per la valutazione dei rischi conseguenti alle interferenze e per la definizione delle misure relative alla loro eliminazione o riduzione.

Misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze

UTILIZZO DI LOCALI, MEZZI E ATTREZZATURE:

Alla Ditta aggiudicataria saranno concessi in uso i locali. Gli stessi possono essere utilizzati solo per questo scopo, saranno concessi inoltre in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'uso di tale materiale, attrezzatura e impianti deve essere consentito solo apersonale addetto ed adeguatamente addestrato.

Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/oschiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/outilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare.

L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte;

non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

è vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;

Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i preposti.

L'erogazione/interruzione sarà eseguitasuccessivamente all'accertamento che la stessa nongeneri condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Nell'ambito dellosvolgimento dell'attività diconsegna dei pasti il personaleoccupato dall'impresa appaltatrice deve esseremunito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità dellavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;

L'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della struttura che impedirà interferenze con attivitàconcomitanti alla consegna dei pasti;

E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità della struttura con apposito permesso;

E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;

E' previstol'ingresso di veicoli dell'impresaappaltatrice nel cortile della struttura;

L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per laconsegna dei pasti o per l'approvvigionamento dellederrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli alunni da scuola e degli utenti e comunque previa verifica della non presenza di alunni/utenti nell'area esterna interessata dal percorso deimezzi;

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli d'accesso all'area. Le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della struttura atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di personenell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate;

Il personale della struttura nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione non dà interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione;

Il personale della struttura a cui compete eventualmente la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali sporzionamento

Utilizzo di apprestamentidi sicurezza

I preposti della struttura addetti alla supervisione e controllo insieme ai lavoratori della ditta appaltatrice dovranno effettuare sopralluoghi preliminari per individuare la posizione degli estintori e degli altri presidi antincendio più vicini all'area di lavoro

I preposti della struttura addetti alla supervisione ed al controllo, in caso di contemporanea presenza di altre

ditte/lavoratori autonomi dovranno far osservare alla ditta appaltatrice la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le altre ditte avranno cura di predisporre.
Evitare di manomettere o modificare gli apprestamenti di sicurezza e qualsiasi altrodispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti neiluoghi di lavoro

UTILIZZO DI PRODOTTI, MATERIALI, ECC.

Non depositare materiali, oggetti, derrate alimentario altro sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.
Sarà cura della struttura accertarsi che l'impiego di prodotti chimici (es. prodotti usati durante le pulizie) avvenga secondo specifiche modalità operative indicate sulle Schede di Sicurezza e/o Schede Tecniche che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del personale addetto.
Qualora dipendenti della struttura e/o della ditta appaltatrice avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori che prevedono l'utilizzo di prodotti chimici, il Datore di Lavoro Committente e quindi il Comune dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il RSPP (ed eventualmente il medico competente) al fine di fermare le attività o di valutare al più presto la sospensione delle attività lavorative. Nel caso in cui nelle aree oggetto dell'attività del servizio mensa vengano espletati dal Comune o da altre ditte appaltatrici interventi ordinari e straordinari di manutenzione che prevedano lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli / barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro. Tuttavia sarà compito della ditta appaltatrice che effettuerà i suddetti interventi mettere in atto tutti i sistemi di prevenzione e protezione al fine di ridurre al minimo la produzione di polveri, ciò in relazione alla tutela della salute dei propri dipendenti e dei lavoratori e di tutti i soggetti che operano a vario titolo presso le aree in cui saranno svolte le attività oggetto del presenteappalto.
Le aree in cui saranno espletate le attività del servizio di mensa in oggetto dell'appalto dovranno essere interdette assolutamente a personale estraneo alla ditta appaltatrice e verranno adeguatamente segnalate così come i percorsi necessari per raggiungerle. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essereprontamente spenti durante la sosta. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.
L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale della struttura al fine di scongiurare infortuni, anche di terzi,
Sia i referenti della struttura che l'Impresa Appaltatrice devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.
In occasione di altre attività affidate ad altre imprese sia l'impresa appaltatrice che la Stazione Appaltante che i referenti della struttura hanno l'obbligo della reciproca comunicazione e della organizzazione della riunione di cooperazione e coordinamento

UTILIZZO DI VIE DI ACCESSO, PIAZZALI, PARCHEGGI

La ditta appaltatrice potrà accedere presso i luoghi di svolgimento del servizio oggetto di appalto soltanto con automezzi autorizzati rispettando il Codice della Strada.
Qualora la visibilità non sia sufficiente e/o la manovra del mezzo risulti difficoltosa, è necessario che un moviere, opportunamente addestrato e con abbigliamento ad alta visibilità, coordini le operazioni.
Le strade e gli spazi destinati al transito dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenuti in buono stato e privi di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzisenza alcun pericolo.
L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito.
Non depositare materiali sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.

UTILIZZO DI AREE DI STOCCAGGIO

L'eventuale trasporto dei materiali e attrezzature all'interno dei locali dovrà essere effettuato a

mano. I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.
Le aree adibite allo scarico delle merci, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTEREFRENZA

Le interferenze sono state identificate e valutate secondo il seguente criterio:
Definito il **pericolo** come la potenzialità di una qualsiasi entità a provocare un danno (per esempio un pavimento scivoloso) ed il **rischio** come la probabilità che si verifichi un evento dannoso (qualcuno potrebbe scivolare) associata alle dimensioni del danno stesso (contusione, frattura, ecc.), per una stima oggettiva del rischio si è fatto riferimento ad una correlazione tra la probabilità di accadimento e la gravità del danno. Questa considerazione può essere espressa dalla formula: **R = P x D** in cui il Rischio (R) è il risultato del prodotto fra le probabilità (P) che il pericolo individuato possa arrecare un danno al lavoratore e la possibile entità del danno stesso (D).
Per definire la probabilità di accadimento ci si è avvalsi di apposite scale numeriche con valori da 1 a 4 con i significati appresso descritti.
Probabilità: Fa riferimento all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e il danno ipotizzato, all'esistenza di dati statistici inerenti le attività sia a livello di comparto che di azienda ed al livello di sorpresa che l'evento provocherebbe in chi è direttamente coinvolto nell'attività lavorativa.
Nel calcolo delle probabilità si è tenuto conto sia del numero dei lavoratori esposti che della frequenza di esposizione (tempo o reiterazione delle situazioni):

Scala delle probabilità

valore	definizione	Significato della definizione
1	Improbabile	• Il suo verificarsi richiederebbe la concomitanza di più eventi poco probabili • Non si sono mai verificati fatti analoghi • Il suo verificarsi susciterebbe incredulità
2	Poco probabile	• Il suo verificarsi richiederebbe circostanze non comuni e poco probabili • Si sono verificati pochi fatti analoghi • Il suo verificarsi susciterebbe sorpresa • Ipotizzabile, ma senza una correlazione automatica e diretta situazione-danno
3	Probabile	• Si sono verificati altri fatti analoghi • Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa • Correlazione tra la situazione ed il verificarsi del danno possibile ma non certa
4	Molto probabile	• Si sono verificati altri fatti analoghi • La correlazione fra la situazione ed il danno è certa, automatica e diretta

Danno: effetto possibile causato dall'esposizione a fattori di rischio connessi all'attività lavorativa. Chiama in causa la competenza di tipo sanitario e fa riferimento principalmente alla reversibilità o meno del danno. L'entità del danno sarà valutata secondo la seguente scala di valori:

Scala del danno

valore	definizione	Significato della definizione
1	Lieve	danno lieve (abrasioni, piccole ferite, malore) risolvibile nel posto di lavoro
2	Medio	ferite/malattie di modesta entità, non risolvibile nel posto di lavoro ma non comportante assenza dal lavoro
3	Grave	ferite/malattiegravi (fratture, debilitazioni gravi, ipoacusie) con inabilità parzialmente invalidante;
4	Molto grave	Trama o malattia con esiti mortali

	Trauma o malattia con esiti invalidanti

Rischio: probabilità che sia raggiunto un livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un pericolo da parte di un lavoratore.
Nella tabella seguente sono indicate le diverse combinazioni (PxD) tra il danno e le probabilità che lo stesso possa verificarsi (stima del rischio).

scala del danno (D)				
	4	**8**	**12**	**16**
	3	**6**	**9**	**12**
	2	**4**	**6**	**8**
	1	**2**	**3**	**4**
	scala della probabilità (P)			

Dalla combinazione dei due fattori si è quindi ricavata l'entità del rischio, con gradualità:

IRRILEVANTE	BASSO	MEDIO	ALTO

La modalità valutativa adottata in generale, (sistema a matrice 4x4), può non rivelarsi sufficiente allorquando sia esplicitamente previsto dalla normativa un criterio di valutazione più specifico. Tale situazione si concretizza per alcuni rischi specifici.

Livello di rischio	**Azioni da intraprendere**	**Tempi di intervento**
IRRILEVANTE	Instaurare un sistema di monitoraggio che consenta di mantenere nel tempo le condizioni di sicurezza	Situazione da monitorare
BASSO	Predisporre gli strumenti necessari a minimizzare il rischio ed a verificare la efficacia delle azioni preventivate. Adozione di misure preventive e/o protettive, formazione, informazione e monitoraggio ordinario	Da realizzare entro 1 anno
MEDIO	Intervenire al più presto sulla fonte di rischio, provvedendo ad eliminare le anomalie che portano alla determinazione di livelli di rischio non accettabili Predisposizione di procedure operative, formazione, informazione e monitoraggio con frequenza media.	Da realizzare entro 1/3 mesi
ALTO	Intervenire immediatamente sulla fonte di rischio, provvedendo a sospendere le lavorazioni sino al raggiungimento di livelli di rischio accettabili.	Da realizzare immediatamente

Rischi per la sicurezza	
Strutture Rischi da carenze strutturalidell'Ambiente di Lavoro	• Altezza dell'Ambiente • Superficie dell'Ambiente • Volume dell'Ambiente • Illuminazione (normale e in emergenza) • Pavimenti (lisci o sconnessi) • Pareti (semplici o attrezzate: scaffalatura, apparecchiatura) • Viabilità interna, esterna; movimentazione manualedei carichi • Solai (stabilità) • Uscite (in numero sufficiente in funzione delpersonale) • Porte (in numero sufficiente in funzione del personale)
Impianti Elettrici Rischi da carenza di sicurezza elettrica	• Idoneità del progetto • Idoneità d'uso • Impianti a sicurezza intrinseca in atmosfere a rischio di incendio o di esplosione • Impianti speciali a carattere di ridondanza
Incendio-Esplosioni Rischi da incendio e/o esplosione	• Presenza di armadi di conservazione (caratteristiche strutturali e di areazione) • Presenza di depositi di materiali infiammabili (caratteristiche strutturali e di ricambi d'aria) • Carenza di sistemi antincendio • Carenza di segnaletica di sicurezza

Rischi per la salute	
Agenti Chimici	Rischi di esposizione connessi con l'impiego disostanze chimiche, tossiche o nocive in relazione a: 1. ingestione; 2. contatto cutaneo; 3. inalazione per presenza di inquinanti aerodispersisotto forma di: o polveri; o fumi; o nebbie; o gas; o vapori.
Agenti Fisici Rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano	Rumore: presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo e di funzionamento con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro Vibrazioni: presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta Microclima: carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene alla temperatura: • Umidità relativa; • Ventilazione; • Calore radiante; • Condizionamento. Illuminazione: carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della lavorazione fine, finissima, ecc.) • Posizionamento; • Illuminotecnica; • Postura; • Microclima.
Agenti Biologici	Emissione involontaria (impianto di condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.) Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)

Rischi trasversali	
Organizzazione del lavoro	Processi di Lavoro usuranti: lavori in continuo, sistemidi turni. Pianificazione degli aspetti attinenti alla sicurezza e la salute: programmi di controllo e Manutenzione degli impianti, comprese le attrezzature di sicurezza Procedure adeguate per far fronte a incidenti e a situazioni di emergenza Movimentazione manuale dei carichi
Fattori psicologici	Intensità, monotonia, solitudine, ripetitività del lavoro Carenze di contributo al processo decisionale e situazioni di conflittualità Complessità delle mansioni e carenza di controlloReattività anomala a condizioni di emergenza
Fattori Ergonomici	Fattori Ergonomici Sistemi di sicurezza e affidabilità delle informazioniConoscenze e capacità del personale Norme di comportamento Soddisfacente comunicazione e istruzioni corrette incondizioni variabili

Individuazione dei Soggetti Esposti

Per "Soggetto Esposto" si intende qualsiasi persona presente nell'area di pertinenza di un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L'individuazione dei soggetti esposti, è valutata considerando:

- l'interazione tra i lavoratori ed i rischi in modo diretto o indiretto;
- gruppi omogenei di lavoratori esposti agli stessi rischi;
- lavoratori, o gruppi di lavoratori, esposti a rischi maggiori, in quanto:

  - portatori di handicap;
  - molto giovani o anziani;
  - donne incinte o madri in allattamento;
  - neoassunti in fase di formazione;
  - affetti da malattie particolari;
  - addetti ai servizi di manutenzione.

Per l'identificazione di tutti i soggetti esposti nell'area e nei locali interessati dal servizio mensa, occorrerà fare riferimento al seguente elenco:

- lavoratori addetti a servizi ausiliari (manutenzione, ecc.);
- lavoratori e utenti delle strutture in cui viene svolto il servizio;
- alunni dell'Istituto Comprensivo di Mozzate;
- Operatori della ditta appaltatrici del servizio mensa;
- lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della struttura , nei locali di refezione;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- genitori, visitatori ed ospiti della struttura;
- lavoratori esposti a rischi maggiori.
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto.

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Utilizzo di parti comuni (area esterna) per l'accesso e l'uscita dal centro cottura, la consegna delle derrate alimentari e non con mezzi, fino alla cucina, conferimento dei rifiuti nel punto di raccolta	Investimento	**1**	**4**	**4**	L'accesso con mezzi nel piazzale deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini, personale, u t e n t i e comunque previa verifica della non presenza di bambini/utenti nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali, etc.) utilizzati da insegnanti e/o da alunni/utenti presenti. Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza dell'edificio, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti. In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto dovrà essere limitata ai 10 km/h; si deve rispettare la segnaletica orizzontale e verticale predisposta nelle vie di circolazione ed i sensi di marcia Prestare attenzione ai pedoni I conducenti dei veicoli dovranno attenersi scrupolosamente alle norme di circolazione del codice della strada e di quelle particolari relative alle aree oggetto della concessione e alle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro, prestare particolare attenzione ai pedoni e in particolare ai bambini/utenti. I mezzi impiegati dovranno avere sempre caratteristiche e dimensioni tali da poterli manovrare agevolmente nelle aree interessate. L'impiego di qualsiasi autoveicolo di proprietà della Ditta aggiudicatrice dovrà essere preventivamente autorizzato dal committente. E' vietato sostare e parcheggiare lungo le vie di transito ed in prossimità di uscite di emergenza; utilizzare gli appositi parcheggi. Qualora venga data l'indicazione di spostare l'automezzo questa azione deve essere immediatamente effettuata senza tergiversare. Il personale a piedi dovrà raggiungere il centro cottura camminando al bordo della rampa e prestare molta attenzione ai mezzi in transito. Smaltire i rifiuti in orari in cui vi è pressocchè assenza di mezzi in movimento.
	Incidente, collisione	**1**	**2**	**2**	
	Urti, colpi, impatti, compressioni	**1**	**3**	**3**	
	Ingombri, intralcio	**2**	**2**	**4**	

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Preparazione e cottura dei pasti in cucina e locali attigui	Possibili interferenze con personale non addetto	**1**	**2**	**2**	Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali, etc.) utilizzati da insegnanti/educatori e/o da alunni/utenti presenti. E' vietato l'accesso in cucina e area preparazione pasti. Solo il personale del concessionario può accedere. Il divieto di accesso è segnalato anche con cartelli apposti all'ingresso dell'area. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi e degli scaffali delle dispense. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali dei depositi delle dispense ed adeguarle, ove necessario. Mantenere le porte chiuse In caso di accesso di persone estranee al servizio per controlli ispettivi: dotazione DPI Depositare derrate, carrelli, materiale nelle aree predisposte Le attrezzature/utensili dati in dotazione devono essere posti correttamente sui ripiani di lavoro- evitare sporgenze pericolose Divieto di utilizzo attrezzature alle persone non autorizzate Mantenere stoccati correttamente i viveri negli appositi scaffali Non depositare materiale sulle vie di fuga e uscite di emergenza Mantenere stoccati correttamente i viveri negli appositi scaffali. Non depositare materiale sulle vie di fuga e uscite di emergenza Mantenersi a debita distanza dalle attrezzature, pentole, fuochi,etc Garantire manutenzione attrezzature come previsto da capitolato speciale per l'affidamento in concessione Aerare locali e usare aspirazione Immagazzinare eventuale materiale infiammabile in quantità limitate negli appositi locali. Informazione al concessionario relativamente al piano di emergenza generale. Il concessionario deve predisporre un proprio piano di evacuazione ed emergenza,relativo agli ambienti di pertinenza, coordinato con quello generale fornito e designare i propri addetti antincendio, emergenze e primo soccorso in numero adeguato e informare il proprio personale. Informazione al concessionario relativamente al piano di emergenza generale. Il concessionario deve predisporre un proprio piano di evacuazione ed emergenza,relativo agli ambienti di pertinenza, coordinato con quello generale fornito e designare i propri addetti antincendio, emergenze e primo soccorso in numero adeguato e informare il proprio personale. Divieto di utilizzo attrezzature che generano fiamme libere e l'esecuzione di lavori che comportino la produzione di scintilla senza autorizzazione del committente Divieto di fumo in tutti gli ambienti di lavoro Il concessionario deve: -utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; -utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi
	Scivolamento, Caduta a livello (pavimento bagnato, versamenti liquidi/solidi)	**2**	**2**	**4**	
	Caduta oggetti, materiale	**2**	**2**	**4**	
	Urti,colpi,impatti, compressioni, schiacciamenti	**2**	**2**	**4**	
	Tagli,punture, abrasioni	**2**	**2**	**4**	
	Ingombri, intralcio	**2**	**2**	**4**	
	Caduta oggetti dall'alto				
	Ustioni	**1**	**3**	**3**	
	Rischio Incendio e Esplosioni (presenza di gas in cucina) con conseguente trasmissione agli ambienti circostanti	**1**	**3**	**3**	
	Elettrocuzione	**1**	**3**	**3**	

					giuntati o che presentino lesioni o abrasioni Divieto di spostare le attrezzature elettriche dal posto dove sonocollocate senza preventiva autorizzazione Gli interventi su impianti elettrici devono essere effettuati esclusivamente da personale idoneo, previa autorizzazione del Committente e tutti i lavori devono essere eseguiti dopo avere tolto la tensione, adottando tutte le precauzioni per impedire che essa venga riattivata, anche accidentalmente. Informare il Committente tempestivamente di ogni anomalia, malfunzionamenti, criticità rilevata nei locali, nelle attrezzature, nei collegamenti elettrici, impianti che pregiudichi la sicurezza el'incolumità delle persone

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Preparazione tavoli, distribuzione dei pasti a quanti siano autorizzati ad usufruire del servizio nelle apposite sale mensa	Scivolamento (per caduta cibo, versamenti liquidi)	**2**	**2**	**4**	L'attività deve essere svolta solo da personale della ditta aggiudicataria. In caso di accidentali spandimenti, caduta cibo: rimozione immediata e pulizia pavimento effettuata dal concessionario, previo allontanamento dei bambini/utenti presenti. Mantenimento a debita distanza del personale e non di sorveglianza; se il rischio non è tempestivamente rimovibile, delimitazione e segnalazione con cartelli dell'area interessata dall'intervento
	Urti, colpi , impatti, compressioni	**1**	**2**	**2**	Vigilanza costante sulla corretta disposizione degli arredi Vigilanza costante sulla corretta disposizione degli arredi
	Caduta materiale durante manipolazione	**1**	**2**	**2**	Prestare attenzione
	Tagli, abrasioni	**1**	**2**	**2**	Non spostare il carrello termico e controllare costantemente che nessuno si avvicini
	Ustioni (contatto con parti calde-carrello scaldavivande, cibi)	**2**	**2**	**4**	Durante l'utilizzo delle attrezzature elettriche, il personale del concessionario deve vigilare e tenere a debita distanza le persone presenti. Al termine dell'utilizzo, staccare la spina dalla presa.
	Elettrico	**1**	**2**	**2**	In caso di malfunzionamento, non usare
	Biologico potenziale (presenza di con bambini in età pre scolare che possono essere affetti da malattietrasmissibili)	**2**	**2**	**4**	Informare i propri lavoratori sul rischio biologico e misure preventive. Segnalare immediatamente casi sospetti di malattia o contagio.Vaccinazioni consigliate Allontanamento immediato in caso di gravidanza del personale
Trasporto dei pasti in contenitori isotermici dalla cucina alla scuola con carrel manuale	Urti, colpi, impatti, compressioni	**1**	**2**	**2**	Verifica preventiva dell'assenza di persone nell'area di transito. Eventuale allontanamento di eventuali persone presenti
	Caduta materiali	**1**	**2**	**2**	
	Scivolamento	**1**	**2**	**2**	
	Inciampi	**1**	**2**	**2**	

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Pulizie e sanificazione refettorio, locali di servizio cucina	Rischio chimico (inalazioni prodotti chimici,contatto)	**2**	**2**	**4**	Eseguire l'attività in assenza di persone nei locali Stoccaggio dei prodotti chimici in luogo sicuro (locali appositi) in quantità limitate provviste di schede di sicurezza in loco L'accesso ai locali in cui vengono conservati detti prodotti di pulizia deve essere strettamente regolamentato, ed assolutamente interdetto ai non addetti ai lavori Divieto di lasciare incustoditi i prodotti e carrelli Aerazione locali durante l'utilizzo In caso di accidentali spandimenti di prodotti: rimozione immediata Uso DPI – procedure per gli addetti Non depositare materiali, carrelli, ingombri lungo le vie di transito e uscite di emergenza. Riporre le attrezzature utilizzate al temrine delle pulizie nell'apposito locale
	Scivolamenti, inciampi	**2**	**2**	**4**	Utilizzare cartellonistica idonea a cavalletto indicante il pericolo di inciampo, di scivolamento, di pavimento bagnato, posizionata a monte e a valle del punto interessato e da rimuovere al ripristino della situazione
	Rischio di inalazione di polveri.	**1**	**2**	**2**	Uso DPI – procedure per gli addetti
	Biologico (contatto accidentale con materiale infetto smaltimento rifiuti, servizi igienici)	**2**	**2**	**4**	Uso DPI – procedure per gli addetti
	Caduta dall'alto	**1**	**3**	**3**	Eseguire interventi in altezza con scale, etc in assenza di persone nei locali; in ogni caso delimitare la zona di intervento ove vi è pericolo di caduta oggetti dall'alto. Un addetto a terra deve presidiare
	Caduta materiale dall'alto	**2**	**2**	**4**	Controllare sempre che il materiale sia stoccato correttamente su scaffali saldamente ancorati
	Urti, impatti,compressioni	**1**	**2**	**2**	In caso di utilizzo attrezzature,I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) dovranno essere sempre sollevati da terra soprattutto in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni è obbligatorio l'esercizio della sorveglianza da parte del personale della ditta appaltatrice e la predisposizione di specifica segnaletica di sicurezza
	Elettrico	**2**	**2**	**4**	V. sopra (misure per preparazione pasti)
Derattizzazione/ disinfestazione	Rischio chimico Inalazione,contatto	**2**	**2**	**4**	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone nei locali. Programmare le date e orari di intervento,preavvisando tutti i Datori di Lavoro Esecuzione dell'attività solo persone abilitate, formate, con adeguati DPI Interdizione dell'area a tutte le persone estranee all'attività Segnalazione con appositi cartelli indicanti l'esecuzione di intervento di disinfestazione e derattizzazione in posizione idonea. Il cartello non dovrà essere rimosso fino al ripristino della situazione normale Chiusura dei locali, aerazione naturale, rispetto assoluto delle modalità di impiego e di conservazione dei prodotti utilizzati. Segnalazione continua con cartelli della presenza di esche. E' vietato rimuovere le esche – carogne di roditori (solo personale abilitato) Nessun prodotto, esca o residuo di lavorazione dovrà essere conservato o lasciato presso i locali

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Trasporto dei pasti dalla cucina alle sedi di consumo mediante contenitori isotermici su appositi autoveicoli del concessionario	Incidente stradale	1	3	3	Caricare l'automezzo nell'apposita zona adiacente la cucina, allontanando eventuali persone presenti non coinvolte nei lavori. Transitare con i mezzi in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini, personale scolastico e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. In ogni caso la velocità di percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree esterne dovrà essere limitata ai 10 km/h. Concordare e avvisare Comune e Dirigente scolastico sugli orari e date. Coordinamento preventivo delle attività: Istituzione di procedure operative e chiare disposizioni sulle attività e responsabilità dei lavoratori.
	Investimento nel piazzale	1	3	3	
	Urti,colpi, impatti, compressioni	1	3	3	
Compresenza, presso i refettori, di personale della struttura, ditta appaltatrice, addetti sorveglianza post scuola	Stress da lavoro correlato (rapporti, scarsa chiarezza dei ruoli e mansioni affidate	2	2	4	Situazioni critiche nella gestione dei rapporti tra il personale, saranno affrontate congiuntamente dal concessionario, comuni e referenti delle strutture, anche attraverso l'attività dicoordinamento operativo-organizzativo. Si valuterà l'opportunità di momenti formativi collettivi per tutto il personale operativo, mirati alla consapevolezza e gestione dello stress correlato all'attività lavorativa
Manutenzioni su attrezzature/ macchinari /impianti/strutture	Possibili urti,impatti, compressioni Tagli scivolamenti,inciampi elettrico esposizione a polveri esposizione a rumore caduta materiale, persone dall'alto	2	2	4	Coordinamento tra impresa appaltatrice, Comune, referenti delle strutture, per effettuare manutenzioni durante gli orari di chiusura delle scuole e servizio mensa o eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza, delimitando le zone di intervento, utilizzando idonea cartellonistica. Il cartello non deve essere rimosso fino al ripristino della situazione normale.

MISURE GENERALI DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Per una migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo di seguito vengono riportati regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme comportamentali specifiche in funzione dell'attivitàsvolta.

I lavoratori del concessionario che opereranno all'interno delle strutture oggetto della concessione ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito:

-divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto non di propria competenza;

-divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà della struttura e/o del Comune, altri appaltatori se non espressamente autorizzati;

-divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai servizi se non specificatamente autorizzati dal datore di lavoro delle strutture e Comune con apposito permesso;

-divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;

-rispettare il contenuto della segnaletica installata nei locali;

-è vietato correre all'interno delle aree di lavoro, a meno che non si verifichi una situazione di emergenza;
-è vietato fumare e utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere;
-è vietato consumare cibi o bevande in aree non idonee;
-non effettuare movimenti bruschi e pericolosi che possono creare disattenzione di altri lavoratori;
-Non bere alcool, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale conconseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
-divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non autorizzati e abilitati;
- è vietato compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
-obbligo di segnalare immediatamente al Comune/Datori di lavoro delle strutture, guasti e anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro;
-obbligo di utilizzare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
-obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione;
-divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
-obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti.

GESTIONE EMERGENZE INCENDIO ED EVACUAZIONE, PRIMO SOCCORSO

Sarà cura dell'azienda appaltatrice organizzare il servizio di emergenza ed occuparsi della formazione del personale addetto.
Il Titolare dell'azienda appaltatrice dovrà assicurarsi che tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro siano informati dei nominativi degli addetti e delle procedure di emergenza; dovrà inoltre esporre in posizione visibile le procedure da adottarsi unitamente ai numeri telefonici dei soccorsi esterni.
Nelle aree di lavoro dovrà essere affissa adeguata segnaletica di sicurezza per l'individuazione delle vie d'esodo.

Posizionamento dei presidi di pronto soccorso

L'ubicazione dei presidi di pronto soccorso è indicata nel lay-out dei luoghi di lavoro, affissi e ben visibili.

Procedure di Pronto Soccorso

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure:

1. *PROTEGGERE*

- Proteggere se stesso evitando di diventare una seconda vittima, allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Verificare che non sussistano condizioni di ulteriore pericolo per la vittima; rimuovere la causa del pericolo e/o mettere in sicurezza la vittima.

2. *AVVERTIRE*

- Avvertire immediatamente il "112" fornendo all'operatore i seguenti dati:
- descrizione sintetica dell'infortunio/malore;

- ubicazione del luogo di lavoro e modalità di raggiungimento;
- Nel caso in cui il soccorso venga effettuato con ambulanza ed il luogo di lavoro fosse difficilmente individuabile, accordarsi con l'operatore del "112" per l'attesa del mezzo di soccorso presso un luogodi facile raggiungimento;
- Un lavoratore, dal luogo di attesa, si incaricherà di condurre l'ambulanza presso il luogo dell'infortunio;
- Nel caso in cui il soccorso venga effettuato tramite elicottero comunicare la posizione di un'area idonea all'atterraggio e prossima al luogo di lavoro; agevolare l'individuabilità dell'area da parte del mezzo di soccorso con la presenza di un lavoratore che segnali la zona di atterraggio.

3. *SOCCORRERE*

- Indossare presidi sanitari mono-uso al fine di limitare il rischio infettivo durante il soccorso (guanti inlattice,mascherine, visiere paraschizzi);
- Rassicurare la vittima qualora fosse cosciente con eventualmente la collaborazione di altri soggetti;
- non spostare la persona dal luogo dell'incidente a meno di un pericolo di vita imminente;
- Prestare alla vittima le prime cure in attesa del mezzo di soccorso.

4. *PROFILASSI*

Dopo aver prestato un soccorso:

Procedere alla pulizia del proprio corpo;
Eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.

Dotazioni per il primo soccorso (aziende o unità produttive di gruppo A e B - DM 388/2003)

La cassetta di pronto soccorso dovrà essere costantemente integrata e completa nella sua dotazione al finedi garantire il corretto stato d'uso; il contenuto minimo della cassetta di primo soccorso è il seguente:

- guanti sterili monouso (5 paia);
- visiera paraschizzi;
- flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro;
- flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0, 9%) da 500 ml;
- compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole;
- compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole;
- teli sterili monouso;
- pinzette da medicazione sterili monouso;
- confezione di rete elastica di misura primaria;
- confezione di cotone idrofilo;
- confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso;
- rotoli di cerotto alto cm 2,5;
- un paio di forbici;
- lacci emostatici;
- ghiaccio pronto uso (due confezioni);
- sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari;
- termometro;
- apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

Misure preventive

- fornire ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio;

- ridurre la probabilità di insorgenza di incendio;
- predisporre e mantenere sempre sgombre e agibili le vie e le uscite d'emergenza;
- predisporre procedure e mezzi per una rapida segnalazione ed estinzione dell'incendio;
- delimitare/segnalare, vietare di fumare e predisporre adeguati strumenti di estinzione nei luoghi ovesussiste il pericolo di incendio/esplosione;
- mantenere in efficienza, tramite ispezioni periodiche, l'impianto elettrico, di messa a terra e contro lescariche atmosferiche;
- qualora vengano eseguite lavorazioni con l'uso di attrezzature che possano innescare incendi/esplosionie/o con preparati pericolosi, assicurarsi di:
  - non eseguire lavorazioni limitrofe che possano aumentare le probabilità di innesco di incendio/esplosione;
  - non coinvolgere personale non addetto alla specifica lavorazione.
  - le lavorazioni su reti tecnologiche trasportanti il gas necessario per il funzionamento delle cucinedevono essere eseguite da personale specializzato.

Procedure in caso di incendio e/o esplosione

Nell'eventualità si verificasse un incendio/esplosione eseguire le seguenti procedure:

1. ***PROTEGGERE***

- Allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loroallontanamento;
- Togliere tensione elettrica manovrando sul quadro principale;
- Allontanare, senza mettere a repentaglio l'incolumità delle persone, mezzi/attrezzature e materialiche potrebbero alimentare l'incendio/esplosione;
- Tentare di circoscrivere ed estinguere l'incendio tramite un addetto munito di estintore, posizionato acirca 3 m dall'incendio, con direzione del getto alla base delle fiamme.

2. ***AVVERTIRE***

Avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco al numero telefonico "112".

3. ***SOCCORRERE***

Qualora ci fossero persone coinvolte nell'incendio sottrarle

Evacuazione

Nel lay-out dell'area di lavoro sono indicate le vie di esodo e le uscite di sicurezza.
Per ciascuna zona di lavoro è stata prevista una idonea via di fuga sicura e chiaramente segnalata.
È necessario mantenere pulite ed in ordine le zone di lavoro per evitare intralci in caso di evacuazione.
Per ogni fase di lavoro verranno coordinate le aziende presenti (nel caso in cui siano presenti più aziende) e durante le riunioni di coordinamento verranno resi noti i nominati degli addetti all'evacuazione e coordinate fra le aziende le attività di evacuazione. Ogni azienda avrà l'onere di formare ed informare i propri lavoratori in merito alle corrette procedure di sicurezza.
Per le fasi di lavori durante le quali opera un'unica azienda, sarà compito dell'azienda stessa organizzare la squadra di evacuazione dopo aver adeguatamente informato e formato i lavoratori e gli addetti all'evacuazione sulle procedure di sicurezza.

ALLEGATO A (Facsimile)

VERBALE DI SOPRALUOGO E COORDINAMENTO

In relazione all'incarico che l'Appaltatore: _____
ha ricevuto dal Committente: _____
l'incarico di svolgere l'appalto oggetto del presente DUVRI , i sottoscritti, nelle rispettive qualità di:

- Datore di Lavoro o suo delegato (Dirigente/Preposto) del Committente _____
- Datore di Lavoro o suo delegato (Dirigente / preposto) dell'Appaltatore._____

DICHIARANO

1) di aver eseguito un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno erogare i servizi oggetto di appalto, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'Appaltatore nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08;

2) di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, i seguenti pericoli e/o rischi (ulteriori rispetto a quanto individuato nella valutazioni dei rischi) per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e comportamentali :

DESCRIZIONE DEL RISCHIO:

AZIONE PREVENTIVA E/O DI COMPORTAMENTO:

Resta inteso che l'Appaltatore dovrà rivolgersi al Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività del Committente o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Data

Firme: