

# ***Documento Unico di Valutazione dei rischi interferenziali***

*Ai sensi del D.L. 81/08*

**Stesura definitiva**

**Azienda Committente:**



Città Metropolitana di Genova  
Comune di Arenzano

**Oggetto Appalto:**

Servizio di ristorazione scolastica per gli anni 2026-2030 con opzione biennale

*Il presente documento deve essere allegato al contratto di appalto*

**INDICE**

<b>1.   PREMESSA .....</b>	<b>4</b>
Normativa.....	4
<b>1.   PREMESSA .....</b>	<b>8</b>
<b>2.   DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE .....</b>	<b>8</b>
<b>3.   DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO .....</b>	<b>9</b>
<b>4.   RISCHI CONNESSE ALLE ATTIVITA' INTERFERENZIALI .....</b>	<b>10</b>
MATRICE ASIMMETRICA.....	12
MISURA E VALUTAZIONE.....	13
Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale attività ausiliarie mensa e pulizia.....	15
<b>5.   FIGURE DI RIFERIMENTO.....</b>	<b>16</b>
Azienda Committente: Comune di Arenzano .....	16
Azienda Appaltatrice.....	16
Direzione didattica.....	17
Cooperativa di gestione del nido.....	17
<b>RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina).....</b>	<b>17</b>
Descrizione dei locali cucina dell'asilo nido comunale sito in Via Marconi n. 102 A.....	17
Descrizione dei locali cucina plesso scolastico sito in Piazzale Rodocanachi .....	17
Procedure di emergenza ed antincendio .....	18
<b>6.   MISURE DI EMERGENZA .....</b>	<b>18</b>
<b>7.   DALL'IMPRESA APPALTATRICE .....</b>	<b>18</b>
Agenti chimici e biologici.....	18
<b>8.   VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE.....</b>	<b>20</b>

## **I GESTIONE DEL DOCUMENTO**

Per il committente Comune di Arenzano	FIRMA	DATA
Cristina Marcenaro		

Per l'azienda appaltatrice

	FIRMA	DATA

Per presa visione

Direzione Didattica	FIRMA	DATA

Per presa visione

Cooperativa gestione Nido	FIRMA	DATA

## **II LISTA DELLE REVISIONI**

Revisione	Data
<b>1</b>	
<b>2</b>	
<b>3</b>	
<b>4</b>	
<b>5</b>	

## INDICE

### 1. PREMESSA

#### Normativa

<b>CODICE CIVILE</b>
----------------------

#### **Art. 1655 Nozione**

L'appalto (2222 e seguenti) è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

#### **Art. 1662 Verifica nel corso di esecuzione dell'opera**

Il committente ha diritto di controllare lo svolgimento dei lavori e di verificarne a proprie spese lo stato. Quando, nel corso dell'opera, si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto e a regola d'arte, il committente può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto del committente al risarcimento del danno (1223, 1454, 2224).

<b>Art. 26 D.Lgs. 81/08 come modificato dal D.L. 106/09</b>
---

Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico

professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti 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'.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare

o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 36/2023, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o di attrezzature nonché ai lavori o ai servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza di rischi particolari di cui all'allegato XI.

3-ter vista la normativa del D.LGS 36/2023 che disciplina anche la digitalizzazione del ciclo dei contratti e l'obbligo di redazione del duvri da parte del committente anche se quest'ultimo 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 interferenze presenti nei luoghi di lavoro in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione sottoscritta per accettazione dall'esecutore integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare, ove ciò non sia possibile ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per

la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei

valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, la data di assunzione e l'indicazione del datore di lavoro.

**.Definizioni**

- ∞ **Appaltante o committente:** colui che richiede un lavoro o una prestazione.
- ∞ **Appaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Subappaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Lavoratore autonomo o prestatore d'opera:** è colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera della ditta.
- ∞ **Lavoratore subordinato:** colui che fuori del proprio domicilio presta il proprio lavoro alle dipendenze e sotto la direzione altrui, con o senza retribuzione, anche al solo scopo di apprendere un mestiere, un'arte o una professione (art. 3 DPR 547/55, art. 3 DPR 303/56).
- ∞ **Lavoratore dipendente:** è la persona che per contratto si obbliga mediante retribuzione a prestare la propria attività alle dipendenze e sotto la direzione altrui.
- ∞ **Appalto scorporato:** è il caso in cui l'opera viene eseguita all'interno del luogo di lavoro del committente, senza la copresenza di lavoratori dipendenti da quest'ultimo. Questo contratto si realizza quando l'opera richiede una massiccia specializzazione, divisione, parcellizzazione dei lavori appaltati in quanto volendo eseguire, in campo industriale (esempio manutenzione con elettricisti, meccanici, idraulici, ecc.), opere di diversa natura secondo le regole dell'arte, occorre richiedere l'intervento di personale in possesso di determinati requisiti tecnici. Si generano perciò interferenze che sono fonte di rischi aggiuntivi rispetto a quelli già insiti nei singoli lavori e la cui responsabilità può gravare sul committente.
- ∞ **Appalto promiscuo:** gli appalti promiscui sono quelli che vedono impegnate una o più imprese appaltatrici in uno stesso ambiente di lavoro o, in strutture nelle quali operano i lavoratori del committente. Si tratta generalmente di lavori su impianti e che devono essere eseguiti senza interrompere il loro normale funzionamento e sui quali potrebbero operare contemporaneamente i lavoratori del committente.
- ∞ **Subappalto:** il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il committente, nonostante l'autorizzazione. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.).

## 1. PREMESSA

Il presente documento viene redatto in applicazione al **comma 3-ter dell'art. 26 del d.l. 81/08** così come integrato dal D.L. 106/09.

Le figure che intervengono nell'esecuzione del contratto di cui al presente documento sono:

**Ditta appaltante:** Comune di Arenzano che redige il presente documento secondo i rischi standard.

**Ditta ove si svolge il servizio:**

**Direzione Didattica dell'Istituto Comprensivo di Arenzano** che ha funzioni di "Datore di Lavoro" presso cui si svolge l'attività e che quindi ai sensi di legge integra ed aggiornerà il presente Documento

**Asilo Nido Comunale:** ove opera cooperativa di servizi in appalto

**Prestatrice di servizio (esecutrice):** Ditta che sottoscrive il presente Documento per presa visione

## 2. DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE

Committente	
Ragione Sociale	Comune di Arenzano
Indirizzo	Via Sauli Pallavicino 39
Recapiti Telefonici	010.9138.301
Partita Iva e Codice Fiscale	P.I. 00449500107

Appaltatore	
Ragione Sociale	
Indirizzo	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale	

Ditta presso cui si svolge il servizio	
Ragione Sociale	
Indirizzo Sede	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale	

Ditta presso cui si svolge il servizio	
Ragione Sociale	
Indirizzo Sede	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale Cooperativa	



### **3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO**

#### **GESTIONE DEI CENTRI COTTURA:**

**A)** ubicato nella scuola primaria del centro "De Calboli" - sito in Piazza Rodocanachi sn;

**B)** ubicato nella scuola d'infanzia/Asilo Nido Comunale - sito in Via Marconi n. 102 A.

destinati alla produzione dei pasti presso le seguenti strutture:

➤ **ASILO NIDO COMUNALE CUCCIOLI**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e consegna presso la cucina in loco di pasti giornalieri per i bambini dell'asilo nido comunale sito in Via Marconi n. 102 A, e merende solo per i bambini.

➤ **ASILO NIDO COMUNALE UN NIDO PER AMICO**

- Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e confezionamento presso il centro di cottura comunale sito in Via Marconi n. 102 A.
- Trasporto e consegna di pasti giornalieri per bambini dal centro cottura di Via Marconi n. 102 A all'asilo nido "Un nido per amico" sito in Via Sauli Pallavicino n. 35 , merende solo per i bambini.

➤ **SCUOLA DELL'INFANZIA**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso la cucina in loco, e somministrazione di pasti giornalieri per i bambini e gli insegnanti della scuola d'infanzia comunale, sita in Via Marconi n. 102 A e merende solo per i bambini. Distribuzione pasti e pulizia del refettorio e delle vetrate, dei tendaggi, nonché dei locali e servizi igienici destinati al personale addetto alle cucine e alla somministrazione.

➤ **SCUOLA PRIMARIA "DE CALBOLI"**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso la cucina in loco, e somministrazione di pasti giornalieri e merende (del mattino) per i bambini e gli insegnanti della scuola primaria, sita in Piazzale Rodocanachi. Distribuzione pasti e pulizia del refettorio e di tutte le vetrate, dei tendaggi, nonché dei locali e servizi igienici destinati al personale addetto alle cucine e alla somministrazione.

➤ **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e confezionamento presso il centro di cottura comunale sito in Piazzale Rodocanachi, e somministrazione di pasti giornalieri per alunni ed educatori (il cui costo è a carico della cooperativa che gestisce il servizio spazio ragazzi) della scuola secondaria "E. Chiossone" presso il refettorio della scuola primaria sito in Piazzale sito Rodocanachi, distribuzione pasti e pulizia del refettorio.

➤ **CENTRO ESTIVO PER IL PERIODO 15/06 – 31/07**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e confezionamento presso il centro di cottura comunale sito in Piazzale Rodocanachi (in alternativa Centro Cottura Via Marconi, e somministrazione di pasti giornalieri per alunni ed educatori (il cui costo è a carico della cooperativa che gestisce il servizio spazio ragazzi) della scuola secondaria "E. Chiossone" presso il refettorio della scuola primaria sito in Piazzale sito Rodocanachi, distribuzione pasti e pulizia del refettorio

#### **4. RISCHI CONNESSE ALLE ATTIVITA' INTERFERENZIALI**

Il Comune di Arenzano effettua una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativa alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. La Direzione Didattica, secondo l'art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. 81/2008, integrano il presente documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di distribuzione dei pasti e di pulizia dei locali adibiti a refettori.

Centro Cottura Scuola Primaria di Arenzano De Calboli svolta attività preparazione di porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti. E' presente interferenza con personale scolastico che effettua attività di assistenza al pasto. Sarà cura della Scuola integrare norme di comportamento e piani di emergenza. Vengono svolte attività di pulizia *Sono presenti rischi di tipo interferenziale con personale dell'Istituto Comprensivo*

Scuola Secondaria di Primo grado di Arenzano Chiossone svolta attività di porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti presso refezione De Calboli. E' presente interferenza con personale educativo (personale cooperativa che gestisce spazio ragazzi). Sarà cura della Scuola integrare norme di comportamento e piani di emergenza. Vengono svolte attività di pulizia *Sono presenti rischi di tipo interferenziale con personale dell'Istituto Comprensivo e cooperativa;*

Centro estivo Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e confezionamento presso il centro di cottura comunale sito in Piazzale Rodocanachi (in alternativa Via Marconi), distribuzione pasti e pulizia del refettorio *Sono presenti rischi di tipo interferenziale con personale della cooperativa che gestisce il centro estivo;*

Scuola Infanzia Arenzano Via Marconi 102 svolta attività preparazione di porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti. E' presente interferenza con personale scolastico che effettua attività di assistenza al pasto. Sarà cura della Scuola integrare norme di comportamento e piani di emergenza. Vengono svolte attività di pulizia *Sono presenti rischi di tipo interferenziale con personale dell'Istituto Comprensivo*

Asilo Nido Cuccioli Centro Cottura Via Marconi 102.

Il trasporto dei pasti è effettuato tramite montacarichi interno e con carrello termico. La scodellatura e pulizia area refettorio nido a carico del personale della cooperativa che gestisce l'attività dell'asilo nido.

Asilo Nido "Nido per Amico" Trasporto di pasti giornalieri per bambini dal centro cottura di Via Marconi

Vengono svolte attività di pulizia *Sono presenti rischi di tipo interferenziale con personale della cooperativa*

**La Direzione Didattica e la cooperativa che gestisce il Nido inoltre fornirà alle cooperative copia dei piani e delle procedure di emergenza a cui adeguarsi.**

La quantificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire come rischio il prodotto della probabilità di accadimento (P) per la gravità del danno (D) atteso:

$$R = P \cdot D$$

La definizione della Scala di Probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra probabilità che si verifichi l'evento indesiderato tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni che comportano i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

#### STIMA DELLA **PROBABILITA'** DI ACCADIMENTO

PROBABILITA'	GIUDIZIO	DEFINIZIONI E CRITERI (secondo BS 8800:2004)
MI (1)	Molto improbabile	Durante la vita lavorativa di una persona la <b><u>probabilità di accadimento dell'evento è inferiore all'1%</u></b>
I (2)	Improbabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <b><u>una volta durante la sua vita lavorativa</u></b>
P (3)	Probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <b><u>una volta ogni cinque anni</u></b>
MP (4)	Molto probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona almeno <b><u>una volta ogni sei mesi</u></b>

#### STIMA DELLA GRAVITA' DEL **DANNO**

DANNO	GIUDIZIO	ESEMPI DI CATEGORIA DI DANNO (secondo BS 8800:2004)	
DL (1)	Danno Lieve	SALUTE	Fastidio, irritazione (es. mal di testa); Malattia temporanea comportante disagio
		SICUREZZA	Ferite superficiali; piccoli tagli e abrasioni; irritazione agli occhi causata da polvere
DM (2)	Danno Moderato	SALUTE	Perdita parziale dell'udito; dermatiti; asma; disturbi agli arti superiori; malattie comportanti inabilità minori permanenti
		SICUREZZA	Lacerazioni; ustioni; traumi; distorsioni; piccole fratture
DG (3)	Danno grave	SALUTE	Grave malattia mortale; grave inabilità permanente
		SICUREZZA	Lesioni mortali; amputazione; lesioni multiple; gravi fratture

**MATRICE ASIMMETRICA**

		<u>DANNO</u>					
		Danno Lieve		Danno Moderato		Danno grave	
PROBABILITA'	Molto improbabile	Rischio Basso	Molto	Rischio Basso	Molto	Rischio Alto	
	Improbabile	Rischio Basso	Molto	Rischio Medio		Rischio Alto	Molto
	Probabile	Rischio Basso		Rischio Alto		Rischio Alto	Molto
	Molto probabile	Rischio Basso		Rischio Alto	Molto	Rischio Alto	Molto

## MISURA E VALUTAZIONE

CATEGORIA DI RISCHIO	VALUTAZIONE DI TOLLERABILITA'
Rischio Molto Basso	RISCHIO ACCETTABILE
Rischio Basso	RISCHI CHE DEVONO ESSERE RIDOTTI FINO A RISULTARE TOLLERABILI O ACCETTABILI
Rischio Medio	
Rischio Alto	
Rischio Molto Alto	RISCHIO INACCETTABILE

L'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione.

N.B. deve essere preso in considerazione il danno più grave che può essere associato al rischio in esame. A tal fine non può essere utilizzato il solo dato statistico aziendale che mostra un basso numero di incidente di quel tipo: di per sé tale dato non autorizza ad adottare misure di sicurezza meno restrittive.

Definiti la Probabilità (P) e la Gravità del Danno (D) il Rischio (R) viene calcolato con la formula  $R=P \cdot D$  e si può raffigurare in una rappresentazione a matrice, avente in ascisse la gravità del danno e in ordinate la probabilità del suo verificarsi.

P Probabilità	4	4	8	12	D Danno
	3	3	6	9	
	2	2	4	6	
	1	1	2	3	
		1	2	3	

In tale matrice i rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra e quelli minori le posizioni in basso a destra con tutta una serie di disposizioni intermedie. Una tale rappresentazione è un importante punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi da adottare. Tale priorità è facilmente identificata dalla rappresentazione numerica e cromatica

**R > 6**

Azioni correttive immediate

**4 > R < 6**

Azioni correttive da programmare con urgenza

**R < 3**

Azioni correttive/migliorative da programmare nel medio e breve termine

L'attività oggetto dell'appalto verrà svolta in contemporanea alla normale attività lavorativa. I rischi derivanti dalla contemporaneità delle operazioni riguardano essenzialmente gli aspetti di seguito schematizzati:

**Attività di trasporto di pasti caldi e distribuzione e scodellamento dei pasti (Nido e Scuola Secondaria di primo grado)**

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Predisposizione pasti Consequente presenza residui di cibo sul pavimento	Ditta appaltatrice	Scivolamento - caduta	Utilizzo calzature adeguate	2	2	4
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dal Committente</i>		Scivolamento - caduta	Interdizione temporanea al passaggio, utilizzo di calzature antiscivolo	2	2	4
Porzionatura e distribuzione pasti (rischio indotto dall'appaltatore)	Utenti/personal e docente ed ausiliario/ appaltante	Ustione accidentale dovuta allo sversamento dei cibi	Misure procedurali: Distribuzione delle porzioni progressiva (mai più di due piatti alla volta), verifica della temperatura di minestre e cibi (non deve essere ustionante) Controllo da parte delle insegnanti che i bambini siano seduti e tranquilli	2	2	4
Porzionatura e distribuzione pasti	Personale appaltante	Scivolamento dovuto a sversamento cibi sul pavimento, urto accidentale con banchi sedie ed arredi	Utilizzo di calzature antisdrucciolo da parte del personale della Cooperativa che effettua lo scodellamento Segnalazione da parte degli insegnanti di eventuali sversamenti, pulizia immediata del pavimento e temporaneo inutilizzo dell'area (fino ad asciugatura)	2	2	4

**Attività pulizia locali cucina e refettori**

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Lavaggio pavimentazione refettori <i>Rischio introdotto dall'appaltatore/appaltante</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio ,utilizzo di calzature antiscivolo	2	2	4
Pulizia Refettori <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Possibile	Sospensione temporanea dell'attività informatica (chiusura del videoterminale), preventivospostamento della documentazione riservata/delicata dal piano di lavoro	2	1	2
Utilizzo prodotti chimici pulizie <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Contatti accidentali svasamento sostanze chimiche pericolose	Tutte le sostanze chimiche non utilizzate devono essere riposte in armadi chiusi, è fatto divieto di mescolare tra loro prodotti che possono generare gas nocivi (es ammoniaca e candeggina).	2	1	2
Utilizzo attrezzature manuali <i>Rischio indotto dall'appaltante</i>	TUTTI	Taglio	Tutte le attrezzature non utilizzate vanno correttamente riposte. E' fatto divieto lasciare incustodite attrezzature che possono costituire possibile rischio taglio	2	1	2

**Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale attività ausiliarie mensa e pulizia**

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo interferenziale e relativi all'appalto.

Tali interventi possono essere individuati in:

- Cartellonistica € 400
- Formazione annuale sulle procedure di emergenza € 800,00  
annue

- Partecipazione alle riunioni di coordinamento € 400,00

**Interferenze con personale del comune:** Non sono presenti interferenze con il personale Comunale

## **5. FIGURE DI RIFERIMENTO**

**Azienda Committente: Comune di Arenzano**

Referente aziendale (RUP)	
Datore di lavoro Istituto Scolastico	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico del Lavoro	

**Asilo Nido Addetti Antincendio e Primo soccorso**

**Azienda Appaltatrice:**

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico del Lavoro	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

**Addetti antincendio:**

- ✓ \_\_\_\_\_
- ✓ \_\_\_\_\_

**Addetti primo soccorso:**

- ✓ \_\_\_\_\_
- ✓ \_\_\_\_\_



#### **Direzione didattica**

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

#### **Cooperativa di gestione del nido**

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

L'elenco del personale addetto alle misure di emergenza e primo soccorso è contenuto nelle procedure di emergenza che costituiscono parte integrante del presente documento. Annualmente, nel corso della riunione di coordinamento verranno presentati gli organigrammi aggiornati

#### **RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina)**

##### **Descrizione dei locali cucina dell'asilo nido comunale sito in Via Marconi n. 102 A**

La cucina dell'asilo nido comunale sito in Via Marconi n. 102 A è situata al piano interrato dell'edificio, l'ingresso è separato dall'entrata della scuola, sono presenti inoltre depositi, servizi igienici e spogliatoi dedicati al personale. Il locale cucina è dotato di tutti i macchinari e attrezzature atte alla preparazione e conservazione del cibo.

##### **Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio**

Presso la cucina e nelle adiacenze sono presenti estintori, idranti ed uscite di emergenza adeguate. La manutenzione è semestralmente effettuata da ditta specializzata. La cassetta di primo soccorso è conservata presso la cucina.

##### **Descrizione dei locali cucina plesso scolastico sito in Piazzale Rodocanachi.**

La cucina del plesso scolastico sito in Piazzale Rodocanachi è situata al piano terra dell'edificio, l'ingresso è separato dall'entrata della scuola, sono presenti inoltre depositi, servizi igienici e spogliatoi dedicati al personale. Il locale cucina è dotato di tutti i macchinari e attrezzature atte alla preparazione e conservazione del cibo.

##### **Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio**

Presso la cucina e nelle adiacenze sono presenti estintori, naspi ed uscite di emergenza adeguate. La manutenzione è semestralmente effettuata da ditta specializzata. La cassetta di

primo soccorso è conservata presso la cucina.

### **Procedure di emergenza ed antincendio**

La ditta è tenuta a prendere visione dei piani di evacuazione del nido (nella persona del Dirigente scolastico che, ai sensi delle vigenti norme di legge in materia, ha il ruolo ed il compito di datore di lavoro) e di adeguarsi e coordinarsi con gli stessi piani. E' fatto obbligo al personale di partecipare alle esercitazioni biennali di emergenza ed evacuazione

### **Spogliatoio e servizi igienici**

Spogliatoio attrezzato con armadi metallici sporco/pulito

Attiguo vano docce e servizi igienici.

### **Dichiarazione di conformità dei macchinari**

Tutte le operazioni di ordinaria manutenzione dovranno essere effettuate conformemente a quanto indicato nei libretti di uso e manutenzione che verranno consegnati. Gli interventi in caso di guasto o in caso di necessità di manutenzione straordinaria dovranno essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato.

### **Rischi connessi all'utilizzo dei macchinari**

I rischi connessi all'utilizzo dei macchinari di cucina rientrano pienamente nei rischi relativi l'attività e come tali non oggetto del presente documento.

## **6. MISURE DI EMERGENZA**

Il personale addetto è tenuto a seguire le indicazioni fornite dal personale dell'Istituto Comprensivo di Arenzano che vengono allegate al presente Documento.

## **7. DALL'IMPRESA APPALTATRICE**

### **Agenti chimici e biologici**

Per lo svolgimento delle prestazioni oggetto del servizio di cui al presente documento, i materiali di consumo e le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio sono messi a disposizione dall'impresa appaltatrice, che garantisce materiali di consumo inerti, asettici, e che non intacchino minimamente la colorazione e/o le caratteristiche originarie dei materiali.

Il materiale igienico sanitario di consumo (sapone liquido, carta igienica, carta asciugamani, sacchetti igienici) dovrà altresì essere fornito dall'impresa appaltatrice.

Il materiale di consumo, per le pulizie e quello igienico sanitario deve essere scelto con particolare attenzione a criteri ecologicamente preferibili (si vedano i criteri ambientali minimi del PAN GPP). Deve essere documentata la composizione dei prodotti, preferibilmente con certificazioni (Ecolabel, ICEA, etc ), con riferimento ad almeno il 30% del totale del materiale di consumo impiegato.

La ditta utilizzerà nell'ambito delle operazioni di pulizia prodotti che non rappresentano rischi per gli utenti. Gli esiti della valutazione del rischio, qualora questo non sia nullo, dovranno essere comunicati al Comune

**Agenti fisici**

Non sono utilizzate attrezzature che introducono rischi di tipo fisico

**Macchine e attrezzature**

L'appaltatore utilizzerà solamente attrezzature a norma, conformemente alle disposizioni del costruttore. L'elenco delle attrezzature di proprietà del comune viene allegato al presente documento

## 8. VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

Data incontro: \_\_/\_\_/\_\_

Presenti (comitato di coordinamento):

---

---

---

---

Esiti (specificare in particolare formazione, dpi, linea di comando):

---

---

---

---

## 9. PROGRAMMA DEGLI INCONTRI SUCCESSIVI

---

---

---

---

---

### ALLEGATI

Planimetria dei locali affidati

Libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature

Dichiarazioni di conformità delle attrezzature

Elenco macchinari e attrezzature presenti all'interno del centro cottura