



**COMUNE di STAZZEMA**

*Medaglia d'Oro al Valor Militare*  
Provincia di Lucca

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE E RISTORAZIONE COLONIA ESTIVA  
AA.SS. 2020/2021– 2021/2022 – 2022/2023**

## **4. DUVRI**

## **4. DUVRI (Documento di valutazione dei rischi interferenziali)**

### **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

( art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08 s.m.i.)

**SERVIZIO:** L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per i bambini della Scuola dell'Infanzia statale, della Scuola Primaria statale e della Scuola Secondaria di primo grado statale del Comune di Stazzema

**DURATA DEL CONTRATTO:** AA.SS. 2020/2021– 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

**IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO:** € 696.862,92 (IVA esclusa) per l'intero periodo, di cui € 6.000,00 (seimila/00) per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

#### **INDICE**

1. PREMESSA pag. 3
2. DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE pag. 4
3. DESCRIZIONE GENERALE DEGLI EDIFICI E DELLE ATTIVITA' SVOLTE pag. 6
4. SOGGETTI AUTORIZZATI ad OPERARE NELLE STRUTTURE del COMUNE pag. 8
5. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI pag. 10
6. COSTI DELLA SICUREZZA pag. 22
7. GESTIONE DELLE EMERGENZE pag. 22
8. DICHIERAZIONE FINALE pag. 22
9. ALLEGATO A) FAC SIMILE DI VERBALE DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO pag. 23

## 1. PREMESSA

Il presente documento, elaborato in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08, viene redatto considerando il ruolo di soggetto Committente dell'appalto svolto all'Amministrazione comunale.

La modalità di redazione del documento è la seguente:

1. in fase di espletamento di gara il DUVRI contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbe potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

In tale fase vengono esplicitati i costi della sicurezza relativi al contratto;

2. prima dell'inizio dell'esecuzione dei lavori, il DUVRI elaborato viene integrato riferendolo ai rischi specifici di interferenza presenti nei luoghi in cui viene espletato l'appalto definiti a seguito del sopralluogo di cui ai successivi commi.

L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali. La definizione dei rischi specifici di interferenza sarà attuata, presso ogni sede scolastica interessata dall'appalto, attraverso un sopralluogo congiunto a cui partecipa:

- un incaricato dell'Amministrazione Comunale;
- un responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria;
- il Dirigente Scolastico in qualità di datore di lavoro e il responsabile della sicurezza della scuola competente per plesso
- i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

L'esito del sopralluogo sarà verbalizzato secondo apposito documento.

Il DUVRI, integrato con quanto sopra previsto e accettato dalle parti, costituirà il documento allegato al contratto di appalto.

Prima dell'affidamento del servizio l'Amministrazione comunale provvederà a:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale della Ditta aggiudicataria attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio e dell'autocertificazione della Ditta aggiudicataria del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale;
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze presenti.

Il presente documento non valuta i rischi specifici delle attività affidate in appalto, rischi valutati nell'ambito del Piano Operativo di Sicurezza redatto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Direttore dell'esecuzione del servizio, potrà ordinare la sospensione del servizio stesso, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro. Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente l'A.C. non riconoscerà alcun compenso o indennizzo alla Ditta aggiudicataria.

<b><i>Dati generali del committente</i></b>
Ente: COMUNE DI STAZZEMA
Sede Amministrativa : Piazza Europa, Pontestazzemese
Tel.0584/77521 – Fax.0584777259 – PEC comune.stazzema@postacert.toscana.it
Referente dell'appalto : Dott. Federico Pierucci – pieruccifederico@comune.stazzema.lu.it
Direttore dell'esecuzione: Ing. Arianna Corfini – corfiniarianna@comune.stazzema.lu.it (tel. 0584/775211)
<b><i>Dati generali dei Datori di lavoro aventi la disponibilità giuridica dei luoghi</i></b>
Sede legale: Istituto Comprensivo Martiri di S'Anna - Pontestazzemese
<b><i>Identificazione del servizio da svolgere</i></b>
<b><i>Oggetto dell'appalto: servizio di ristorazione scolastica</i></b>
<b><i>Durata dell'appalto: anni 1 ripetibili per ulteriori anni 1</i></b>
Inizio servizio: 01/09/ 2020 - Fine servizio:31/08/2024
Orario di lavoro: <b>Stabilito nel contratto</b>
Attività svolte: - preparazione pasti (presso la cucina della scuola ) - trasporto pasti - distribuzione pasti - pulizia e sanificazione dei locali

**Luoghi oggetto del servizio (come da organizzazione corrente) :**

<b>TIPOLOGIA SCUOLA</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>GIORNI DI SERVIZIO NELLA SETTIMANA</b>
Scuola dell'infanzia	Località Lambora Levigliani	dal lunedì al venerdì
Scuola dell'infanzia	Località Alle Scuole Pontestazzemese	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria	Località Alle Scuole Pontestazzemese	dal lunedì al venerdì
Scuola secondaria 1° grado	Località Alle Scuole Pontestazzemese	due giorni settimana
Spiaggia attrezzata annualmente individuata	Forte dei Marmi	Periodo estivo 5 giorni a settimana
<b>TRASPORTO PASTI</b>	<b>TERRITORIO COMUNALE</b>	
Area oggetto del servizio	Locali mensa, Area esterne (viabilità e parcheggi), Viabilità comunale e provinciale (strada), spiaggia attrezzata (Colonia estiva)	

***Coordinamento delle fasi lavorative***

All'interno degli edifici non potrà essere iniziata alcuna attività, da parte della Ditta aggiudicataria, se non a seguito di avvenuto coordinamento con i Datori di lavoro delle varie sedi e relativa autorizzazione di inizio servizio. Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

Il Direttore dell'esecuzione del servizio e l'incaricato della Ditta aggiudicataria per il coordinamento del servizio affidato in appalto, potranno interrompere il servizio qualora ritengano che le attività, per sopraggiunte nuove interferenze, non siano più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dalla Ditta aggiudicataria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81 e s.m.i.).

<b>Impianti, servizi e forniture del Comune di Stazzema a disposizione della Ditta aggiudicataria</b>
<b>Acqua:</b> L'acqua calda e fredda è fornita dall'impianto idrico-sanitario presente negli edifici.
<b>Energia elettrica:</b> Per il collegamento delle attrezzature alimentate da corrente elettrica è possibile utilizzare le prese di corrente disponibili presso l'edificio previa verifica dell'ampereaggio massimo consentito dall'impianto da effettuarsi con il tecnico del Comune.
<b>Servizi igienico sanitari:</b> al personale della Ditta aggiudicataria vengono messi a disposizione adeguati servizi igienici e spogliatoi.

### 3. DESCRIZIONE GENERALE DEGLI EDIFICI E DELLE ATTIVITA' SVOLTE

Si riporta una descrizione generale dell'attività svolta negli edifici, delle loro caratteristiche e delle aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria.

**A) Sede Istituto comprensivo Loc. Alle scuole Pontestazzemese :** ospita le scuole dell'Infanzia Ruosina e Mulina con sede Pontestazzemese primaria e secondaria di primo grado del Comune di Stazzema e asilo nido.

**B) Istituto comprensivo Loc. Alle scuole Pontestazzemese**

<b>Edificio</b>	I locali della Scuola si sviluppano su due piani.
<b>Attività svolta</b>	Attività didattica con bambini da 6 a 11 anni (scuola primaria) e da 11 a 14 anni (scuola secondaria di primo grado). Il refettorio è collocato al piano terra in un corpo di fabbricato autonomo.
<b>Accessi scuola</b>	Accesso carrabile e pedonale. Il dislivello presente tra l'area del cortile e il piano terra della scuola è superabile attraverso le scale o tramite un accesso secondario dai locali palestra.
<b>Accessi Ditta</b>	Accesso al refettorio separato ed avviene attraverso il parcheggio per genitori ed insegnanti della scuola. L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o nei momenti di ricreazione) è separata dalla zona di accesso ai locali per la ditta. Saltuariamente viene utilizzata per la ricreazione dei bambini anche l'area esterna dell'edificio mensa.
<b>Prevenzione incendi</b>	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<b>Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria</b>	
Il refettorio è adiacente ai locali di preparazione e cottura pasti	

**C) Scuola dell'Infanzia Ruosina e Mulina con sede Pontestazzemese**

<b>Edificio</b>	I locali della Scuola si sviluppano su due piani
<b>Attività svolta</b>	Attività didattica con bambini da 3 a 6 anni (scuola dell'infanzia). Il refettorio è collocato al piano primo in un corpo di fabbricato autonomo.
<b>Accessi scuola</b>	Accesso carrabile e pedonale. Il dislivello presente tra l'area del cortile e il piano della scuola è superabile attraverso le scale o tramite ascensore.
<b>Accessi Ditta</b>	Accesso al refettorio separato ed avviene attraverso il parcheggio per genitori ed insegnanti della scuola. L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o nei momenti di ricreazione) è separata dalla zona di accesso ai locali per la ditta. Saltuariamente viene utilizzata per la ricreazione dei bambini anche l'area esterna dell'edificio mensa.
<b>Prevenzione incendi</b>	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<b>Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria</b>	
Il refettorio è adiacente ai locali di preparazione e cottura pasti	

#### D) Scuola dell'Infanzia di Levigliani

<b>Edificio</b>	I locali della Scuola si sviluppano su un piano.
<b>Attività svolta</b>	Attività ludico-didattica con bambini da 3 a 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra.
<b>Accessi scuola</b>	Accesso carrabile e pedonale. Il dislivello presente tra l'area del cortile e il piano terra della scuola è superabile attraverso l'utilizzo di una rampa esterna.
<b>Accessi Ditta</b>	Accesso al refettorio separato ed avviene da Via Lambora attraverso l'area esterna all'edificio accedendo al locale refettorio attraverso un corridoio.
<b>Prevenzione incendi</b>	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<b>Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria</b>	
L'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede all'area esterna della scuola dalla strada comunale( via Lambora). Da lì si può accedere sia ai locali refettorio attraverso un corridoio: Il trasporto dei pasti può essere effettuato anche con l'ausilio di un carrello porta contenitori gastronomi.	

#### 4. SOGGETTI AUTORIZZATI AD OPERARE NELLE STRUTTURE DEL COMUNE

<b>Soggetto</b>	<b>Attività svolta</b>	<b>Periodi e luoghi di presenza</b>
Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica	La Ditta aggiudicataria gestisce tutte le attività relative al servizio di ristorazione scolastica nei locali refettorio e – in generale – nei locali di mensa come anche individuati negli atti di registrazione da richiedere all'Autorità Sanitaria per l'esercizio dell'attività di ristorazione scolastica. La Ditta aggiudicataria mediante personale dipendente provvede – a titolo esemplificativo e non esaustivo – alla preparazione, al trasporto, consegna e fornitura alle mense di pasti a mezzo di automezzi, all'approntamento dei refettori o dei locali comunque adibiti alla consumazione del pasto, allo sporzionamento dei pasti ai tavoli. Provvede altresì alla pulizia e riordino di tutti i locali di mensa e relative attrezzature ed arredi. La Ditta aggiudicataria utilizza locali di servizio e servizi igienici/spogliatoi sia riservati sia ad uso promiscuo a seconda degli spazi disponibili nelle varie strutture. Nelle scuole la fornitura di pasti è effettuata a mezzo di automezzi che accedono a cortili/aree di manovra esterne con permesso di sosta per il tempo strettamente necessario. I contenitori dei pasti sono trasportati ai locali refettori con l'ausilio di carrelli di proprietà della ditta..	Il personale addetto ai servizi ristorazione scolastica è da considerarsi presente in maniera continuativa in ogni struttura Scolastica nel periodo coincidente con l'anno scolastico. In alcune mense scolastiche possono operare soggetti disabili nell'ambito di progetti inserimento lavorativi socio assistenziali; Tali soggetti svolgono funzioni previste dai relativi progetti di inserimento sotto la sorveglianza del tutore designato.
Personale coordinatore /ispettivo della ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica	Il personale ha funzioni di supervisione, dotazione di materiale e verifica.	Nella struttura scolastica tali soggetti intervengono per controllare le prestazioni rese dal personale dipendente e per svolgere funzioni di verifica previste dai contratti di appalto. La presenza di tali soggetti è quindi saltuaria e non programmabile. Tali soggetti possono anche essere

		presenti durante il servizio di mensa
Personale ispettivo del Comune di Stazzema personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio prevenzione soggetti incaricati di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Commissione Mensa	Il personale e gli altri soggetti indicati svolgono funzioni di controllo e verifica sul processo di produzione presso il centro cottura e erogazione dei pasti.	Nella struttura scolastica tali soggetti intervengono per controllare le prestazioni rese dal personale dipendente e per svolgere funzioni di verifica previste dal contratto di appalto. La presenza di tali soggetti è quindi saltuaria e non programmabile. Tali soggetti possono anche essere presenti durante il servizio di mensa.
Personale con compiti di sorveglianza dei bambini durante la refezione	Il personale ha il compito di accompagnare, sorvegliare ed assistere gli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica.	Il personale è presente quotidianamente in orari concordati. Gli incaricati del servizio di sorveglianza possono accedere ai locali mensa
Personale dipendente Da Istituto Comprensivo	Il personale docente ha competenze relative all'educazione e alla cura dei bambini ed alla relazione con le famiglie. Svolge attività rivolte allo sviluppo psichico e fisico di minori, alla loro crescita civile e culturale ed alla formazione globale della loro personalità. Gli insegnanti hanno inoltre il compito di accompagnare, sorvegliare ed assistere gli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica anche durante il periodo in cui gli stessi sono tenuti, per gli obblighi scolastici, a rimanere a scuola ininterrottamente dal mattino al pomeriggio. Il personale ATA che assolve funzioni di sorveglianza connesse all'attività delle istituzioni scolastiche, in rapporto di collaborazione con il dirigente scolastico e con il personale docente Il personale scolastico (docente e ATA) può essere presente nei locali di refezione per la consumazione del pasto. Il personale scolastico può accedere/transitare/fruire di spazi ove viene svolta l'attività di mensa o comunque adibiti anche indirettamente al servizio di ristorazione scolastica soprattutto quando tali spazi sono adibiti ad uso promiscuo (es. servizi igienici non riservati al personale di mensa, aule o locali scolastici destinati a consumazione del pasto, corridoi/aree di passaggio /stazionamento di contenitori/carrelli di pasti, depositi, ecc).	Il personale statale opera nella stessa sede di lavoro, anche negli stessi locali ove è svolto il servizio di ristorazione scolastica. Tali soggetti possono accedere ai locali mensa e anche fruire del pasto durante il servizio di mensa.
Personale manutentivo dipendente dal Comune e/o dalle altre ditte della gestione	Nella struttura scolastica i soggetti che possono intervenire sono: servizio tecnico manutentivo comunale, società manutenzione/riparazione edifici,	Nella struttura scolastica è prevista la presenza del tutto saltuaria, normalmente fuori orario scolastico, dei soggetti riportati a fianco e comunque solo in caso di necessità di interventi di

tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti, aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione	attrezzature, impianti, società affidataria dell'appalto di gestione energia, la società manutenzione estintori e impianti antincendio, società di manutenzione del verde scolastico, società di erogazione del servizio di disinfestazione e derattizzazione	manutenzione/riparazione strettamente necessari a garantire la piena utilizzazione delle strutture impianti attrezzature. Per svolgere interventi di manutenzione /riparazione di attrezzature/impianti di mensa tale personale potrebbe accedere ai locali di mensa anche nel corso delle attività di sporzionatura, distribuzione pasti, riordino e pulizia.
---	---	--

## 5. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

### Stima dei rischi

Il criterio univoco per assegnare il valore di rischio R ad una attività è quello di utilizzare un modello matematico che assegna l'indicatore di rischio R in relazione alla probabilità, o alla frequenza P che ha l'evento rischioso di verificarsi e in relazione all'intensità (Magnitudo) D del danno causato dall'evento dannoso.

Si ha:

$$R = P \times D$$

Dove:

P = Probabilità che si verifichi l'evento

D= Gravità (Intensità, Magnitudo ) del danno.

La quantificazione del rischio viene ottenuta utilizzando la seguente matrice del rischio:

<b>D</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
Entità del danno	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>(P)</b> Probabilità accadimento				

<i>Parametro Valori Descrizione</i>	<i>Valori</i>	<i>Descrizione</i>
<b>Entità del danno D</b>	<i>1 = lieve</i>	Infortunio o esposizione acuta con invalidità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
	<i>2 = Rilevante</i>	Infortunio o esposizione acuta con invalidità reversibile Esposizione cronica con effetti reversibili
	<i>3 = Grave</i>	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti parzialmente invalidanti.
	<i>4 = Molto grave</i>	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti
<b>Probabilità di Accadimento P</b>	<i>1 = bassa</i>	Il valore 1 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti, ovvero non sono noti episodi già verificatisi, oppure il verificarsi del danno susciterebbe incredulità.
	<i>2 = discreta</i>	Il valore 2 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi, ovvero sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi, oppure il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.
	<i>3 = alta</i>	Il valore 3 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo diretto, ovvero quanto è noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno, oppure il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa.
	<i>4 = molto alta</i>	Il valore 4 è assegnato quando esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori, ovvero quando si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata in situazioni operative simili, oppure il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore



Classi di rischio (R)	
<b>Classe A</b>	Valori compresi tra 1 e 3, danno poco rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore. Azioni correttive da programmare a lungo termine.
<b>Classe B</b>	Valori compresi tra 4 e 6, danno discretamente rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore, devono essere individuate misure preventive applicabili. Azioni correttive da programmare a medio termine.
<b>Classe C</b>	Valori compresi tra 7 e 9, danno manifestato che incide sulla futura operatività: è necessario individuare le cause ed agire affinché vengano minimizzate, per il futuro, mediante l'introduzione di procedure organizzative e tecniche atte a ridurre l'esposizione del rischio. Azioni correttive da programmare a breve termine
<b>Classe D</b>	Valori compresi tra 10 e 16, danno estremamente grave, con possibile manifestarsi di conseguenze irreversibili, le cause devono essere abbattute, ove possibile o comunque minimizzate mediante misure organizzative, tecniche e di prevenzione e protezione, devono essere inoltre individuati i necessari DPI e distribuiti al personale esposto. Azioni correttive da programmare con urgenza.

Il procedimento valutativo segue il seguente percorso logico:

**Identificazione per ciascuna attività lavorativa di:**

- luogo ove viene svolta;
- frequenza di svolgimento;
- attrezzature di lavoro utilizzate durante lo svolgimento dell'attività;
- sostanze e preparati chimici utilizzati durante lo svolgimento dell'attività;
- identificazione dei potenziali pericoli;
- identificazione e valutazione dei rischi correlati ai singoli pericoli, con possibile evoluzione patologica a danno del lavoratore, misure di prevenzione e protezione da adottare, e d.p.i. da utilizzare a protezione dai rischi residui.

***Individuazione dei fattori di rischio***

I rischi lavorativi presenti negli ambienti di lavoro, in conseguenza dello svolgimento delle attività lavorative, possono essere divisi in tre categorie:

A) Rischi per la sicurezza (Rischi di natura infortunistica)

Strutture  
Macchine  
Impianti Elettrici  
Sostanze pericolose  
Incendio

B) Rischi per la salute (Rischi di natura igienico ambientale)

Agenti Chimici  
Agenti Fisici  
Agenti Biologici

C) Rischi di tipo cosiddetto trasversale

Organizzazione del lavoro  
Fattori psicologici  
Fattori ergonomici (nel senso ampio del termine)  
Condizioni di lavoro difficili

***Pericoli riferibili all'area di lavoro (non oggetto delle attività proprie della Ditta aggiudicataria)***

- Pavimentazione scivolosa (scale di ingresso)
- Superfici spigolose
- Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione
- Agenti biologici (patologie infettive)
- Rumore

- Elementi in temperatura

### ***Rischi specifici riferibili all'ambiente di lavoro***

I rischi specifici riferibili agli ambienti di lavoro originati dai summenzionati pericoli sono i seguenti:

- Scivolamento, inciampamento, caduta in piano
- Contatto con elementi pericolosi
- Contatto con elementi in tensione elettrica
- Patologie infettive
- Esposizione a rumore
- Ustione

### ***Zone interessate da possibili interferenze***

Si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze:

- cortili e aree di manovra esterne delle scuole (arrivo/partenza/sosta/manovra di mezzi trasporto pasti/derrate alimentari destinate alla mensa);
- atri, ingressi, scale e corridoi delle scuole con particolare riferimento al passaggio/stazionamento di carrelli/contenitori pasti/derrate);
- locali adibiti alla consumazione dei pasti, siano essi refettori specificamente dedicati o altri locali delle scuole comunque adibiti/destinati anche non in modo esclusivo al consumo di pasti;
- altri locali scolastici depositi, ripostigli, aule se utilizzati anche promiscuamente dal personale della ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica;
- servizi igienici, con particolare riferimento ai servizi igienici non riservati al personale di mensa e quindi usati promiscuamente da personale scolastico e personale del servizio di ristorazione scolastica;

### ***Pericoli originati dalla Ditta aggiudicataria***

Nel caso di possibili interferenze sono prevedibili i seguenti pericoli:

- utilizzo mezzi di trasporto (automezzi - furgoni) e carrelli;
- pavimentazione scivolosa;
- impedimenti/ostacoli lungo i percorsi di transito;
- stazionamento di materiali vari nei locali;
- caduta oggetti/materiali vari in terra;
- presenza di cavi di alimentazione elettrica;
- presenza di attrezzature alimentati elettricamente (es. carrelli scaldavivande);
- utilizzo attrezzature e stoviglie varia di cucina;
- elementi in temperatura/tensione;
- movimentazione piatti/pietanze a temperatura elevata;
- utilizzo prodotti di pulizia

### ***Rischi residui originati dalla Ditta aggiudicataria***

I pericoli summenzionati sono all'origine dei seguenti rischi residui:

- inciampo, scivolamento e caduta;
- rischio di urti, colpi ed impatti;
- rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali dall'alto;
- rischio di ustioni;
- rischio di tagli;
- elettrocuzione;
- rischio chimico dovuto all'utilizzo di prodotti di pulizia;
- infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame;
- contatto con elementi in tensione elettrica/elementi in temperatura.

### ***Valutazione dei rischi interferenziali e relative misure di prevenzione e protezione***

Si evidenziano i seguenti rischi indotti ai lavoratori della Ditta aggiudicataria che presteranno la propria opera nei luoghi di lavoro dell'A.C.

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del Rischio</i>		
	<b>D</b>	<b>P</b>	<b>R</b>
<b>Il personale della Ditta aggiudicataria non è a conoscenza dei rischi generici e specifici derivanti dall'attività nelle strutture di lavoro in cui deve prestare il servizio e delle</b>			

<b>misure di sicurezza attuate o in programmazione predisposte dalla stazione appaltante</b>			
<i>Soggetto che introduce il rischio:</i> Comune di STAZZEMA	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>B</b>
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
<p>Riunione di coordinamento, nella quale attuare la cooperazione ed il coordinamento della sicurezza dell'appalto. Alla riunione partecipano rappresentanti del Comune, della Ditta aggiudicataria, e di tutti gli altri enti/soggetti indicati in precedenza. Nel corso della riunione saranno fornite le indicazioni più aggiornate sugli eventuali rischi di ambiente presenti nelle strutture, sugli eventuali provvedimenti in essere per la riduzione/eliminazione dei predetti, la informazioni su ambienti, macchine ed attrezzature concessi in uso alla Ditta aggiudicataria e rilevanti ai fini della sicurezza del suo personale; le informazioni circa l'eventuale compresenza di terzi e le indicazioni e procedure operative per evitare detti rischi, e vengono altresì concordate le procedure da adottare in caso di emergenze</p>			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Scuola, Comune di STAZZEMA			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del Rischio</i>		
Il personale della Ditta aggiudicataria non è a conoscenza delle strutture di lavoro in cui deve prestare il servizio e degli eventuali rischi presenti in esse	<b>D</b>	<b>P</b>	<b>R</b>
<i>Soggetto che introduce il rischio:</i> Scuola, Comune di STAZZEMA	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>B</b>
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
<p>La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a trasmettere ai propri lavoratori tutte le informazioni, notizie ed indicazioni, ricevute o concordate nella riunione di coordinamento di cui alla scheda precedente, necessaria per l'espletamento in sicurezza del servizio previsto in capitolato d'appalto. Dette informazioni, notizie ed indicazioni dovranno essere trasmesse a tutto il personale della Ditta aggiudicataria (anche nel caso questo dovesse cambiare in parte nel corso del servizio).</p>			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del Rischio</i>		
Compresenza nella struttura scolastica di personale statale (docente e ATA) e personale della Ditta aggiudicataria	<b>D</b>	<b>P</b>	<b>R</b>
<i>Soggetto che introduce il rischio:</i> Personale della ditta aggiudicataria, personale della scuola	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>A</b>
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
<p>Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria, eccezion fatta per gli utenti della mensa (bambini e adulti) durante il periodo previsto per la consumazione dei pasti. Durante la fase di distribuzione dei pasti, il personale della ditta aggiudicataria dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in modo particolare prestando particolare attenzione durante la movimentazione di pietanze calde a temperatura elevata. La sporzionatura/distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma e di facile manovrabilità. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte del personale dipendente statale (es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (es. servizi igienici non riservati, depositi, ecc.) ed in generale in ogni caso di frequentazione simultanea, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc.. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.</p>			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del Rischio</i>		
Compresenza nella struttura scolastica di soggetti quali : personale ispettivo del Comune di Stazzema; personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; genitori componenti la Commissione Mensa e del personale dell'affidatario	<b>D</b>	<b>P</b>	<b>R</b>
<i>Soggetto che introduce il rischio:</i> Personale della ditta aggiudicataria, personale ispettivo	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>A</b>
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
<p>In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte di soggetti quali personale ispettivo del Comune di STAZZEMA, personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati,</p>			

genitori componenti la Commissione Mensa, di zone (ad es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (ad es. servizi igienici non riservati, magazzini, lavanderie, depositi, ecc.) ed in generale in ogni caso di frequentazione simultanea, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc.. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea, tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione, Comune di STAZZEMA

Tipologia di rischio	Stima del Rischio		
	D	P	R
<b>Compresenza nella struttura scolastica del personale comunale o di terzi che si occupa della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici, attrezzature e impianti e del personale dell'affidatario dell'appalto. Rischi interferenziali dovuti all'occupazione temporanea dei locali di lavoro e di aree esterne, al transito del personale con materiali ed attrezzature, all'esecuzione di lavori di manutenzione con formazione di polveri, rumore, fumi e vapori (utilizzo di attrezzature e prodotti chimici)</b>			
<i>Soggetto che introduce il rischio: Ditta aggiudicataria dell'appalto, Comune e ditta/personale incaricato della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi di edifici, attrezzature ed impianti</i>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>B</b>
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria, eccezion fatta per gli utenti della mensa (bambini e adulti) durante il periodo previsto per la consumazione dei pasti. In caso di interventi di manutenzione, da effettuarsi nei locali destinati al servizio di ristorazione scolastica, gli stessi vengono eseguiti in momenti diversi rispetto allo svolgimento le attività relative al servizio di ristorazione scolastica. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di porzionatura e distribuzione dei pasti, tutte le operazioni dovranno essere condotte con la massima attenzione onde evitare reciproche interferenze, rischi a carico degli utenti e rischi di carattere igienico sanitario. Le ditte affidatarie dei servizi manutentivi sono contrattualmente obbligate con il Comune ad impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore. L'affidatario dovrà liberare i locali oggetto degli interventi di manutenzione o, in caso di interventi localizzati, osservare la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le stesse ditte affidatarie avranno cura di predisporre. Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili le ditte hanno l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare. In ogni caso di frequentazione simultanea di locali, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc.. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione, Comune di STAZZEMA incaricati della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi di edifici, attrezzature ed impianti .			

Tipologia di rischio	Stima del Rischio		
	D	P	R
<b>Il personale della Ditta aggiudicataria può introdurre rischi a carico del personale del Comune di STAZZEMA , personale ispettivo del Comune di STAZZEMA o da questo incaricato (es.: tecnologo alimentare); personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati, genitori componenti la Commissione Mensa genitori componenti la Commissione Mensa, personale dipendente da Enti Statali (scuole), personale della Società affidataria della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici/impianti/attrezzature, personale di animazione di sostegno, personale di pulizia, personale di assistenza minori, personale di animazione esterno, bimbi utenti del servizio e loro genitori o parenti e personale di società/ditte terze autorizzate dal Comune per lo svolgimento della propria attività, data la compresenza di lavoratori.</b>			
<i>Soggetto esposto al rischio:</i> Personale del Comune di STAZZEMA, personale della società di gestione dei servizi scolastici di competenza del Comune (pre e post accoglienza, sorveglianza in mensa...), personale ispettivo del Comune ; personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>B</b>

<p><b>USL Toscana nord ovest- Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione,</b> soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati, genitori componenti la Commissione Mensa, personale dipendente da Enti Statali (scuole), personale della Società affidataria della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici/attrezzature/impianti, personale di animazione di sostegno, personale di pulizia, personale di assistenza minori, personale di animazione esterno, bimbi utenti del servizio e loro genitori o parenti e personale di società/ditte terze autorizzate dal Comune per lo svolgimento della propria attività</p>			
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
I dipendenti della Ditta aggiudicataria hanno l'obbligo di non intralciare le attività che si svolgono in struttura da parte di personale sopra indicato. Durante le attività, il personale della Ditta aggiudicataria dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti. In caso di frequentazione simultanea di locali (es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (es. servizi igienici non riservati, magazzini, lavanderie, depositi, ecc.), dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare rischi a carico dei soggetti di cui sopra. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del Rischio</i>		
	<b>D</b>	<b>P</b>	<b>R</b>
<p><b>Il personale della Ditta aggiudicataria comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione può introdurre rischi per lo svolgimento della propria attività, introducendo nel luogo di lavoro sostanze chimiche (materiali di pulizia e simili) dalle proprietà fisico chimiche e di pericolosità sconosciute al personale della Ditta aggiudicataria o di terzi o agli utenti del servizio e loro parenti. Dette sostanze inoltre, se utilizzate in maniera non conforme alle indicazioni del produttore e della scheda tecnica, potrebbero dar luogo a reazioni chimiche dannose o ad esposizioni non controllate. Nel corso di operazioni di lavaggio di locali e ambienti vi è anche il rischio di cadute in piano o simili a causa di pavimenti bagnati.</b></p>			
<p><i>Soggetto esposto al rischio:</i> Personale scolastico (alunni, docenti e personale Ata), del Comune di STAZZEMA, personale ispettivo del Comune di STAZZEMA; personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati, genitori componenti la Commissione Mensa, personale della Società affidataria della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici/impianti/attrezzature, personale di sostegno, personale di pulizia, personale di assistenza minori, genitori o parenti utenti e personale di società/ditte terze autorizzate dal Comune per lo svolgimento della propria attività ,</p>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>C</b>
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare prodotti chimici adeguati per le operazioni di pulizia e di curare il corretto stoccaggio nello spazio assegnato, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi. La Ditta aggiudicataria è inoltre obbligata ad utilizzare detti materiali in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio ai dipendenti del Comune o a terzi. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura da parte di ditte affidatarie del Comune di STAZZEMA, in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, dette operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo in parola.			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del Rischio</i>		
	<b>D</b>	<b>P</b>	<b>R</b>
<p><b>La Ditta aggiudicataria può introdurre rischi per lo svolgimento della propria attività, introducendo/utilizzando nel luogo di lavoro attrezzature/impianti di mensa alle caratteristiche tecniche e di pericolosità sconosciute al personale di cui sopra o agli utenti del servizio e loro parenti. Dette attrezzature/impianti inoltre, se utilizzate in maniera non conforme alle indicazioni del produttore e della scheda tecnica, potrebbero dar luogo a malfunzionamenti dalle conseguenze anche gravi e al verificarsi di incidenti di varie</b></p>			

<b>natura e gravità a carico di persone o/e cose.</b>			
<i>Soggetto esposto al rischio:</i> Personale scolastico (alunni, docenti e personale Ata), del Comune di STAZZEMA, personale ispettivo del Comune di STAZZEMA; personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati, genitori componenti la Commissione Mensa, personale della Società affidataria della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici/impianti/attrezzature, personale di sostegno, personale di pulizia, personale di assistenza minori, genitori o parenti utenti e personale di società/ditte terze autorizzate dal Comune per lo svolgimento della propria attività	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>C</b>
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare attrezzature/impianti in ottimo stato di funzionamento/manutenzione, in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio a persone o cose. Dovrà essere posta particolare attenzione ai rischi indotti da presenze di apparecchi in tensione e/o in temperatura. Nel corso delle operazioni di sporzionatura dei pasti le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito/sosta. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito/sosta comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura da parte di ditte affidatarie del Comune di STAZZEMA, in locali ed ambienti durante le operazioni di sporzionatura, sarà necessario prestare la massima attenzione onde evitare contatti accidentali con pasti in tensione/in temperatura.			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure:</i> Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione			

#### **Ulteriori misure per eliminare/ridurre i rischi interferenziali**

Le seguenti indicazioni di tipo generico sono dedicate a tutto il personale operante per l'attività in oggetto. E' obbligatorio:

- 1) adibire, per l'esecuzione del servizio oggetto del contratto d'appalto, esclusivamente personale professionalmente formato e preparato in materia di sicurezza e di salute, con particolare riferimento ai rischi specifici propri dell'attività svolta dalla Ditta aggiudicataria, ed in condizioni di assoluta idoneità psicofisica;
- 2) garantire che i servizi erogati siano eseguiti con la diligenza richiesta dalla natura delle prestazioni, e che la fornitura sia conforme a tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro;
- 3) rispettare tutte le indicazioni impartite dal Responsabile del Comune;
- 4) impiegare attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- 5) comunicare al Responsabile del Comune qualsiasi problema si presenti durante lo svolgimento dell'attività;
- 6) rispettare le indicazioni ed i divieti evidenziati dall'apposita segnaletica;
- 7) garantire anche in corso d'opera, qualora necessario, scambi d'informazione con il Comune, proponendo in particolare, ove necessario e per quanto evidenziato e di propria competenza, ulteriori norme comportamentali di sicurezza e misure di prevenzione, anche al fine di eliminare i rischi dovuti ad eventuali interferenze sopravvenute;
- 8) garantire al Responsabile del Comune segnalazioni occasionali, per le variazioni settimanali relative all'organico ed all'orario di lavoro; tali segnalazioni dovranno essere preventive rispetto al verificarsi dell'evento;
- 9) attenersi alle osservazioni, rilievi o prescrizioni impartite; in alternativa, indicare tempestivamente per iscritto al Responsabile del Comune le motivazioni per la mancata ottemperanza;
- 10) segnalare tempestivamente al Responsabile del Comune qualsiasi infortunio al proprio personale, danneggiamento a beni del Comune, atti di indisciplina o qualsiasi situazione di pericolo di cui vengono a conoscenza.

E'

vietato:

- 1) intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte di personale del Comune di Stazzema
- 2) utilizzare macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di STAZZEMA o della scuola se ciò non sia espressamente previsto nei contratti di appalto di ristorazione scolastica;
- 3) accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificatamente autorizzati dal Comune con apposito permesso;
- 4) ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- 5) fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- 6) rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della Ditta aggiudicataria e a tutela del personale terzo e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- 7) compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- 8) usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa.

L'Amministrazione Comunale, in particolare si impegna a segnalare ai propri operatori di non interferire per alcun motivo con le attività svolte dalla Ditta Aggiudicataria.

<b>Interferenze presenti per fase lavorativa</b>	
Fase Lavorativa	Soggetti
Fornitura pasti e materiale di consumo quali salviette, piatti, bicchieri, tovagliati a perdere e materiale di pulizia, trasporto pasti all'interno delle strutture scolastiche	Ditta
<b>POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI</b>	
Fase lavorativa	Soggetti
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica	Personale ispettivo del Comune di STAZZEMA personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione. soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Commissione Mensa.
<p>Rischi associati alle interferenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utilizzo mezzi di trasporto automezzi e carrelli;</li> <li>▪ pavimentazione scivolosa;</li> <li>▪ impedimenti/ostacoli lungo i percorsi di transito;</li> <li>▪ stazionamento di materiali vari nei locali scolastici;</li> <li>▪ inciampo, scivolamento e caduta;</li> <li>▪ rischio di urti, colpi ed impatti;</li> <li>▪ rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali dall'alto;</li> <li>▪ infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame.</li> </ul>	
<b>Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze:</b>	
<p>Organizzare le attività di scarico e carico in assenza di soggetti estranei/ personale estraneo e comunque in modo tale da evitare le interferenze. Le aree utilizzate per il transito e la sosta dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenute buono stato e prive di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo. Dovranno essere evitate interferenze con i mezzi del personale docente e ATA o di altre ditte compresenti. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla scuola e al Comune eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito Non depositare materiali in luoghi di passaggio, sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza. Durante le operazioni di transito, scarico e carico dei mezzi, trasporto dei materiali di mensa evitare la presenza di altri soggetti non strettamente connessi con tali attività. Ove logisticamente possibile il transito dei pasti all'interno della scuola dovrà avvenire attraverso accessi "riservati", diversi da quelli utilizzati dagli altri utenti della scuola. Moderare la velocità degli automezzi all'interno delle aree della scuola (velocità ridotta a passo d'uomo), assicurarsi di chiudere i cancelli durante l'entrata e l'uscita degli automezzi. Se necessario farsi assistere da persona a terra nelle manovre degli automezzi all'interno delle aree scolastiche.</p>	
<b>Interferenze presenti per fase lavorativa</b>	
Fase Lavorativa	Soggetti
<b>Distribuzione dei pasti e operazioni comunque connesse, consumo dei pasti.</b>	Ditta aggiudicataria
<b>POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI</b>	
<b>Fase lavorativa</b>	<b>Soggetti</b>
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.	Personale manutentivo del Comune o delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del	Personale ispettivo del Comune di STAZZEMA personale

servizio di ristorazione scolastica.	ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Commissione Mensa
<b>Rischi associati alle interferenze:</b>	
<b>Rischi associati alle interferenze:</b> inciampo, scivolamento e caduta; rischio di urti, colpi ed impatti; rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali; rischio di ustioni; rischio di tagli; rischio incendio; elettrocuzione; infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame;	
<b>Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze.</b>	
Evitare per quanto possibile nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria, eccezion fatta per gli utenti della mensa (bambini e adulti) durante il periodo previsto per la consumazione dei pasti. Durante la fase di distribuzione dei pasti, il personale della ditta aggiudicataria dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in modo particolare prestando particolare attenzione durante la movimentazione di pietanze calde a temperatura elevata. La sporzionatura / distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma e di facile manovrabilità. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte dei soggetti di cui sopra di zone (es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (es. servizi igienici non riservati, magazzini, lavanderie, depositi, ecc.) ed in generale in ogni caso di frequentazione simultanea, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc.. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi. Gli interventi di manutenzione da effettuarsi nei locali di mensa andranno eseguiti non in contemporanea con lo svolgimento le attività relative al servizio di ristorazione scolastica. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di sporzionatura e distribuzione dei pasti, tutte le operazioni dovranno essere condotte con la massima attenzione onde evitare reciproche interferenze, rischi a carico degli utenti e rischi di carattere igienico sanitario Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.	

<b>Interferenze presenti per fase lavorativa</b>	
Fase Lavorativa	Soggetti
<b>Allestimento dei locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica pulizia, riordino dei tavoli e rigoverno locali mensa dopo i pasti .</b>	Ditta aggiudicataria
POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
<b>Fase lavorativa</b>	<b>Soggetti</b>
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di STAZZEMA, personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
<b>Rischi associati alle interferenze:</b>	
Rischio inciampo, scivolamento e caduta; rischio di urti, colpi ed impatti;	



<p>rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali;          rischio di tagli;          rischio elettrocuzione;          rischio chimico dovuto all'utilizzo di prodotti di pulizia comprese i prodotti di disinfestazione e derattizzazione.          infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame.</p>
<p><b>Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze.</b></p> <p>Si pianificheranno i lavori in modo da evitare la contemporanea presenza di personale della Ditta riordino rigoverno. Il personale della ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare prodotti per operazioni di pulizia e simili curandone il corretto stoccaggio nei depositi, scaffalature e armadi e comunque nello spazio assegnato, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi. I prodotti chimici non devono assolutamente esseri travasati in altri contenitori tali da non poter risalire in maniera univoca al prodotto chimico. I luoghi dove verranno utilizzati i prodotti per la disinfestazione e derattizzazione dovranno essere indicati con appositi cartelli e i le sostanze inserite in apposite "trappole" non accessibili a terzi. Il personale della Ditta aggiudicataria è inoltre obbligato ad utilizzare detti materiali in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio ai dipendenti dell'aggiudicatario o a terzi. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. Gli utenti In ogni caso non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante il pericolo di scivolamento. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, dette operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo in parola. Naturalmente la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di sicurezza degli arredi e mantenere i locali e le attrezzature che le sono stati assegnati in perfetto stato d'uso.</p>

<b>Interferenze presenti per fase lavorativa</b>	
Fase Lavorativa	Soggetti
Transito all'interno di fabbricati su scale e gradini	Ditta aggiudicataria
POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
<b>Fase lavorativa</b>	<b>Soggetti</b>
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di STAZZEMA personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
<b>Rischi associati alle interferenze:</b>	
<p>inciampo, scivolamento e caduta;          rischio di urti, colpi ed impatti;          rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali;          infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame;</p>	
<b>Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze.</b>	
<p>Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nelle strutture e lungo le vie di percorrenza durante l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria. I lavoratori non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante il pericolo di scivolamento. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte del personale dipendente da Ente Statale o di terzi dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc.. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli.</p>	

<b>Interferenze presenti per fase lavorativa</b>	
Fase Lavorativa	Soggetti
<b>Movimentazione dei carichi: imballaggi, contenitori, sacchi rifiuti, ecc.</b>	Ditta aggiudicataria
POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
<b>Fase lavorativa</b>	<b>Soggetti</b>
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfezione e derattizzazione.	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfezione e derattizzazione
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di STAZZEMA, personale ispettivo e di vigilanza dell'Azienda USL Toscana nord ovest- Servizio Dipartimento Prevenzione: Igiene pubblica e della nutrizione, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
<b>Rischi associati alle interferenze:</b>	
inciampo, scivolamento e caduta; rischio di urti, colpi ed impatti; rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali; infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame.	
<b>Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze.</b>	
Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nei luoghi adibiti alla movimentazione dei carichi la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte del personale dipendente da Ente Statale o di terzi dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc.. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli.	

## 6. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza, di cui all'art. 26, comma 6 del D.Ls. 81/2008, si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza. Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, il Committente procede all'aggiornamento del DUVRI ed, eventualmente, dei relativi costi della sicurezza.

Tutte le misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI sono state quantificate come costi della sicurezza. Questi dovranno essere tenuti distinti dall'importo posto a base d'asta e non sono soggetti a ribasso. La maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento è eliminabile o riducibile al minimo mediante procedure gestionali che scandiscono le fasi operative dell'ingresso dei dipendenti della Ditta aggiudicataria nel luogo di lavoro del committente.

<b>Oneri per la sicurezza relativi al DUVRI</b>				
<b>Descrizione</b>	<b>u.m.</b>	<b>q.tà</b>	<b>Importo unitario €</b>	<b>Importo totale €</b>
Segnali di avviso e di pericolo in propilene con foro per aggancio catena	N,	30	20.00	600.00
Segnale di avviso in propilene di colore giallo, a cavalletto, di indicazione di "pavimento bagnato"	N,	8	15.00	120.00
Catenella in plastica ad ignizione continua senza saldature, kit da 5 metri	N,	6	15.00	90.00
Pellicola autoadesiva con segnaletica di indicazione di divieto/ pericolo/ obbligo varia	N,	10	15.00	150.00
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piani di emergenza, ecc. (durata circa due ore)	N,	6	140.00	840.00
Sfasamenti temporali per evitare interferenze	N,	6	200.00	1200.00
<b>COSTO PER intero periodo</b>	<b>TOTALE</b>			<b>3000.00</b>

## **7. GESTIONE DELLE EMERGENZE**

Il personale della Ditta aggiudicataria operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze del Plesso Scolastico.

Si precisa che ad oggi non sono quantificabili eventuali adempimenti legati alla sicurezza a carico del gestore dovuti all'emergenza pandemica da COVID-19 che saranno previsti da specifica normativa e che saranno eventualmente oggetto di futura determinazione.

## **8. DICHIARAZIONE FINALE**

Il sottoscritto quale soggetto della stazione appaltante titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto

Dichiara

Di aver disposto e realizzato il presente documento di valutazione dei rischi e la definizione delle misure di intervento per i fini stabiliti dall' art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08 s.m.i..

La Stazione appaltante e l'impresa appaltatrice si impegnano a rivedere la presente valutazione dei rischi qualora subentrino variazioni che ne modifichino il contenuto.

**STAZZEMA** , \_\_\_\_\_

**Per la stazione appaltante Per l'Impresa appaltatrice**

\_\_\_\_\_