



# COMUNE DI ALPAGO

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 75 del 28/06/2024

**Oggetto:** SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI ALPAGO ANNI SCOLASTICI DAL 2024/2025 AL 2026/2027. LINEE DI INDIRIZZO ED APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO CONTENENTE LE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'anno duemilaventiquattro addì ventotto del mese di Giugno alle ore 16:00 si è riunita in videoconferenza la Giunta Comunale nel rispetto del vigente Regolamento comunale per lo svolgimento in videoconferenza delle sedute degli Organi ed Organismi collegiali del Comune di Alpago.

Eseguito l'appello risultano:

NOMINATIVO	RUOLO	PRESENTI	ASSENTI
PETERLE ALBERTO	Sindaco	X	
ZOPPE' MARINA	Vicesindaco	X	
DAZZI ALBINO	Assessore	X	
SITRAN RICCARDO	Assessore	X	
SAVIANE BEATRICE	Assessore	X	

Il Segretario Comunale Dott. Rocchi Stefano assiste alla seduta.

Il Sindaco Alberto Peterle assume la presidenza e, riconosciuta legale l'adunanza, sottopone all'approvazione della Giunta Comunale la seguente proposta di deliberazione, iscritta all'ordine del giorno.



# COMUNE DI ALPAGO

## PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

<b>Area:</b>	Area Servizi ai Cittadini
<b>Proponente:</b>	PETERLE ALBERTO
<b>Proposta N.:</b> 88	<b>Oggetto:</b> SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI ALPAGO ANNI SCOLASTICI DAL 2024/2025 AL 2026/2027. LINEE DI INDIRIZZO ED APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO CONTENENTE LE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
<b>Data Proposta:</b> 28/06/2024	

### PREMESSO:

- che il servizio di refezione scolastica è indispensabile per l'attuazione del tempo pieno nel nido integrato, nella scuola dell'infanzia ed in quelle primaria e secondaria di primo grado;
- che attraverso la refezione scolastica si promuove l'educazione ad una corretta e adeguata alimentazione, base per una crescita equilibrata e sana del bambino;
- che il Comune di Alpago da anni eroga il servizio di refezione scolastica nei vari ordini di scuola (asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria e secondaria di primo grado), servendo circa n. 45.000 pasti all'anno fra alunni e insegnanti;
- che il contratto d'appalto per lo svolgimento del servizio di cui trattasi scadrà il 31 agosto 2024;
- che è pertanto necessario procedere, alla scadenza del contratto suddetto, ad un nuovo affidamento del servizio in oggetto per gli anni scolastici futuri;

**DATO ATTO** che l'affidamento del servizio è contemplato nell'annualità 2024 del "Programma triennale degli acquisti di forniture e servizi 2024/2026", approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 155 del 28 novembre 2023 - codice CUI: S01184740254202400005;

**CONSIDERATO** che l'Amministrazione Comunale, in riferimento alla particolare importanza e delicatezza del servizio in parola, intende perseguire l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti e momento di socializzazione, di formazione e di educazione, garantendo una qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile alle esigenze dei bambini e concorrano alla loro crescita equilibrata e sana;

**VISTA** la relazione illustrativa delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'Ordinamento Europeo per la forma di affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica, ai sensi di quanto previsto dall'art. 14, co. 2 e 3, del D.Lgs 23 dicembre 2022 n. 201, predisposta dal Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini ed allegata alla presente proposta;

**ATTESO** che questa Amministrazione sostiene la funzione educativa e salutare di una alimentazione corretta, essendo prossima la scadenza dell'appalto per la refezione scolastica, ritiene di formulare, per il nuovo affidamento di che trattasi, le seguenti linee di indirizzo:

- di classificare il servizio di ristorazione scolastica come appalto di servizi e, come tale,



## COMUNE DI ALPAGO

---

- soggetto al regime giuridico dell'appalto e non della concessione;
- di stabilire, quale durata dell'appalto un triennio, dal 01.09.2024 al 31.08.2027 (corrispondente agli anni scolastici: 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027), con possibilità del rinnovo contrattuale per ulteriori 2 anni scolastici, oltre alla proroga tecnica prevista dalla normativa vigente;
  - di prevedere l'inserimento nel bando di gara delle clausole sociali per il personale esterno attualmente impiegato nel servizio, come da previsione normativa di cui all'art. 57, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023;

**VISTO** l'allegato documento, parte integrante e sostanziale della presente proposta, contenente le caratteristiche del servizio di appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica dell'asilo nido di Farra d'Alpago, della scuola dell'infanzia di Farra d'Alpago, della scuola primaria di Farra d'Alpago, della scuola primaria di Pieve d'Alpago e della scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpago, per l'affidamento del servizio per il periodo 01.09.2024-31.08.2027;

**DATO ATTO** che il prospetto economico della spesa inserito nello stesso documento, ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. 36/2023, per il periodo di anni tre è pari ad € 812.475,60, ossia ad € 270.825,20 per anno, oltre IVA al 4% e somme a disposizione dell'Amministrazione, precisando che, nell'ipotesi venga attivata nel 2027 l'opzione di prolungamento per ulteriori 2 anni scolastici, analogo importo annuale è previsto per l'anno 2028 e proporzionalmente per l'anno 2029;

**VISTO** l'art. 8 dell'ALL. I.2 al D.Lgs n. 36/2023, il quale prevede, tra l'altro, che il direttore dell'esecuzione del contratto è soggetto diverso dal RUP (Responsabile Unico del Progetto) nel caso di prestazioni di importo superiore alle soglie di cui all'art. 14 dello stesso D.Lgs. 36/2023, ipotesi che ricorre nel caso di specie

**VISTO** il D.Lgs. 18.08.2000 n. 267;

**RICHIAMATA** la deliberazione del Consiglio Comunale n. 53 del 29.12.2023 di approvazione della nota di aggiornamento al DUP sezione strategica (SeS), DUP sezione operativa (SeO) e schema di bilancio di previsione 2024/2026 con relativi allegati;

**VISTI** i pareri espressi sulla proposta di deliberazione, ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, dal Responsabile Area Servizi ai Cittadini e dal Responsabile Area Amministrativa-Finanziaria, attestanti rispettivamente la regolarità tecnica e contabile, allegati al presente atto;

### PROPONE

1. **di dare atto** che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. **di formulare**, per il nuovo affidamento di che trattasi, le seguenti linee di indirizzo:
  - di classificare il servizio di ristorazione scolastica come appalto di servizi e, come tale,



## COMUNE DI ALPAGO

---

- soggetto al regime giuridico dell'appalto e non della concessione;
- di stabilire, quale durata dell'appalto un triennio, dal 01.09.2024 al 31.08.2027 (corrispondente agli anni scolastici: 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027), con possibilità del rinnovo contrattuale per ulteriori 2 anni scolastici, oltre alla proroga tecnica prevista dalla normativa vigente;
  - di prevedere l'inserimento nel bando di gara delle clausole sociali per il personale esterno attualmente impiegato nel servizio, come da previsione normativa di cui all'art. 57, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023;
- 3. di approvare**, quali parti integranti e sostanziali della presente, l'allegata relazione ex art. 14 co. 2 e 3 del D.Lgs 23 dicembre 2022 n. 201 e l'allegato documento contenente le caratteristiche del servizio di appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica dell'asilo nido di Farra d'Alpago, della scuola dell'infanzia di Farra d'Alpago, della scuola primaria di Farra d'Alpago, della scuola primaria di Pieve d'Alpago e della scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpago, che individua altresì l'importo complessivo presunto per l'affidamento del servizio per il periodo 01.09.2024-31.08.2027;
- 4. di dare atto** che l'importo presunto dell'affidamento, per il periodo di anni tre, è pari ad € 812.475,60, ossia ad € 270.825,20 per anno, oltre IVA al 4% e somme a disposizione dell'Amministrazione, da imputarsi ai capitoli 103198, 103260, 103412 e 103214 del bilancio di previsione 2024/2026 – annualità 2024-2025-2026 e 2027, disponibili, precisando che, nell'ipotesi venga attivata nel 2027 l'opzione di prolungamento per ulteriori 2 anni scolastici, analogo importo annuale deve essere previsto per l'anno 2028 e proporzionalmente per l'anno 2029;
- 5. di nominare** per l'intervento in oggetto, ai sensi dell'art. 8 dell'Allegato I.2 del D.Lgs 36/2023, il Segretario Comunale, Stefano Rocchi, quale RUP (Responsabile Unico del Progetto) ed il Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini, Davide De Pellegrin, quale Direttore dell'Esecuzione;
- 6. di incaricare** il Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini dell'avvio della procedura di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'asilo nido, la scuola dell'infanzia, le scuole primarie e secondaria di primo grado, tramite appalto, avvalendosi della Stazione Unica Appaltante, in relazione a quanto previsto dall'art. 62, comma 2, del D.lgs 36/2023 ex art. 37, comma 4 del D.lgs 50/2016, che è stata individuata nella Federazione dei Comuni del Camposampierese [codice AUSA 0000244230], giusta convenzione in data 02.05.2024 rep. n. 883, susseguente alla deliberazione del Consiglio Comunale n. 11 del 17 aprile 2024;
- 7. di dichiarare**, con separata votazione, la conseguente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000.



# COMUNE DI ALPAGO

---

## LA GIUNTA COMUNALE

**VISTA** la proposta di deliberazione sopra riportata;

**VISTI** i pareri espressi sulla stessa ai sensi dell'art. 49 comma 1 del D.Lgs. 267/2000;

**Con** voti favorevoli, unanimi e palesi;

### DELIBERA

- **di approvare** integralmente la proposta di deliberazione in oggetto indicata.

**INOLTRE** con separata votazione unanime e palese,

### DELIBERA

- **di dichiarare** la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4<sup>^</sup>, del D.Lgs 267/2000.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Sindaco  
Alberto Peterle

*Documento firmato digitalmente*  
(artt. 20-21-24 D. Lgs. 7/03/2005 n. 82 e s.m.i.)

Il Segretario Comunale  
Dott. Rocchi Stefano

*Documento firmato digitalmente*  
(artt. 20-21-24 D. Lgs. 7/03/2005 n. 82 e s.m.i.)



## COMUNE DI ALPAGO

### RELAZIONE ILLUSTRATIVA DELLE RAGIONI E DELLA SUSSISTENZA DEI REQUISITI PREVISTI DALL'ORDINAMENTO EUROPEO PER LA FORMA DI AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA AI SENSI DELL'ART. 14, CO. 2 E 3, DEL D. LGS. 23 DICEMBRE 2022 N. 201.

INFORMAZIONI DI SINTESI	
Oggetto dell'affidamento	Affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica
Importo dell'affidamento	€ 1.861.923,25 IVA esclusa
Ente affidante	Comune di Alpago – C.F. 01184740254
Tipo di affidamento	Appalto (art. 70 del D. Lgs. n. 36 del 31 marzo 2023)
Modalità di affidamento	Affidamento tramite procedura a evidenza pubblica (d.lgs. 201/2022, art. 14, comma 1, lett. a) ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui agli art. 130 e art. 108, comma 2, lettera a) del medesimo Decreto.
Durata dell'affidamento	L'appalto ha durata di tre anni scolastici dall'01.09.2024 al 31.08.2027, con possibile rinnovo per gli ulteriori 2 anni scolastici 2027/28 e 2028/29
Territorio e popolazione interessata dal servizio affidato o da affidare	Singolo comune (n. abitanti al 31/12/2023: 6650)

<b><u>Soggetto responsabile della compilazione</u></b>	
Nominativo:	Davide De Pellegrin
Ente di riferimento	Comune di Alpago (BL)
Area/servizio:	Area Servizi ai Cittadini
Telefono:	0437/478086
E-mail/PEC	alpago.bl@cert.ip-veneto.net
Data di redazione	25/06/24

#### INTRODUZIONE

La presente relazione è finalizzata a ottemperare a quanto stabilito dall'art. 14 "Scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale" del d.lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, secondo cui, ai commi 2 e 3, è previsto che ai fini della scelta della modalità di gestione del servizio e della definizione del rapporto

*contrattuale, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono conto delle caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare, inclusi i profili relativi alla qualità del servizio e agli investimenti infrastrutturali, della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi in relazione alle diverse alternative, anche con riferimento a esperienze paragonabili, nonché dei risultati della eventuale gestione precedente del medesimo servizio sotto il profilo degli effetti sulla finanza pubblica, della qualità del servizio offerto, dei costi per l'ente locale e per gli utenti e degli investimenti effettuati. Nella valutazione di cui al presente comma, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono altresì conto dei dati e delle informazioni che emergono dalle verifiche periodiche di cui all'articolo 30. Degli esiti della valutazione di cui al comma 2 si dà conto, prima dell'avvio della procedura di affidamento del servizio, in un'apposita **relazione** nella quale sono evidenziate altresì le ragioni e la sussistenza dei requisiti previsti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta, nonché illustrati gli obblighi di servizio pubblico e le eventuali compensazioni economiche, inclusi i relativi criteri di calcolo, anche al fine di evitare sovracompensazioni.*

In particolare, la relazione intende illustrare i contenuti citati dalla predetta norma in riferimento alla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

In ottemperanza agli obblighi di pubblicità e trasparenza la relazione sarà pubblicata sul sito istituzionale dell'ente affidante, in raccordo con la relazione sulla situazione gestionale dei servizi pubblici locali a rilevanza economica, approvata con deliberazione del Consiglio comunale n. 54 del 29.12.2023.

## **SEZIONE A - CONTESTO GIURIDICO E INDICATORI DI RIFERIMENTO**

### **A.1 - CONTESTO GIURIDICO**

Il **servizio pubblico** può essere definito come un'attività di interesse generale e destinata al soddisfacimento di bisogni collettivi assunta dal soggetto pubblico (titolare del servizio medesimo), che la gestisce direttamente ovvero indirettamente tramite un soggetto privato, secondo principi di continuità, universalità e accessibilità.

A livello sovranazionale si ritrova il concetto più ampio di “**servizi di interesse generale**” (Libro Bianco COM (2004) 374 definitivo e COM (2011) 900 definitivo), che designano attività soggette ad obblighi specifici di servizio pubblico proprio perché considerate di interesse generale dalle autorità pubbliche. La nozione di servizi di interesse generale è all'art. 14 del TFUE (Trattato per il Funzionamento dell'Unione Europea): (...) *l'Unione e gli Stati membri, secondo le rispettive competenze e nell'ambito del campo di applicazione dei trattati, provvedono affinché tali servizi funzionino in base a principi e condizioni, in particolare economiche e finanziarie, che consentano loro di assolvere i propri compiti*”.

Con riguardo agli **obblighi di servizio pubblico**, può affermarsi che la *ratio* degli stessi va ricercata nella necessità di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità), a tariffe uniformi e a condizioni di qualità simili, indipendentemente dalle circostanze particolari e dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità).

L'Ente locale deve intervenire laddove, per garantire un servizio accessibile a tutti, di qualità e ad un prezzo abbordabile, si rendano necessarie adeguate compensazioni economiche (e quindi integrative della tariffa) al fine di rendere appetibile un servizio che, senza tali condizioni, non risulterebbe contendibile per il mercato.

Il quadro normativo comunitario, insomma, fondandosi sul principio istitutivo del mercato unico europeo, pone in una posizione di maggior favore le modalità di affidamento dei servizi pubblici locali che si basano sulla promozione e sulla tutela della concorrenza; in tal senso, laddove un'amministrazione pubblica ricorra all'affidamento di un servizio ad un soggetto terzo mediante espletamento di procedure ad evidenza pubblica, risulterebbe certamente coerente con il quadro normativo comunitario.

L'art. 14, co. 1, del D.lgs. n. 201/2022 prevede espressamente che gli enti locali, nelle ipotesi in cui ritengono che il perseguimento dell'interesse pubblico debba essere assicurato affidando il servizio pubblico a un singolo operatore o a un numero limitato di operatori, provvedono all'organizzazione del servizio mediante una delle seguenti modalità di gestione:

- 1.a) *affidamento a terzi mediante procedura a evidenza pubblica, secondo le modalità previste dall'art. 15 (n.d.r. del medesimo decreto), nel rispetto del diritto dell'Unione europea;*

- 1.b) *affidamento a società mista, secondo le modalità previste dall'articolo 16, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;*
- 1.c) *affidamento a società in house, nei limiti fissati dal diritto dell'Unione europea, secondo le modalità previste dall'art. 17;*
- 1.d) *limitatamente ai servizi diversi da quelli a rete, gestione in economia o mediante aziende speciali di cui all'art. 114 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al decreto legislativo n. 267 del 2000.*

In materia di legislazione nazionale è fondamentale il riferimento al D.Lgs. n. 36 del 31/03/2023 “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici.”, di cui si richiamano, in particolare:

- l'art. 14 "Soglie di rilevanza europea e metodi di calcolo dell'importo stimato degli appalti. Disciplina dei contratti misti”;
- l'art. 48 “Disciplina comune applicabile ai contratti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea”;
- art 57 “Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale”;
- l'art. 101 “Soccorso istruttorio”;
- l'art. 108 “Criteri di aggiudicazione degli appalti di lavori, servizi e forniture”;
- l'art. 130 “Servizi di ristorazione”;
- la Parte IV “Del partenariato pubblico-privato e delle concessioni”.

## **SEZIONE B – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

### **B.1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

I servizi di ristorazione collettiva, prevalentemente destinati a soddisfare esigenze per la refezione scolastica, si caratterizzano come attività rispondenti a bisogni di fasce importanti e rilevanti della comunità locale. In termini sostanziali essi possono essere configurati come servizi pubblici locali, peraltro ricondotti al novero dei “servizi a domanda individuale”, sulla base della classificazione dettata dal D.M. 31 dicembre 1983.

Il Servizio di Refezione Scolastica è uno degli interventi che concorre all'effettiva attuazione del diritto allo studio, facilitando la permanenza nella scuola di competenza da parte dell'utenza, a fronte di orari prolungati oltre le ore 14.00.

Si specifica che trattasi di servizio preesistente e non già di servizio pubblico locale di nuova istituzione.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica degli alunni dell'asilo nido di Farra d'Alpago, della scuola dell'infanzia di Farra d'Alpago, delle scuole primarie di Pieve d'Alpago e Farra d'Alpago e della scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpago, site nel Comune di Alpago (BL) per gli anni scolastici dal 2024/2025 al 2026/2027, con possibile rinnovo per gli anni scolastici 2027/2028 e 2028/2029.

La preparazione dei pasti viene eseguita presso le seguenti cucine di proprietà comunale:

presso i locali cucina della scuola dell'infanzia “Santa Maria Goretti” di Farra d'Alpago, siti in viale al Lago n. 3; presso i locali cucina della scuola primaria “Ludwig Van Beethoven” di Pieve d'Alpago siti in via Catisana n. 10.

Si stima una produzione annua di circa 46.893= pasti, calcolata considerando la media dei pasti erogati negli anni scolastici 2021/22, 2022/23

Tutto il servizio, dall'acquisto delle derrate, alla produzione, preparazione, trasporto, sporzionatura fino alla pulizia finale dei refettori e dei centri cottura è svolto dalla ditta appaltatrice e regolato da un apposito Capitolato.

Nel servizio sono altresì compresi l'allestimento dei tavoli dei refettori, la fornitura o integrazione degli utensili e delle attrezzature, qualora inadatti e/o malfunzionanti e/o insufficienti, per la distribuzione dei pasti a temperatura controllata, la fornitura di diete personalizzate, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri cottura ed i refettori

Il servizio verrà effettuato secondo quanto stabilito dal calendario scolastico della Regione Veneto per gli Asili Nido, le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, come integrato ovvero modificato dall'Istituto Comprensivo di riferimento.

Attualmente l'orario scolastico è articolato su 5 giorni di lezione a settimana.  
Il servizio verrà effettuato secondo le seguenti modalità:

PLESSI	giorni e orari funzionamento mensa
Asilo Nido Farra d'Alpago	Dal lunedì al venerdì: inizio ore 11
Scuola dell'Infanzia Farra d'Alpago	Dal lunedì al venerdì: inizio ore 12
Scuola primaria di Farra d'Alpago	Dal lunedì al venerdì dalle 12.30 alle 14
Scuola primaria di Pieve d'Alpago	Dal lunedì al venerdì dalle 12.30 alle 14
Scuola secondaria primo grado di Puos d'Alpago	Martedì e giovedì dalle 12.50 alle 13.50

## B.2 OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E RELATIVE COMPENSAZIONI

Per quanto riguarda il servizio di refezione collettiva, trattasi di servizio pubblico locale ed in quanto tale deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso per tutti gli utenti e a prezzi accessibili.

Ciò posto, si ritiene che sussistano specifiche ragioni, connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico di cui sopra, per l'affidamento in esclusiva ad un unico soggetto terzo dei servizi in questione, in relazione alla necessità di acquisire un partner privato dotato delle capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per garantire in proprio la gestione del servizio pubblico.

L'erogazione del servizio dovrà essere ispirata ai principi di seguito elencati:

Eguaglianza: l'erogazione del servizio deve essere ispirata al principio di uguaglianza di comportamento nei confronti di tutti gli utenti ammessi alla fruizione del servizio, nel rispetto dei diritti degli stessi. Le regole riguardanti i rapporti tra utenti e servizi pubblici e l'accesso ai servizi pubblici devono essere uguali per tutti. Nessuna distinzione nell'erogazione del servizio può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche. Va garantita la parità di trattamento, a parità di condizioni del servizio prestato, fra le diverse categorie o fasce di utenti;

Imparzialità: il gestore del servizio ha l'obbligo di ispirare i propri comportamenti, nei confronti degli utenti, a criteri di obiettività ed imparzialità;

Continuità: l'erogazione del servizio da affidare dovrà essere continua, regolare e senza interruzioni. In caso di funzionamento irregolare o di interruzione del servizio per cause non imputabili al gestore, quest'ultimo dovrà adottare misure volte ad arrecare agli utenti il minor disagio possibile.

Tutte le prestazioni oggetto dell'appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblico interesse.

L'appaltatore espletterà tutte le attività di seguito riportate:

- la preparazione e il confezionamento dei pasti presso i centri di cottura comunali e il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo in multiporzione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'appaltatore mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- lo sbarazzo e la pulizia (compreso il lavaggio dei pavimenti) dei centri cottura, dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori.
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la fornitura o integrazione degli utensili e delle attrezzature, qualora inadatti e/o malfunzionanti e/o insufficienti, per la distribuzione dei pasti a temperatura controllata;
- la fornitura di diete personalizzate, di merende, ove previste, di cestini freddi in occasione di gite scolastiche, se richiesti;
- la fornitura e/o l'integrazione di stoviglie, tovagliette e tovaglioli di carta e di tutti gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nonché di camici e cuffie monouso per i visitatori;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri cottura e i refettori e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza e l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature, degli arredi e di quanto necessario allo svolgimento regolare del servizio;

Per quanto riguarda le compensazioni economiche, l'amministrazione corrisponderà all'appaltatore la differenza tra il valore complessivo dei pasti prodotti e l'importo complessivamente dovuto dagli utenti del servizio.

In particolare, saranno a carico del Comune:

- la determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione;
- la gestione dei rapporti con l'utenza, compresa la fatturazione e la gestione delle morosità;

## **SEZIONE C – MODALITA' DI AFFIDAMENTO PRESCELTA**

In quanto servizio pubblico locale deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti e a prezzi accessibili. Ciò posto, si ritiene che sussistano specifiche ragioni, connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico di cui sopra, per l'affidamento in esclusiva ad un soggetto terzo del servizio in questione in relazione alla necessità di acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

L'affidamento del servizio in appalto consente di mantenere in capo all'Amministrazione la titolarità del servizio, la potestà di regolazione e controllo del medesimo, sia per quanto riguarda la regolarità e la qualità delle prestazioni che per la disciplina delle tariffe e dei rapporti con l'utenza.

Il periodo triennale rappresenta un tempo adeguato alle esigenze dell'Amministrazione; tuttavia, si ritiene che la previsione della facoltà di rinnovo per due ulteriori anni scolastici possa dar modo di ottimizzare l'esecuzione del servizio, tenuto conto dell'effettivo andamento dello stesso e alla luce di opportune valutazioni successive.

Per quanto riguarda il criterio di aggiudicazione, si intende procedere alla scelta della ditta tramite l'espletamento di procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui agli art. 130 e art. 108, comma 2, lettera a) del medesimo Decreto, nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità.

Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa permette, infatti, di tenere in considerazione non solo l'aspetto economico, ma anche e soprattutto, quello tecnico - qualitativo che rappresenta, per il servizio in oggetto, un aspetto fondamentale.

Con la predisposizione della documentazione di gara si provvede alla progettazione dettagliata del servizio, compresa la definizione dei criteri per poter valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, integrando così i dati economici con quelli tecnici e qualitativi.

Il valore dell'appalto ammonta a presunti € **1.861.923,25, IVA esclusa**. Tale importo risulta determinato considerando l'erogazione di circa n. **4 6 8 9 3** pasti annui presunti, calcolati sulla base della media dei pasti forniti negli anni scolastici 2021/22 e 2022/23, per un costo del pasto a base di gara di € 5,40 ed € 5,90 IVA esclusa, tenuto conto della fornitura delle derrate alimentari in maniera differenziata per l'Asilo Nido/Scuola dell'Infanzia e Scuole Primarie/Scuola Secondaria di primo grado.

Il servizio di ristorazione scolastica è attualmente gestito in appalto dalla ditta Camst Soc. Coop. a.r.l., soggetto risultato aggiudicatario a seguito di procedura negoziata svoltasi nell'anno 2022.

L'Amministrazione Comunale ritiene che l'affidamento in appalto del Servizio di ristorazione scolastica sia la soluzione migliore per garantire un'ottimale ed efficiente gestione dello stesso, anche in ragione della positiva esperienza sin qui maturata.

Il Responsabile dell'Area Servizi Ai Cittadini  
Davide De Pellegrin



## COMUNE DI ALPAGO

### DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE Area Servizi ai Cittadini

<b>N. 410</b> Data: <b>20/08/2024</b>	<b>OGGETTO:</b> PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ALPAGO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER 36 MESI DALL'1 SETTEMBRE 2024 AL 31 AGOSTO 2027 CORRISPONDENTI AGLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 PER LE SCUOLE PRIMARIE DI PIEVE D’ALPAGO E DI FARRA D’ALPAGO, PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DI PUOS D’ALPAGO, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI FARRA D’ALPAGO E PER L'ASILO NIDO DI FARRA D’ALPAGO – RECEPIMENTO DETERMINAZIONE N. 557 REG. GEN. DEL 07.08.2024 DELLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DI AGGIUDICAZIONE ALLA DITTA CAMST SOC. COOP. A.R.L. E RELATIVI IMPEGNI DI SPESA – CIG B25AD6EAB2
--	--

#### IL RESPONSABILE

**RICHIAMATA** la deliberazione del Consiglio Comunale n. 53 del 29.12.2023 di approvazione della nota di aggiornamento al DUP sezione strategica (SeS), DUP sezione operativa (SeO) e schema di bilancio di previsione 2024-2026 con relativi allegati;

**RICHIAMATA** la deliberazione della Giunta Comunale n. 2 del 17.01.2024 avente ad oggetto: "Approvazione piano esecutivo di gestione (PEG) 2024 - 2025 - 2026, ai sensi dell’art. 169 del D.lgs. n. 267/2000 e degli art. 1 e 2 del D.P.R. 24 giugno 2022 n. 81";

**RICHIAMATO** il decreto n. 19 del 25.09.2023 con il quale il Sindaco ha nominato il sottoscritto Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini;

**RICHIAMATA** ancora la deliberazione di Consiglio Comunale n. 19 del 30.07.2024 avente ad oggetto: "Assestamento generale, salvaguardia degli equilibri e variazione al bilancio di previsione finanziario 2024/2026, ai sensi degli artt. 175 comma 2 e 8 e 193 comma 2 del D.Lgs. n. 267/2000, e conseguente variazione al D.U.P. 2024/2026";

**RICHIAMATA** la determinazione n. 425 del 18.08.2022 avente ad oggetto: "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie di Pieve e di Farra, per le scuole secondarie di I grado di Puos e di Farra, per la scuola dell'infanzia di Farra e per l'asilo nido di Farra, del comune di Alpago – anni



## COMUNE DI ALPAGO

---

scolastici 2022/2023 – 2023/2024, dal 01.09.2022 al 31.08.2024, a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione nazionale sul green public procurement e ai criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10.03.2020 - Approvazione proposta di aggiudicazione. cig: 92861705E7” con la quale veniva affidato il servizio di refezione scolastica per il periodo 01.09.2022 – 31.08.2024;

**RICHIAMATA** la deliberazione della Giunta Comunale n. 75 del 28 giugno 2024 rubricata “Servizio di refezione scolastica per il Comune di Alpago anni scolastici dal 2024/2025 al 2026/2027. Linee di indirizzo ed approvazione del documento contenente le caratteristiche del servizio”, con la quale venivano formulati gli opportuni indirizzi per il nuovo appalto;

**DATO ATTO** che l'affidamento del servizio è contemplato altresì nell'annualità 2024 del “Programma triennale degli acquisti di forniture e servizi 2024/2026”, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 155 del 28 novembre 2023 - codice CUI: S01184740254202400005;

**EVIDENZIATO** che, in relazione a quanto previsto dall'art. 62, comma 2, del D.lgs 36/2023 ex art. 37, comma 4 del D.lgs 50/2016, è stata individuata nella Federazione dei Comuni del Camposampierese la Centrale di committenza / Stazione Appaltante Qualificata ai sensi dell'art. 63 del D.lgs 36/2023, giusta convenzione in data 02.05.2024 rep. n. 883, susseguente alla deliberazione del Consiglio Comunale n. 11 del 17 aprile 2024;

**CONSIDERATO dunque**, che scadendo il contratto in essere del servizio di refezione scolastica in data 31 agosto 2024, con determina a contrarre n. 304 del 01/07/2024 il Responsabile Area Servizi ai Cittadini del Comune di Alpago ha avviato la procedura per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica dal 1 settembre 2024 al 31 agosto 2027, con eventuale opzione di rinnovo al biennio successivo, incaricando contestualmente la Federazione dei Comuni del Camposampierese, in qualità di Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 62, comma 2, del D.lgs 36/2023, sulla base della convenzione di cui al punto precedente, ad espletare le successive fasi della procedura di gara, ivi inclusa l'aggiudicazione dell'appalto;

**ATTESO** che la gara è stata gestita dalla Centrale di Committenza integralmente in forma telematica, ex art. 25 del D.lgs 36/2023, ricorrendo alla piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it> e che entro il termine previsto delle ore 12 del 5 agosto 2024 risulta pervenuto ed acquisito al sistema un solo plico virtuale ossia quello della società CAMST SOC. COOP. A.R.L. (codice fiscale 00311310379);

**CONSTATATO** che la Federazione dei Comuni del Camposampierese, in qualità di Centrale Unica di Committenza, ha esperito la gara - nonché con determina Reg. Gen. n. 557 del 7 agosto 2024 ha disposto l'aggiudicazione della procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale in predicato – per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 e quindi per il periodo 01/09/2024-31/08/2027, con opzione di rinnovo al biennio successivo - a favore dell'impresa CAMST SOC. COOP. A.R.L. con sede a Castenaso (BO), frazione Villanova, in via Tosarelli n. 318 – codice fiscale 00311310379 / P.IVA 00501611206 – che, unico concorrente, ha presentato una offerta valida e congrua, caratterizzata dal punto di vista economico da un ribasso dello 0,800% sui valori economici posti a base di gara,



## COMUNE DI ALPAGO

cui corrispondono i seguenti due prezzi unitari per ciascuna tipologia di pasto da erogare nel corso del servizio:

- Costo Pasto per asilo e scuola dell'infanzia: €/pasto 5,36= (IVA 4% esclusa) di cui euro 5,35= per il costo pasto ed euro 0,01= per gli oneri della sicurezza;
- Costo Pasto per scuola primaria e secondaria di primo grado: €/pasto 5,85= (IVA 4% esclusa) di cui euro 5,84= per il costo pasto ed euro 0,01= per gli oneri della sicurezza;

**RITENUTO** di recepire l'aggiudicazione, evidenziato che l'importo complessivo dell'appalto, a seguito del ribasso sopra indicato, risulta, per il periodo 01/09/2024 – 31/08/2027, pari ad € 805.792,26, oltre ad Iva al 4% e dunque ad € 838.023,95 e specificando che:

- il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente ordinati e forniti;
- che a partire dalla seconda annualità contrattuale potrebbero essere necessari adeguamenti dei prezzi, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC o degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT;
- che, per i servizi opzionali in aumento (compresi il rinnovo al biennio successivo e la proroga ex art. 120 comma 11 D.Lgs 36/2023) previsti dal capitolato, saranno eventualmente, nel corso di vigenza dell'appalto, assunti ulteriori provvedimenti con relativa quantificazione della spesa ed impegno della medesima;

**RITENUTO** pertanto di procedere all'impegno di spesa per il servizio di ristorazione scolastica per il periodo 01/09/2024 – 31/08/2027 per un importo complessivo di € 838.023,95, con imputazione ai seguenti capitoli:

CAP. 103198 "Spese gestione mensa scuola dell'infanzia" che presenta sufficiente disponibilità nelle relative annualità 2024 – 2025 – 2026 – 2027;

CAP. 103260 "Spese gestione mensa scolastica scuole secondarie" che presenta sufficiente disponibilità nelle relative annualità 2024 – 2025 – 2026 – 2027;

CAP. 103412 "Spese gestione mensa interventi per l'infanzia (nido)" che presenta sufficiente disponibilità nelle relative annualità 2024 – 2025 – 2026 – 2027;

CAP. 103214 "Spese gestione mensa scuola primaria" che presenta sufficiente disponibilità nelle relative annualità 2024 – 2025 – 2026 – 2027;

### **DATO ATTO** che:

- il sistema FVOE ha trasmesso la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ordine generale da parte della ditta aggiudicataria CAMST SOC. COOP. A.R.L. con sede a Castenaso (BO), in via Tosarelli n. 318 – codice fiscale 00311310379 /P.IVA 00501611206;
- è stato altresì acquisito il DURC che attesta la regolarità contributiva dell'impresa di cui al protocollo INPS\_41123833, con scadenza il 24.09.2024;
- l'impresa risulta iscritta alla White List della Prefettura di Bologna;
- per il servizio sopra evidenziato è stato rilasciato il seguente Codice identificativo di gara: LOTTO C.I.G. B25AD6EAB2;



## COMUNE DI ALPAGO

---

**DATO ATTO** che l'esigibilità dell'obbligazione connessa al servizio in oggetto avverrà entro il 31 dicembre 2024, entro il 31 dicembre 2025, entro il 31 dicembre 2026 ed entro il 31 dicembre 2027;

**DATO ATTO** che, ai sensi dell'articolo 17 combinato con l'art. 183 del D.Lgs. 36/2023, il contratto di appalto relativo all'affidamento in oggetto sarà stipulato, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, mediante atto pubblico amministrativo e che l'Amministrazione si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto stesso, ai sensi del capitolato speciale d'appalto;

**CONFERMATO** che il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è il dottor Stefano Rocchi, segretario comunale, mentre il direttore dell'esecuzione è Davide De Pellegrin, responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini;

**DATO ATTO** che, in relazione al presente provvedimento, il sottoscritto Responsabile ha verificato l'insussistenza dell'obbligo di astensione, non ricorrendo alcuna fattispecie di conflitto di interessi anche potenziale, ai sensi dell'art. 6 bis della Legge n. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. n. 62/2013;

### VERIFICATE ED ATTESTATE:

- la regolarità e correttezza dell'azione amministrativa, con riguardo, in particolare, al rispetto delle leggi, dello statuto, dei regolamenti e alla compatibilità della spesa con le risorse assegnate;
- la compatibilità del programma dei conseguenti pagamenti con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica, ai sensi dell'art. 9, comma 1 lettera a), punto 2 del D.L. n. 78/2009, convertito in legge n. 102/2009;

### VISTI:

- il D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "Nuovo Codice degli Appalti e dei Contratti Pubblici";
- il D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 - "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali" e s.m.i.;

## DETERMINA

**1) DI DARE ATTO** che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale della presente;

**2) DI RECEPIRE**, per i motivi esposti in premessa, la determinazione della Federazione dei Comuni del Camposampierese n. 557 del 7 agosto 2024 con la quale è stato aggiudicato l'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per conto del Comune di Alpago dal 01.09.2024 al 31.08.2027 (anni scolastici 2024/2025 2025/2026 2026/2027) a favore dell'impresa CAMST SOC. COOP. A.R.L., con sede a Castenaso (BO), in via Tosarelli n. 318, codice fiscale 00311310379 / P. IVA 00501611206 che, unico concorrente, ha



## COMUNE DI ALPAGO

presentato una offerta valida e congrua, caratterizzata dal punto di vista economico da un ribasso dello 0,800% sui valori economici posti a base di gara, cui corrispondono i seguenti due prezzi unitari per ciascuna tipologia di pasto da erogare nel corso del servizio:

- Costo Pasto per asilo e scuola dell'infanzia: €/pasto 5,36= (IVA 4% esclusa) di cui euro 5,35= per il costo pasto ed euro 0,01= per gli oneri della sicurezza;

- Costo Pasto per scuola primaria e secondaria di primo grado: €/pasto 5,85= (IVA 4% esclusa) di cui euro 5,84= per il costo pasto ed euro 0,01= per gli oneri della sicurezza;

**3) DI IMPEGNARE** la spesa presunta di € **805.792,26**, oltre ad Iva al 4% e dunque di complessivi € **838.023,95** per gli anni 2024, 2025, 2026 e 2027 con imputazione sul bilancio di previsione 2024/2026 e per il 2027 come da tabella sotto riportata e di seguito specificato

**CAP. 103412 "Spese gestione mensa interventi per l'infanzia (nido)":**

€ 8.361,00 per l'annualità 2024  
€ 23.000,00 per l'annualità 2025  
€ 23.000,00 per l'annualità 2026  
€ 16.722,00 per l'annualità 2027  
per un totale stimato di € 71.083,00

**CAP. 103198 "Spese gestione mensa scuola dell'infanzia":**

€ 16.032,00 per l'annualità 2024  
€ 40.091,10 per l'annualità 2025  
€ 40.091,10 per l'annualità 2026  
€ 24.048,00 per l'annualità 2027  
per un totale stimato di € 120.262,20

**CAP. 103214 "Spese gestione mensa scuola primaria":**

€ 73.640,75 per l'annualità 2024  
€ 186.139,05 per l'annualità 2025  
€ 186.139,05 per l'annualità 2026  
€ 110.461,10 per l'annualità 2027  
per un totale stimato di € 556.379,95

**CAP. 103260 "Spese gestione mensa scolastica scuole secondarie":**

€ 12.046,30 per l'annualità 2024  
€ 30.091,50 per l'annualità 2025  
€ 30.091,50 per l'annualità 2026  
€ 18.069,50 per l'annualità 2027  
per un totale stimato di € 90.298,80

**4) DI DARE ATTO** che l'esigibilità dell'obbligazione avverrà entro il 31 dicembre 2024, entro il 31 dicembre 2025, entro il 31 dicembre 2026 ed entro il 31 dicembre 2027 e che le relative spese verranno liquidate e pagate alla ditta sopra indicata nei limiti dell'impegno di spesa, dietro presentazione di regolari fatture;



## COMUNE DI ALPAGO

**5) DI DARE ATTO CHE** il codice CIG B25AD6EAB2 è stato acquisito dalla Centrale Unica di Committenza per il tracciamento delle fasi di gara e successivamente verrà preso in carico dal RUP del Comune per la fase di esecuzione dell'appalto;

**6) DI DARE ATTO** che, ai sensi dell'articolo 17 combinato con l'art. 183 del D.Lgs. 36/2023, il contratto di appalto relativo all'affidamento in oggetto sarà stipulato, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, mediante atto pubblico amministrativo e che l'Amministrazione si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto stesso, ai sensi del capitolato speciale d'appalto;

**7) DI PRECISARE** che, per i servizi opzionali in aumento (compresi il rinnovo al biennio successivo e la proroga ex art. 120 comma 11 D.Lgs 36/2023) previsti dal capitolato, saranno eventualmente, nel corso di vigenza dell'appalto, assunti ulteriori provvedimenti con relativa quantificazione della spesa ed impegno della medesima;

**8) DI DARE ATTO** che Responsabile Unico del Procedimento è il Segretario Comunale Dott. Stefano Rocchi, mentre il direttore dell'esecuzione è il Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini Davide De Pellegrin;

**9) DI TRASMETTERE** la presente determinazione, per assenza temporanea della Responsabile dell'Area Amministrativo-Finanziaria, al Segretario Comunale per l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria, ai sensi dell'art. 183, comma 7, del D.Lgs. n. 267/2000;

**10) DI PROVVEDERE**, a seguito dell'adozione del presente atto, alla pubblicazione dei dati in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni".

Dati Contabili:

E/U	Cod. Bilancio	Capitolo	Descrizione	Importo	Anno	CIG	CUP
U	U.1.03.02.15.006	12011.03.10341 2	CONTRATTI DI SERVIZIO PER LE MENSE SCOLASTICHE - INTERVENTI PER L'INFANZIA E I MINORI E PER ASILI NIDO	8.361,00	2024	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	12011.03.10341 2	CONTRATTI DI SERVIZIO PER LE MENSE SCOLASTICHE - INTERVENTI PER L'INFANZIA E I MINORI E PER ASILI NIDO	23.000,00	2025	B25AD6EAB2	



# COMUNE DI ALPAGO

U	U.1.03.02.15.006	12011.03.10341 2	CONTRATTI DI SERVIZIO PER LE MENSE SCOLASTICHE - INTERVENTI PER L'INFANZIA E I MINORI E PER ASILI NIDO	23.000,00	2026	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	12011.03.10341 2	CONTRATTI DI SERVIZIO PER LE MENSE SCOLASTICHE - INTERVENTI PER L'INFANZIA E I MINORI E PER ASILI NIDO	16.722,00	2027	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04011.03.10319 8	SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA - SERVIZIO RILEVANTE AI FINI IVA	16.032,00	2024	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04011.03.10319 8	SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA - SERVIZIO RILEVANTE AI FINI IVA	40.091,10	2026	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04011.03.10319 8	SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA - SERVIZIO RILEVANTE AI FINI IVA	24.048,00	2027	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04011.03.10319 8	SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA - SERVIZIO RILEVANTE AI FINI IVA	40.091,10	2025	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04021.03.10321 4	CONCORSO NELLA SPESA PER MENSA SCUOLA PRIMARIA - ALUNNI TEMPO PROLUNGATO	73.640,75	2024	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04021.03.10321 4	CONCORSO NELLA SPESA PER MENSA SCUOLA PRIMARIA - ALUNNI TEMPO PROLUNGATO	186.139,05	2025	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04021.03.10321 4	CONCORSO NELLA SPESA PER MENSA SCUOLA PRIMARIA - ALUNNI TEMPO PROLUNGATO	186.139,05	2026	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04021.03.10321 4	CONCORSO NELLA SPESA PER MENSA SCUOLA PRIMARIA - ALUNNI TEMPO PROLUNGATO	110.461,10	2027	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04061.03.10326 0	SPESE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA RILEVANTE AI FINI IVA	12.046,30	2024	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04061.03.10326 0	SPESE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA RILEVANTE AI FINI IVA	30.091,50	2025	B25AD6EAB2	
U	U.1.03.02.15.006	04061.03.10326 0	SPESE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA	30.091,50	2026	B25AD6EAB2	



# COMUNE DI ALPAGO

---

			RILEVANTE AI FINI IVA				
U	U.1.03.02.15.006	04061.03.10326 0	SPESE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA RILEVANTE AI FINI IVA	18.069,50	2027	B25AD6EAB2	

**IL RESPONSABILE**  
**Area Servizi ai Cittadini**

**DE PELLEGRIN DAVIDE**

*Documento firmato digitalmente*  
(artt. 20-21-24 D. Lgs. 7/03/2005 n. 82 e s.m.i.)



# COMUNE DI ALPAGO

## ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA DELLA SPESA

Il Responsabile del Servizio Finanziario attesta la copertura finanziaria della spesa, ai sensi dell'art. 183, comma 7, del D. Lgs. 267/2000.

Note:

Alpago, lì 20/08/2024

### PROVVEDIMENTO

DETERMINA N.	DATA	OGGETTO
410	20/08/2024	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ALPAGO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER 36 MESI DALL'1 SETTEMBRE 2024 AL 31 AGOSTO 2027 CORRISPONDENTI AGLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 PER LE SCUOLE PRIMARIE DI PIEVE D'ALPAGO E DI FARRA D'ALPAGO, PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DI PUOS D'ALPAGO, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI FARRA D'ALPAGO E PER L'ASILO NIDO DI FARRA D'ALPAGO - RECEPIMENTO DETERMINAZIONE N. 557 REG. GEN. DEL 07.08.2024 DELLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DI AGGIUDICAZIONE ALLA DITTA CAMST SOC. COOP. A.R.L. E RELATIVI IMPEGNI DI SPESA - CIG B25AD6EAB2

### DATI CONTABILI IMPEGNI

N.	Importo	Codifica	Capitolo	Anno	CIG	CUP
737	8.361,00	U.1.03.02.15.006	12011.03.103412	2024	B25AD6EAB2	
737	23.000,00	U.1.03.02.15.006	12011.03.103412	2025	B25AD6EAB2	
737	23.000,00	U.1.03.02.15.006	12011.03.103412	2026	B25AD6EAB2	
737	16.722,00	U.1.03.02.15.006	12011.03.103412	2027	B25AD6EAB2	
738	16.032,00	U.1.03.02.15.006	04011.03.103198	2024	B25AD6EAB2	
738	40.091,10	U.1.03.02.15.006	04011.03.103198	2026	B25AD6EAB2	
738	24.048,00	U.1.03.02.15.006	04011.03.103198	2027	B25AD6EAB2	
738	40.091,10	U.1.03.02.15.006	04011.03.103198	2025	B25AD6EAB2	



# COMUNE DI ALPAGO

739	73.640,75	U.1.03.02.15.006	04021.03.103214	2024	B25AD6EAB2	
739	186.139,05	U.1.03.02.15.006	04021.03.103214	2025	B25AD6EAB2	
739	186.139,05	U.1.03.02.15.006	04021.03.103214	2026	B25AD6EAB2	
739	110.461,10	U.1.03.02.15.006	04021.03.103214	2027	B25AD6EAB2	
740	12.046,30	U.1.03.02.15.006	04061.03.103260	2024	B25AD6EAB2	
740	30.091,50	U.1.03.02.15.006	04061.03.103260	2025	B25AD6EAB2	
740	30.091,50	U.1.03.02.15.006	04061.03.103260	2026	B25AD6EAB2	
740	18.069,50	U.1.03.02.15.006	04061.03.103260	2027	B25AD6EAB2	

## DATI CONTABILI ACCERTAMENTI

N.	Importo	Codifica	Capitolo	Anno	CIG	CUP

**IL RESPONSABILE  
SERVIZIO ECONOMICO-FINANZIARIO**

**ROCCHI STEFANO**

*Documento firmato digitalmente*  
(artt. 20-21-24 D. Lgs. 7/03/2005 n. 82 e s.m.i.)

**COMUNE DI ALPAGO**

**(Provincia di Belluno)**

**REPERTORIO N. 59/2024**

**CONTRATTO DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01/09/2024 – 31/08/2027. CIG B25AD6EAB2**

L'anno **duemilaventiquattro** (2024) il giorno **2** (due), del mese di **ottobre**, in Alpago, presso il Palazzo Municipale posto in piazza Papa Luciani 7, avanti a me Dott. Stefano Rocchi, nella mia qualità di Segretario Comunale, autorizzato a rogare i contratti ai sensi dell'art. 97 D.Lgs 267/2000 e successive modifiche

SI SONO COSTITUITI

Davide De Pellegrin, nato a Belluno (Prov. BL) il 25.03.1971, il quale interviene nel presente atto non in proprio ma in nome e per conto del **COMUNE DI ALPAGO**, avente sede legale a Alpago, in Via Roma – Pieve 31, Cod. Fisc. 01184740254, che rappresenta in qualità di Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini, giusta Decreto del Sindaco n. 19 del 25 settembre 2023, di seguito denominato anche solo “Comune di Alpago”;

E

Emilia Tuccio, nata a Messina (ME), il 09.12.1980, la quale interviene nel presente atto non in proprio ma in nome e per conto dell’Impresa **CAMST SOC. COOP. A.R.L.**, con sede legale in Castenaso (BO), cap. 40055, via Tosarelli n. 318, codice fiscale 00311310379, partita IVA 00501611206, che rappresenta in qualità di consigliere delegato, giusta delibera del Consiglio di Amministrazione in data 01.07.2022, di seguito denominata anche solo “Aggiudicatario”;

Compresenti della cui identità personale e piena capacità giuridica io Segretario Comunale

sono certo.

**PREMESSO CHE**

- con Determinazione n. 304 del 01.07.2024, esecutiva, assunta dal Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini, è stata indetta una procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs 36/2023, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108, comma 2, lettera a) del decreto medesimo, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dell'asilo nido di Farra d'Alpago, della Scuola dell'Infanzia di Farra d'Alpago, delle Scuole Primarie di Pieve d'Alpago e Farra d'Alpago e della Scuola Secondaria di Primo Grado di Puos d'Alpago per il periodo 01.09.2024-31.08.2027, con eventuale opzione di rinnovo al biennio successivo, nonché proroga contrattuale ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs n. 36/2023, approvando il Capitolato speciale d'appalto, le modalità di gara, il disciplinare di gara che contemplava la previsione del presente contratto, da sottoscrivere in forma pubblica-amministrativa;

- con la determinazione suddetta si demandava alla Stazione Unica Appaltante della Federazione dei Comuni del Camposampierese, in funzione della relativa convenzione sottoscritta, l'espletamento del procedimento di gara, la verifica dei requisiti e di tutti gli adempimenti previsti nella suddetta convenzione;

- con determinazione del Responsabile del Servizio Centrale Unica di Committenza n. 557 Reg. Gen del 7 agosto 2024, assunta dalla Stazione Unica Appaltante, la gara è stata aggiudicata all'impresa CAMST SOC. COOP. A.R.L., alle condizioni di cui agli atti di gara ed all'offerta tecnica ed economica presentata dalla stessa;

- la Stazione Unica Appaltante della Federazione dei Comuni del Camposampierese ha verificato l'iscrizione dell'Appaltatore alla White List della Prefettura di Bologna;

L'Appaltatore è informato che, nell'ipotesi di modificazione dell'assetto societario o gestionale è obbligato, ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.lgs 159/2011 Codice antimafia, a

trasmettere al Prefetto che ha rilasciato l'informazione/comunicazione, copia degli atti dai quali risulti l'intervenuta modificazione relativamente ai soggetti destinatari di cui all'art. 85 del codice antimafia;

- con determinazione n. 410 del 20.08.2024 del Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini, è stata recepita la determinazione n. 557 Reg. Gen. del 7 agosto 2024 della Centrale Unica di Committenza Federazione dei Comuni del Camposampierese, affidando all'impresa CAMST SOC. COOP. A.R.L. il servizio di ristorazione scolastica per il periodo 01.09.2024/31.08.2027 impegnando la relativa spesa;

TUTTO CIO' PREMESSO

#### **Art. 1 – Condizioni generali**

Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto, in quanto condizioni preliminari ed essenziali ai fini dell'assunzione dei diritti e delle obbligazioni disposte dalle parti con il contratto stesso.

#### **Art. 2 – Oggetto**

Con il presente contratto, il Comune di Alpago affida all'Impresa CAMST SOC. COOP. A.R.L., come in premessa individuata, che accetta, il servizio di ristorazione scolastica, come descritto nei documenti contrattuali di cui al successivo articolo 3.

#### **Art. 3 – Documenti contrattuali**

L'appalto viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e imprescindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dai seguenti documenti che fanno parte integrante e sostanziale del presente contratto:

a) capitolato speciale d'appalto;

b) offerta tecnica presentata dall'appaltatore;

c) offerta economica presentata dall'appaltatore;

d) Documento Unico di Valutazione di Rischio da Interferenze (D.U.V.R.I.).

**Detti documenti, di cui si omette la lettura per espressa dispensa dei comparenti, vengono dalle parti accettati e depositati agli atti del Comune, fatti salvi il capitolato speciale d'appalto, l'offerta economica presentata dall'appaltatore e il Documento Unico di Valutazione di Rischio da Interferenze (D.U.V.R.I.) di ciascuna scuola interessata dal servizio, che vengono allegati al presente contratto quali sua parte integrante e sostanziale, come fossero di seguito trascritti.**

**Art. 4 – Valore del contratto, corrispettivo e finanziamento.**

Il valore presunto del contratto ammonta ad euro 805.792,26 (ottocentocinquemilasettecentonovantaduevirgolaventisei) incluso oneri per la sicurezza, oltre IVA 4%, a fronte di una erogazione pasti stimata di 46.893 pasti/anno. Il corrispettivo effettivo da erogare all'Appaltatore sarà determinato moltiplicando i prezzi euro/pasto, offerti in sede di gara, per il numero di pasti effettivamente erogati per l'espletamento del servizio, oltre oneri per la sicurezza, oltre IVA, nel dettaglio:

– per le scuole primarie di Pieve d'Alpago e Farra d'Alpago e secondaria di primo grado di Puos d'Alpago (bambini ed insegnanti) euro/pasto 5,84, oltre oneri per la sicurezza pari ad euro/pasto 0,01, oltre IVA 4%;

– per la scuola dell'infanzia di Farra d'Alpago e l'asilo nido di Farra d'Alpago (bambini ed insegnanti) euro pasto 5,35, oltre oneri per la sicurezza pari ad euro/pasto 0,01, oltre IVA 4%.

Per la revisione del corrispettivo dell'appalto vale quanto stabilito dal Capitolato speciale d'appalto.

**Art. 5 – Durata dell'appalto**

Il presente appalto ha la durata di anni tre (3) dalla data di inizio del servizio, con eventuale opzione di rinnovo del contratto per il biennio successivo.

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice, In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

**Art. 6 – Garanzia definitiva art. 117 del D.Lgs 36/2023**

A copertura dell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto e dei servizi/delle attività previsti negli atti da questo richiamati, l'Appaltatore ha prestato apposita garanzia definitiva (cauzione), numero 2110105 in data 22.08.2024 rilasciata da REVO Insurance S.p.A. Agenzia Howden Scagliarini di Bologna per l'importo di euro quarantacinquemilacentotrentaquattro/37 (in lettere).

La garanzia deve essere integrata ogni volta che la stazione appaltante abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto.

La garanzia è svincolata con le modalità previste dall'art. 117, comma 8 del d.lgs. n. 36/2023.

**Art. 7 – Assicurazione a carico dell'Appaltatore**

L'appaltatore, ai sensi dell'art. 42 del Capitolato speciale d'appalto, ha prestato la polizza assicurativa nelle seguenti forme:

numero di polizza: Convenzione n. 2145/65/190533525 / certificato n. 2145/65/190542083,

emessa in data 29.12.2022 da UnipolSai Assicurazioni Spa, Agenzia 2145 di Bologna –

Assicoop Bologna Metropolitana S.p.A. - comprendente

responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale di euro 20.000.000,00 per persona a

ristoro di eventuali danni corporali ed euro 20.000.000,00 per danni a cose;

responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore a

euro 5.000.000,00 per prestatore di lavoro; responsabilità civile prodotti R.C.P. con

massimale di €. 20.000.000,00 per sinistro anno. Restano comunque a carico

dell'Appaltatore i maggiori danni rispetto ai massimali e limiti assicurati con le predette

garanzie, nonché le franchigie e gli scoperti.

L'appaltatore si obbliga a rinnovare alla scadenza e per tutta la durata del presente contratto

le polizze di cui ai punti precedenti e mantenerle efficaci e valide. Il R.U.P., avvalendosi del

direttore dell'esecuzione, verificherà il puntuale rinnovo delle polizze di cui al presente

articolo e, in caso di mancato rinnovo entro i termini di scadenza, il contratto con

l'appaltatore deve intendersi risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, oltre

al risarcimento di eventuali danni e delle spese.

#### **Art. 8 – Fatturazione e pagamenti**

I pagamenti a favore dell'Appaltatore saranno effettuati mediante emissione di fatture

mensili con le modalità indicate nel Capitolato speciale d'appalto.

#### **Art. 9 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge

13/8/2010 n. 136, come modificata ed integrata con D.L. 12/11/2010 n. 187, convertito, con

modificazioni, dalla Legge n. 217/2010, attraverso l'utilizzazione di uno o più conti correnti bancari o postali accessi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, dell'art. 3 della legge, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il Comune verifica che negli eventuali contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al presente contratto sia inserita, a pena di nullità assoluta, una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni è causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9-bis della Legge n. 136/2010.

A tal fine si specifica:

– Codice identificativo Gara (CIG): **B25AD6EAB2**;

Conti correnti dedicati dall'Appaltatore (art. 3 L. 136/2010):

IT89N0306911884100000003048 Banca INTESA SANPAOLO SPA;

Soggetti deputati ad operare sul conto corrente:

MALAGUTI Francesco, nato a Bologna il 21.04.1971, codice fiscale MLGFNC71D21A994C;

GRILLINI Mattia, nato a Bologna il 26.05.1977, codice fiscale GRLMTT77E26A944J;

CERETTI Stefania, nata a Ravenna il 01.11.1967, codice fiscale CRTSFN67S41H199Z;

MAZZOCCHETTI Luigi, nato a Roseto degli Abruzzi (TE) il 15.12.1966, codice fiscale MZZLGU66T15F585S;

CRISTALLO Gianluca, nato a Bologna il 08.07.1972, codice fiscale CRSGLC72L08A944S;

BERTOCCHI Paola, nata a Bologna il 06.05.1970, codice fiscale BRTPLA70E46A944Z;

ORLANDINI Roberto, nato a Reggio Emilia il 22.12.1975, codice fiscale RLNRRT75T22H223R.

#### **Art. 10 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

L'Appaltatore è tenuto a rispettare il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici ("Codice generale"), approvato con D.P.R. n. 62 del 16/4/2013, ed il Codice di comportamento del Comune di Alpago, approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 129 del 29 dicembre 2022, entrambi disponibili sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La violazione degli obblighi di cui al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e al Codice di comportamento interno può costituire causa di risoluzione del contratto.

La stazione appaltante, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'appaltatore il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

Davide De Pellegrin, che sottoscrive il presente atto in nome e per conto del Comune di Alpago, dichiara di non aver stipulato contratti a titolo privato, né ricevuto altre utilità con l'Impresa CAMST SOC. COOP. A.R.L. nel precedente biennio.

**Art. 11 – Adempimento previsto dal D.Lgs 4/3/2014, n. 39 inerente l'attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.**

L'Appaltatore si impegna all'osservanza di quanto previsto dall'art. 2 D.Lgs n. 39/2014 che modifica il D.P.R. 313/2002 introducendo l'art. 25 bis secondo il quale “chi intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale” deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale dal quale risulti l'assenza di condanne di cui agli articoli citati.

#### **Art. 12 – Divieto di cessione del contratto – Subappalto**

La cessione del contratto è tassativamente vietata, a pena nullità, ai sensi dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. 36/2023.

L'appaltatore in sede di gara ha dichiarato l'intenzione di non avvalersi del subappalto.

#### **Art. 13 – Inadempienze dell'Appaltatore e penalità**

Per quanto riguarda l'applicazione delle penali si rimanda a quanto previsto nel Capitolato speciale d'appalto ed in particolare all'art. 34.

Per quanto non specificatamente previsto dal presente contratto e dal Capitolato, si rimanda agli artt. 1453 e 1456 c.c.

#### **Art. 14 – Risoluzione e recesso dal contratto**

Per quanto riguarda i casi di risoluzione e di recesso dal contratto valgono, oltre a quanto previsto dal D.Lgs n. 36/2023, anche le disposizioni previste dall'art. 36 e seguenti del Capitolato speciale d'appalto.

**Art. 15 – Adempimenti in materia di lavoro dipendente, previdenza e assistenza.**

Al personale impiegato nell'appalto si applicano le disposizioni del contratto collettivo nazionale indicato nel Capitolato speciale d'appalto "CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo".

L'Appaltatore è in ogni caso tenuto ad applicare i C.C.N.L. di categoria ai propri dipendenti ed anche nei confronti dei soci, se trattasi di cooperativa ed a garantire, quindi, condizioni, normative e retributive, non inferiori a quelle dei C.C.N.L. vigenti.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale, sollevando il Comune da ogni responsabilità anche in merito ad eventuali controversie derivanti e conseguenti al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Appaltatore e i propri dipendenti.

Per le verifiche conseguenti, la stazione appaltante acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC).

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.lgs. n. 36/2023.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.lgs. n. 36/2023, può pagare direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, anche in corso d'opera, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore in esecuzione del contratto.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, la stazione appaltante effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per

l'esecuzione dei lavori e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria, ai sensi dell'art. 117, comma 5 del d.lgs. n. 36/2023.

**Art. 16 – Attuazione Normativa Anticorruzione e adempimenti in materia di antimafia e Protocollo di legalità**

L'Appaltatore, in attuazione della vigente normativa in materia, si impegna al rispetto delle disposizioni contenute nel PTPC (Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione) e del Codice di Comportamento del Comune di Alpago.

Si prende atto che in relazione al soggetto appaltatore non risultano sussistere gli impedimenti all'assunzione del presente rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 67 del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159, in quanto risulta iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) presso la Prefettura di Bologna dalla data del 07/11/2023.

Il presente contratto è risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, le informazioni interdittive di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n.159.

In tal caso sarà applicata a carico dell'appaltatore, una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% dell'importo del contratto, salvo il maggior danno.

L'appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva, alla Stazione Appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali, o dei dirigenti d'impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano

esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del codice penale.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del codice civile, ogniqualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p., 353 bis c.p..

#### **Art. 17 – Divieto di pantouflage**

L'impresa, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

#### **Art. 18 – Elezione del domicilio dell'Appaltatore**

A tutti gli effetti del presente contratto l'Impresa elegge domicilio presso la sua sede legale. L'Impresa può sempre eleggere altro domicilio ed in tal caso si obbliga a comunicare il nuovo domicilio al Comune mediante PEC. L'elezione del nuovo domicilio ha efficacia giuridica dal momento in cui la suddetta comunicazione perviene al protocollo del Comune di Alpago.

#### **Art. 19 – Spese di contratto, imposte e trattamento fiscale**

Tutte le spese conseguenti ed inerenti al presente contratto nessuna esclusa sono a carico dell'Appaltatore che, senza riserva alcuna, se le assume.

Ai fini fiscali si dichiara che il servizio dedotto in contratto è soggetto ad IVA, per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26/4/1986, nr. 131.

L'imposta sul valore aggiunto, alle aliquote di legge, è a carico della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 18, comma 1 del D.Lgs 36/2023, il presente contratto è stipulato, mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, in forma scritta, ai sensi dell'Allegato I.1, art. 3, comma 1, lett. b) ed in modalità elettronica nel rispetto delle disposizioni del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs n. 82/2005).

Si dà atto che l'appaltatore ha versato la somma di € 2.882,13 (duemilaottocentoottantadue/tredici) in conto spese contrattuali, salvo conguaglio, mediante bollettino pagoPA, a favore del Comune di Alpago.

#### **Art. 20 – Comunicazioni tra le parti**

I contraenti concordano che le comunicazioni reciproche avverranno tramite posta elettronica certificata agli indirizzi di pec di seguito indicati:

pec Comune: [alpago.bl@cert.ip-veneto.net](mailto:alpago.bl@cert.ip-veneto.net);

pec Impresa: [camst\\_ufficiogare@legalmail.it](mailto:camst_ufficiogare@legalmail.it)

Eventuali contestazioni e/o intimazioni all'Appaltatore verranno effettuate tramite posta certificata o forme equipollenti e consentite dalle normative vigenti.

Per comunicazioni di servizio i contraenti concordano che potranno avvenire in forma semplificata tramite posta elettronica.

Qualsiasi comunicazione fatta dal Comune agli incaricati dell'Appaltatore si considererà fatta personalmente al Rappresentante Legale dello stesso.

## **Art. 21 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 sono riportate di seguito le informazioni in ordine al trattamento dei dati personali comunicati:

- il Titolare del trattamento è il Comune di Alpago;

- il Titolare ha designato il Responsabile per la protezione dati (RPD) che potrà essere contattato al seguente indirizzo: [dpo-cloudassistance@pec.it](mailto:dpo-cloudassistance@pec.it);

- i dati personali forniti saranno trattati dal Comune per le finalità inerenti la gestione del contratto (art. 6, par. 1, lett. b del Regolamento), nell'ambito di compiti di interesse pubblico o connessi all'esercizio di poteri pubblici o per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento (art. 6, par. 1, lett. c del Regolamento), ivi compreso l'art. 2-octies del D.Lgs. n. 196/2003, oppure per la gestione di rapporti finanziari e contrattuali, ove necessario e previsto dalle vigenti disposizioni; • gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 679/2016 e dagli artt. 2-undecies e seguenti del D.Lgs. n. 196/2003, per quanto applicabili; per esercitare tali diritti è sufficiente scrivere a: [protocollo@comunealpago.bl.it](mailto:protocollo@comunealpago.bl.it);

- qualora gli interessati ritengano che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati personali (Piazza di Monte Citorio n. 121 - 00186 Roma), come previsto dall'art. 77, Regolamento UE, o di promuovere ricorso giurisdizionale alla competente autorità giudiziaria (art. 79, Regolamento UE), tenuto conto di quanto disposto dagli artt. 140-bis e successivi del D.Lgs. n. 196/2003.

La controparte dichiara di aver preso visione delle informative in ordine al trattamento dei dati personali dei fornitori del Comune, allegate alla documentazione di gara e presente sul sito istituzionale dell'Ente.

La controparte si impegna a trattare i dati personali acquisiti in ragione del rapporto contrattuale nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dati personali, per le sole finalità connesse all'esecuzione del contratto e per adempiere agli obblighi legali conseguenti. La controparte si impegna a non comunicare, trasmettere e diffondere i dati a terzi, fatta eccezione per i casi in cui ciò sia imposto dalla legge od autorizzato in forma scritta da parte del Comune.

Il Comune di Alpago, Titolare del trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016, designa la controparte quale Responsabile del trattamento dei dati ex art. 28 del citato Regolamento, in ragione dell'esecuzione del contratto e per tutta la sua durata, Responsabile che accetta quali obblighi contrattuali le condizioni e le istruzioni impartite per il trattamento dei dati di cui trattasi.

#### **Art. 22 - Norme di rinvio**

Per quanto non previsto dal presente contratto e dai documenti che ne fanno parte integrante e sostanziale, si rinvia al Codice Civile, al Codice Penale ed alla vigente normativa in materia di appalti e contratti della pubblica amministrazione.

#### **Art. 23 Controversie – Foro competente**

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra Comune e Aggiudicatario in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione e decadenza del presente atto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione degli interventi previsti, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto al Comune, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Il Tribunale di Belluno è il Foro competente per la risoluzione di eventuali controversie non diversamente componibili secondo lo spirito del presente articolo.

Il presente Atto è stipulato in modalità elettronica ai sensi dell'art. 18 comma 1 del D. Lgs. 36/2023.

Del presente Atto, redatto da persona di mia fiducia mediante strumenti informatici su n. sedici (16) pagine intere a video, io Segretario Comunale rogante ho dato lettura alle parti, ad eccezione degli allegati per i quali mi hanno esonerato dichiarandomi di averne esatta conoscenza, che a mia domanda, approvandolo e confermandolo, lo sottoscrivono in mia presenza, previo accertamento delle identità personali, con firma digitale ai sensi dell'art. 24, del D.Lgs 7/3/2005, n. 82 Codice dell'Amministrazione digitale, di seguito verificata a mia cura ai sensi dell'art. 14 del D.P.C.M. 22/2/2013.

In presenza delle parti io Segretario Comunale rogante ho firmato il presente documento informatico con firma digitale.

Letto, approvato e sottoscritto.

Per il Comune di Alpago:

Il Responsabile Area Servizi ai Cittadini - Davide De Pellegrin

Per l'Impresa CAMST SOC. COOP A.R.L: Emilia Tuccio

Il Segretario Comunale Ufficiale Rogante: Stefano Rocchi



# COMUNE DI ALPAGO

Provincia di Belluno

## SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI: DAL 2024/2025 AL 2028/2029

CIG N. XXXXXXXXXXX

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

### TITOLO I

#### INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO

##### Premessa

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 57 e 130 del D.Lgs nr. 36/2023), e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea con quanto indicato dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 11.04.2008, aggiornato con D.M. 10 aprile 2013, nonché ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020.

#### Articolo 1: OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, ed in particolare:

- de "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- delle Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "**Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"**" e relativo allegato A;
- dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020.

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Alpago (BL), a ridotto impatto ambientale, nelle diverse fasi descritte nel presente capitolato, da parte di impresa di ristorazione

specializzata che utilizzi quali centri di cottura i locali, di proprietà comunale, ubicati presso la scuola dell'infanzia "Santa Maria Goretti" di Farra d'Alpago e presso la scuola primaria "Ludwig Van Beethoven" di Pieve d'Alpago, completi di attrezzatura professionale per la ristorazione come da Allegati: "Attrezzature centro di cottura". La ditta appaltatrice dovrà comunque garantire la disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente per tutta la durata dell'appalto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee dei centri di cottura comunali.

Nel corso dell'appalto è prevista l'attivazione del servizio mensa attraverso la costruenda cucina presso la scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpago. In ragione di ciò le modalità di preparazione dei pasti potranno essere modificate di conseguenza. La ditta appaltatrice del servizio dovrà pertanto considerare la possibile necessità della messa a disposizione di un/una cuoco/cuoca presso il suddetto plesso.

Il presente appalto si articola in un lotto unico ed indivisibile e comprende i seguenti servizi e/o forniture, ricomprese genericamente nel servizio di ristorazione scolastica degli alunni e adulti aventi diritto, con produzione, preparazione, somministrazione, scodellamento, nonché confezionamento e trasporto e distribuzione dei pasti:

- preparazione e cottura dei pasti presso i centri di cottura;
- fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
- piatti, bicchieri, posate;
- posateria per la porzionatura in acciaio inox;
- tovaglie e tovaglioli di carta;
- carrelli scaldavivande per la distribuzione dei pasti;
- trasporto e consegna dei pasti con legame "fresco-caldo" presso le mense scolastiche in idonei contenitori multiporzione chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni);
- ricezione pasti e preparazione dei refettori;
- gestione diete speciali secondo normativa vigente;
- riordino e pulizia dei centri di cottura, delle sedi di mensa scolastica, dei carrelli scaldavivande e altre attrezzature utilizzate con fornitura dei detersivi e dei sacchi per la raccolta rifiuti;
- somministrazione e scodellamento (minimo 1 operatore ogni 50 utenti) dei pasti da parte di personale fornito dalla ditta appaltatrice, personale che deve essere debitamente formato ed in regola con tutte le norme attinenti al servizio di refezione nelle scuole; il personale dovrà anche occuparsi della pulizia e sanificazione dei locali ove è prevista la refezione sia prima che dopo i pasti; al termine il personale si dovrà occupare anche della gestione dei rifiuti;
- fornitura, allo stesso prezzo offerto per i bambini frequentanti le relative scuole, di pasti per adulti (insegnanti);
- i pasti oggetto dell'appalto comprendono la fornitura delle merende del mattino, del pranzo e delle merende del pomeriggio per l'asilo nido di Farra d'Alpago, delle merende del mattino, del pranzo e delle merende del pomeriggio per la scuola dell'infanzia di Farra d'Alpago, del pranzo per le scuole primarie di Farra d'Alpago e di Pieve d'Alpago e per la scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpago;
- è esclusa la fornitura di bottigliette di acqua naturale, se non nei casi previsti dall'art. 7 (Emergenze);
- attuazione del piano di autocontrollo presso i centri cottura e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni;
- eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa, per i componenti della Commissione Mensa o comunque per personale estraneo alla ditta appaltatrice;
- partecipazione agli incontri della Commissione Mensa e/o Rappresentanti dei Genitori;
- servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto;

- servizio di supporto telematico per la comunicazione a mezzo portale informatico del nr. dei pasti giornalieri da preparare, comunicazione che sarà cura inviare ogni giorno da parte degli uffici scolastici;
- prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte del Settore Igiene dell'ASL o da parte di altre Autorità di controllo.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, nonché dovrà, se richiesto, fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, se richiesto espressamente dall'Ente, nei mesi di giugno, luglio ed agosto.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato in nessun caso e per nessun motivo.

Nello svolgimento del servizio in oggetto, pertanto, l'appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, nr. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente garantiti" e successive modificazioni ed integrazioni.

Si forniscono di seguito i pasti forniti agli alunni e agli insegnanti nell'anno 2023 (ultima annualità completa) suddivisi per singola scuola, con i relativi giorni di funzionamento. In ogni caso la fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

PLESSI	n. pasti/minori	n. pasti/adulti	giorni e orari funzionamento mensa
Asilo Nido Farra d'Alpago	3.604	733	Dal lunedì al venerdì: inizio ore 11
Scuola dell'Infanzia Farra d'Alpago	6.231	737	Dal lunedì al venerdì: inizio ore 12
Scuola primaria di Farra d'Alpago	12.639	812	Dal lunedì al venerdì dalle 12.30 alle 14
Scuola primaria di Pieve d'Alpago	12.867	1.213	Dal lunedì al venerdì dalle 12.30 alle 14
Scuola primaria di Puos d'Alpago	1.660	90	Tutte le classi passate alla primaria Farra
Scuola secondaria di Farra d'Alpago	2.028	165	Tutte le classi passate alla secondaria Puos
Scuola secondaria di Puos d'Alpago	2.418	176	Martedì e giovedì dalle 12.50 alle 13.50
<b>Totale pasti anno 2023</b>	<b>41.447</b>	<b>3.926</b>	
<b>Stima n. pasti per l'anno 2024</b>	<b>42.000</b>	<b>4.000</b>	

Il numero di pasti previsti nel presente capitolato e sopra riportati è meramente indicativo ed è, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante; esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti. Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità sopra indicata, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 25% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta appaltatrice e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 36 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il minimo garantito e i relativi corrispettivi di cui al comma precedente. È comunque fatto salvo a favore del Comune quanto disposto dagli artt. 34, 36 e 37.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta Appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Nel corso di vigenza del presente appalto, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse o servizi diversi da quelli elencati nel presente articolo, quali a titolo esemplificativo:

1. nuovi plessi per le scuole primarie o secondarie di primo grado;
2. altre scuole site nel Comune di Alpagò (BL) non comprese nell'ambito delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
3. prosecuzione, limitata nel tempo, dell'attività didattica della scuola primaria di Puos d'Alpagò (per la quale è previsto il trasferimento al plesso di Farra d'Alpagò) e/o della scuola secondaria di primo grado di Farra d'Alpagò (per la quale è previsto il trasferimento al plesso di Puos d'Alpagò);
4. articolazione in più turni, stante l'aumentato numero di alunni del plesso, del servizio ristorazione presso la scuola primaria di Farra d'Alpagò e/o la scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpagò;
5. attivazione di un centro cottura presso la scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpagò;
6. doposcuola;
7. centri estivi;
8. potenziamento didattico presso le scuole primarie e secondaria di primo grado.

Parimenti, scuole già incluse nell'appalto potranno essere escluse.

In funzione del pubblico interesse resta nella facoltà dell'Amministrazione non attivare o sospendere, a proprio insindacabile giudizio, il servizio in una o più delle scuole sedi di mensa scolastica.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e, in difetto di indicazioni, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

### Articolo 1.1: OGGETTO DELL'APPALTO – IMPORTO E DURATA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica degli alunni dell'asilo nido di Farra d'Alpagò, della scuola dell'infanzia di Farra d'Alpagò, delle scuole primarie di Pieve d'Alpagò e Farra d'Alpagò e della scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpagò, site nel Comune di Alpagò (BL) per gli anni scolastici dal 2024/2025 al 2028/2029.

L'ammontare stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs n. 36/2023, per la sua durata certa, triennale, è pari ad euro 812.475,60= (Iva esclusa), calcolato come segue:

Plesso	n. pasti/anno (minori)	n. pasti/anno (adulti)	Valore pasto	Importo annuo	Importo triennale
Asilo Nido Farra d'Alpagò	3.735	760	Euro 5,40	Euro 24.273,00	Euro 72.819,00
Scuola dell'Infanzia Farra d'Alpagò	6.455	737		Euro 38.836,80	Euro 116.510,40
Scuola primaria di Farra d'Alpagò	13.095	812	Euro 5,90	Euro 82.051,30	Euro 246.153,90
Scuola primaria di Pieve d'Alpagò	13.330	1.213		Euro 85.803,70	Euro 257.411,10
Scuola primaria di Puos d'Alpagò	1.720	90		Euro 10.679,00	Euro 32.037,00
Scuola secondaria di Farra d'Alpagò	2.100	165		Euro 13.363,50	Euro 40.090,50
Scuola secondaria di Puos d'Alpagò	2.505	176		Euro 15.817,90	Euro 47.453,70
Stima pasti annua	42.940	3.953		Euro 270.825,20	Euro 812.475,60

Per la natura delle attività oggetto del presente affidamento i costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso e ricompresi nell'importo a base di gara sono stati quantificati pari ad euro 0,01= per ogni pasto.

L'affidamento del servizio ha durata di mesi 36 (tre anni scolastici) con decorrenza dal 01.09.2024.

L'Ente si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di modifica della durata contrattuale, ai sensi dell'art. 120, comma 1 lett. a) del D.lgs 36/2023, prolungando la durata del contratto per ulteriori 2 (due) anni scolastici, esercitando tale facoltà prima dei 120 (centoventi) giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.

L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di prorogare il contratto ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.lgs. 36/2023, qualora ne ricorrano le motivazioni per il tempo necessario a consentire l'espletamento di una nuova procedura di scelta del contraente e comunque per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o a quelli più favorevoli per l'Ente.

L'ammontare presunto complessivo dell'affidamento, al lordo di tutte le opzioni in aumento previste nel presente capitolato, può raggiungere il valore di euro 1.861.923,25= (IVA esclusa.)

## TITOLO II DERRATE ALIMENTARI, PREPARAZIONE PASTI, MENÙ E DIETE

### Articolo 2: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare prodotti biologici, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita" e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 01 marzo 2002 n. 6 - DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 con revisione avvenuta col DM 10.03.2020).

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "*in via di conversione*".

Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande" del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79), in particolare:

**a) Yogurt, uova e succhi di frutta** (privi di aggiunta di zuccheri) devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto;

**b) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), olio extravergine di oliva** devono provenire:

- per almeno il 90% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il “calendario di stagionalità” allegato A del DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 10.03.2020. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**c) Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) devono provenire:**

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

**d) Carne e derivati devono provenire:**

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi.

**e) Pesce deve provenire per almeno il 50%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).**

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 10% e devono essere adeguatamente motivate.

Nella realizzazione del servizio si intende inoltre premiare chi fornirà i prodotti del commercio equo e solidale, come previsto dal DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011.

Per prodotti “Freschezza Garantita” si intendono i prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura a “freschezza garantita”, allegando per ogni Azienda interessata l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico.

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

- “DOP” (Denominazione di Origine Protetta);
- “IGP” (Indicazione Geografica Protetta);

Per prodotto “tradizionale” (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per

tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

Per prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano i seguenti documenti:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "**Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"**" e relativo allegato A.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La ditta deve attenersi alle indicazioni di preparazione dei piatti ed ai criteri di separazione di cui all'allegato 1 D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Tutte le preparazioni e cotture devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, nei centri di cottura dedicati al presente servizio, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrosti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 2 ore dal termine della cottura, refrigerazione a +4°C entro le successive 2 ore).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti uso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in

conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
- modalità di cottura come soffrittura.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (*es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.*).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'**ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI** di detto atto regionale al momento vigente.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificati correttamente e collocati separatamente.

Gli imballaggi devono rispettare le specifiche tecniche di base previste dai CAM vigenti.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

I cibi non conformi rilevati presso il punto di distribuzione dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti e dell'Amministrazione Comunale in accordo con la Ditta Aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

Le schede tecniche di prodotto devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, etc.), le modalità di cottura, quelle di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, etc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.

Nel rispetto dei CAM vigenti, Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020, in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, a titolo esemplificativo, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008) e dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Durante l'esecuzione del contratto, in qualsiasi momento il RUP e/o il Direttore dell'esecuzione potranno richiedere documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia e al presente capitolato.

### **Articolo 3: MENÙ**

I pasti forniti indipendentemente dalle modalità di somministrazione e consegna devono essere costituiti da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di stagione (crudo e/o cotto)
- pane
- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa
- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.

Per l'asilo nido di Farra d'Alpago e per la scuola dell'infanzia di Farra d'Alpago la refezione giornaliera si divide in tre somministrazioni ossia una prima merenda/colazione (composta preferibilmente da frutta di stagione), il pranzo e una seconda merenda pomeridiana (composta preferibilmente da frutta di stagione, yogurt, ecc.), mentre per le altre scuole la refezione giornaliera è in unica somministrazione.

Per tutte le scuole è prevista la fornitura di acqua di rubinetto da prelevare presso i plessi scolastici nella quantità minima di 0,5 litri per alunno e contenuta in apposite caraffe di plastica rigida dal contenuto di 1 litro cadauna, di forma facilmente impugnabile (oppure in borracce in dotazione ai singoli studenti), di olio extravergine di oliva, aceto di vino e formaggio grattugiato secondo le esigenze.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

Dovranno essere forniti e garantiti:

- giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo; bicchieri in plastica lavabile, vassoi multi scomparto (o piatti) in plastica lavabile (melamina) o in ceramica, e posateria in acciaio.

I materiali dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Per tutti i plessi scolastici sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino e limone), strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

E' a carico della Ditta Aggiudicataria la **predisposizione del menù** che deve essere programmato da un esperto in scienze dell'alimentazione o da un dietista all'uopo incaricato dalla Ditta Aggiudicataria.

I menù devono essere articolati in menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo, e devono essere differenziati per le diete personalizzate.

Il menù dovrà essere programmato con alternazione di almeno quattro settimane, e potrà essere riproposto agli utenti tenendo comunque presente la stagionalità delle materie prime disponibili.

Il menù fornito dalla Ditta Aggiudicataria **dovrà ottenere il visto preventivo** dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie quali ingredienti utilizzati, modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura, e tutti gli elementi previsti da:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e relativo allegato A.

L'azienda dovrà fornire all'Amministrazione appaltante la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

L'azienda appaltatrice dovrà provvedere alla trasmissione del menu vigente all'area servizi ai cittadini del Comune e nei refettori e alla sua tempestiva sostituzione in occasione di ogni variazione.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua ed alla fine dell'anno scolastico, al posto della frutta e su richiesta dell'Ente, dovranno essere forniti i seguenti alimenti:

- 1 dolce: pandoro (Natale);
- crostoli (Carnevale);
- uovo di cioccolato (Pasqua);
- gelato (fine anno scolastico).

avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

L'Appaltatore è tenuto a preparare un "**pranzo al sacco**" qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita. Il "pranzo al sacco" sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto cotto, formaggio, pomodoro e mozzarella (la tipologia del panino sarà scelta dalla scuola quando ordinerà il menù);
- 1 frutto;
- 1 dolce.

(l'acqua e/o eventuali altre bibite sarà onere dell'utente procurarsele).

Il pranzo al sacco, composto come sopra specificato, dovrà essere consegnato la mattina stessa prima della gita; sarà cura dell'Appaltatore fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico sanitaria.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali l'Appaltatore deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

#### **Articolo 4: TABELLE DIETETICHE**

Per la formulazione dei pasti dovranno essere considerati i seguenti criteri:

- i livelli medi di assunzione raccomandati per queste fasce d'età (LARN – I.N.R.A.N.);
- promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota lipidica (come da indicazioni dell'I.N.R.A.N.);
- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti "a rischio";
- incontrare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile;
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti;
- riduzione degli scarti.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, burro, formaggio grana, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad esempio glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, olii di palma e di cocco.

Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", eccetto per la salsa di pomodoro e per alimenti diversamente specificati.

Tutte le preparazioni si intendono effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione adeguati.

E' fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

#### **Articolo 5: REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI**

Gli utenti affetti da **allergie** o **intolleranze alimentari** o **malattie metaboliche**, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica rilasciata da una struttura pubblica.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti, senza oneri aggiuntivi, **diete speciali**; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e quindi nelle stesse deve essere indicato il nome dell'utente al quale sono destinate.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare "**diete alternative**" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, un menu speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1. **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;

1. **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

La ditta, quindi, è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

## **Articolo 6:**

### **6.1 ORDINAZIONE E CONSEGNE**

Ogni mattino in cui sarà attivato il servizio di ristorazione l'istituto scolastico comunicherà alla Ditta appaltatrice - entro le ore 9:30 - il numero dei pasti da fornire a ciascuna scuola, mediante portale internet già in uso per il servizio in oggetto.

Eccezionalmente potranno essere comunicati, comunque non oltre le ore 10:00, eventuali ordinativi pervenuti in ritardo.

I pasti agli alunni ed insegnanti dell'asilo nido, della scuola dell'infanzia, delle scuole primarie e della scuola secondaria di primo grado, dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice presso detti plessi scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

### **6.2 CONSEGNE INACCETTABILI**

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 28, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 34.

### **6.3 RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione dei centri di cottura e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 35 del presente capitolato.

## **Articolo 7: EMERGENZE**

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, delle scuole, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere compostabili, senza oneri aggiuntivi.

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dalla stazione appaltante almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione appaltante deve essere avvisata almeno 72 ore prima antecedenti a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i centri di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative, e con la tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica, non superiore in ogni caso a 90 minuti calcolati come indicato all'articolo 11 del presente capitolato.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi di propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

#### **Articolo 8: ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti ai controlli, salve le ulteriori disposizioni di legge in materia, sono:

- a. i competenti servizi dell'Azienda Servizi Sanitari;
- b. i competenti servizi del Comune di Alpago (BL);
- c. i membri della Commissione Mensa o loro delegati.

#### **Articolo 9: COMMISSIONE MENSA**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da rappresentanti dei genitori, da rappresentanti del Comune e da rappresentanti del locale Istituto Comprensivo, alla quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa" (o loro delegati), oltre che effettuare visite presso i centri di cottura, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

#### **Articolo 10: CONTROLLI**

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l’Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al precedente art. 9.1.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell’Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all’individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all’Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell’appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L’Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull’igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate nei centri di cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell’ispezione.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l’esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale o scheda di autocontrollo.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall’articolo 34, l’Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

Se le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l’Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Nel caso in cui l’Amministrazione Comunale ritenga opportuno eseguire accertamenti analitici di laboratorio le relative spese, fino ad un massimo di 3 accertamenti per anno scolastico, dovranno essere sostenute dall’Appaltatore.

### **TITOLO III STRUTTURE ED ATTREZZATURE**

#### **Articolo 11: CARATTERISTICHE E UBICAZIONE DEI CENTRI COTTURA**

I pasti dovranno essere preparati quotidianamente presso i centri di cottura messi a disposizione dell’Amministrazione comunale.

I centri di cottura che dovranno essere utilizzati dalla ditta appaltatrice sono di proprietà comunale e sono siti:

1. presso i locali cucina della scuola dell’infanzia “Santa Maria Goretti” di Farra d’Alpago, siti in viale Al Lago n. 3;
  2. presso i locali cucina della scuola primaria “Ludwig Van Beethoven” di Pieve d’Alpago siti in via Catisana n. 10;
- e sono completi di attrezzatura professionale per la ristorazione.

Il centro di cottura di viale Al Lago n. 3 dovrà servire l’asilo nido di Farra d’Alpago, la scuola dell’infanzia di Farra d’Alpago e la scuola primaria di Farra d’Alpago; il centro di cottura di via Catisana n. 10 dovrà servire la scuola primaria di Pieve d’Alpago e la scuola secondaria di primo grado di Puos d’Alpago.

Per le scuole dell'infanzia di Farra d'Alpago e la scuola primaria di Pieve d'Alpago, la somministrazione dei pasti, preparati e cotti in loco, avverrà direttamente nelle aule/sezioni, già disposte dell'arredamento necessario finalizzato al servizio di refezione scolastica.

Per l'asilo nido di Farra d'Alpago, la scuola primaria di Farra d'Alpago e la scuola secondaria di primo grado di Puos d'Alpago, i pasti preparati e cotti nei centri di cottura come sopra localizzati, dovranno essere idoneamente trasportati a cura della ditta appaltatrice e somministrati nell'apposito locale mensa delle scuole sopra nominate, già opportunamente arredato per lo svolgimento del servizio.

La ditta appaltatrice dovrà comunque garantire la disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente per tutta la durata dell'appalto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguata alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee dei centri di cottura comunali; il centro di cottura dovrà essere ubicato in una località **distante massimo 45 minuti**, con riferimento alla sede municipale di Alpago (BL) sita in Via Roma – Pieve 31, calcolati mediante il portale [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it), “percorso più rapido (tempo)”.

Durante tutta la vigenza contrattuale, l'Appaltatore potrà modificare, nel rispetto della tempistica sopra citata, l'originaria ubicazione del centro cottura di cui al precedente capoverso trasferendolo presso altri già esistenti o realizzando uno o più centri cottura di proprietà, dandone comunicazione almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio dal nuovo centro cottura.

La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità di un ulteriore centro di cottura secondario e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, per la fornitura in appalto, dalla data di inizio dell'appalto e tale centro di cottura dovrà essere ubicato in una località **distante massimo 90 minuti**, con riferimento alla sede municipale di Alpago (BL) sita in via Roma – Pieve 31, calcolati mediante il portale [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it), “percorso più rapido (tempo)”. L'eventuale variazione temporanea del centro di cottura dovrà essere comunicata almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio.

Contestualmente alle suddette comunicazioni dovranno essere presentati i numeri di registrazione dell'impresa alimentare come previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

Resta inteso che, nell'ipotesi di cui sopra, rimangono immutati tanto i prezzi offerti dall'aggiudicatario alla stipula del presente contratto quanto i tempi fissati nel presente Capitolato Speciale per la consegna dei pasti.

Per i centri cottura la ditta deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa anche ai pasti da asporto.

## **Articolo 12: CONSEGNA DEI BENI IMMOBILI E MOBILI AFFIDATI IN GESTIONE**

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore spazi, impianti e arredi (tavoli e sedie); inoltre metterà a disposizione le attrezzature di proprietà dell'Ente (scaldavivande, carrelli, caraffe, ecc.).

I beni sopra citati saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio. Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. All'atto della firma del verbale di consegna la ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto messo a disposizione, assumendone, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. L'appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

L'appaltatore dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco delle attrezzature che intende installare e/o usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature - sia quelle messe a disposizione dal Comune, sia quelle fornite dall'appaltatore - dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma di legge. E' fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08

e s.m.i., provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione a rischi che possono essere causati ad altre persone.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature e di quant'altro di proprietà dell'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata, se prevista, ed eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

E' fatto divieto al personale dell'appaltatore di usare utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera, veicoli, impianti e quant'altro di proprietà del Comune non espressamente previsti nel verbale di consegna. Qualora quanto previsto nel precedente paragrafo debba essere derogato per naturali ragioni connesse alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto, qualsiasi utilizzo di utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera del Comune potrà avvenire solo previa autorizzazione preventiva del committente, anche in via generale e verifica dello stato d'uso dei suddetti materiali.

Dopo detta verifica l'Appaltatore si assume ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale.

L'Appaltatore utilizzerà le attrezzature di proprietà del Comune, a disposizione presso i centri di cottura, le sale mensa (o altri locali adibiti anche temporaneamente alla consumazione dei pasti) con l'obbligo di mantenere costante, a propria cura e spese, la relativa quantità per tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto i beni consegnati all'inizio dello stesso dovranno essere restituiti in buono stato manutentivo, fatto comunque salvo il risarcimento per i danni arrecati agli stessi beni.

### **Articolo 13: ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria della dotazione dei beni comunali avuti in consegna da parte dell'Amministrazione Comunale, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

In caso di sostituzione di attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore si assume l'onere dello smaltimento delle attrezzature dismesse, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'inventario delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale poste nei centri cottura è allegato "sub 1" e "sub 2".

Presso tutte le sale mensa comunali (o altri locali adibiti anche temporaneamente alla somministrazione) l'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature quali:

- scaldavivande;
- carrelli;
- lavelli;
- armadiature per contenere le stoviglie;
- ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria per la corretta ed efficiente erogazione del servizio.

Sono a totale carico dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature fornite dall'Appaltatore o di proprietà del Comune, che si dovessero rendere necessarie per qualsiasi causa.

Periodicamente il Comune provvederà alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, segnalando all'appaltatore le eventuali mancanze affinché provveda alle segnalate sostituzioni e/o manutenzioni entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.S.L., NAS od altri organismi pubblici

che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

In caso di sostituzione delle attrezzature fornite da parte dell'Appaltatore, sarà cura del medesimo fornire al Comune copia della relativa documentazione.

Tutte le attrezzature fornite dall'Appaltatore dovranno essere per uso professionale. Sono escluse eventuali forniture di elettrodomestici destinati ad uso domestico, ad eccezione di casi specifici da concordare con l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore è inoltre tenuto a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili (ad esclusione delle salviette e delle tovagliette) previo lavaggio da parte della ditta Appaltatrice; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a) vassoi multiporzione, o piatti, in melamina o in ceramica (o altro materiale lavabile), riutilizzabili, di colore bianco o neutro;
- b) coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio, riutilizzabili;
- c) bicchieri in plastica lavabile e riutilizzabili;
- d) salviette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare;
- e) tovagliette monoposto in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Al termine dell'appalto le strutture scolastiche dovranno essere sgomberate a cura e spese dell'Appaltatore dai beni forniti dallo stesso per l'esecuzione dell'appalto.

## **Articolo 14**

### **14.1 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative a:

- a. fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria, e sostituzione degli arredi (tavoli e sedie);
- a. predisposizione fino alla parete degli impianti elettrici ed idraulici, con prese ed attacchi, a servizio dei lavelli e dei banconi; eventuali lavori dalla parete sino all'attrezzatura rimangono a carico della ditta Appaltatrice;
- b. alimentazione delle attrezzature (gas, acqua, energia), oltre all'aumento di potenza elettrica a servizio delle attrezzature utilizzate;
- c. fornitura ed installazione, presso i lavelli di proprietà dell'Ente, di acqua calda (per le attrezzature fornite dalla ditta Appaltatrice si rinvia a quanto previsto dall'articolo 13 del presente capitolato);
- d. collegamenti telefonici eventualmente necessari.

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 14.2;
- all'integrazione del materiale frangibile e di consumo e delle attrezzature necessarie, ove non specificatamente indicato nel presente capitolato.

### **14.2 FATTURE E PAGAMENTI**

Il Comune di Alpagò (BL), con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Le fatture saranno emesse mensilmente e saranno pagate a 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, a contestazioni.

In questo ultimo caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Le fatture dovranno essere accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti somministrati, suddivisi per plesso scolastico.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovute.

Il pagamento è inoltre subordinato alla comunicazione da parte dell'Appaltatore del conto corrente dedicato di cui alla legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, alla regolarità contributiva (DURC), alla verifica di eventuali inadempimenti da effettuarsi presso Equitalia S.p.A. ai sensi dell'articolo 48-bis del D.P.R. 602/1973, all'adempimento degli obblighi in materia di split payment e di ogni altro obbligo previsto dalla normativa.

Si applica inoltre quanto previsto dall'art. 4 del D.L. 124/2019 convertito dalla legge 157/2019 e dall'Agenzia delle Entrate, Risoluzione n. 108 del 23 dicembre 2019 e Risoluzione n. 109 del 24 dicembre 2019, circa gli obblighi in materia di ritenute e compensazioni nell'ambito degli appalti e dei subappalti.

## **Articolo 15**

### **15. 1 GESTIONE SALE MENSA**

Il servizio di distribuzione pasti è effettuato dall'Appaltatore.

Le attività a carico dell'Appaltatore ricomprendono:

1. la preparazione e cottura in giornata (produzione del giorno) dei cibi;
2. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
3. la fornitura della stoviglieria (vassoi multiporzione (o piatti), bicchieri, tazze, ciotole, posate di misura adeguata all'utenza, caraffe, brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti;
4. la fornitura di salviette, tovaglioli di carta e di tovagliette monouso in materiale biodegradabile;
5. l'allestimento dei tavoli con collocazione delle tovagliette, posate, bicchieri e caraffe di acqua e delle sedie (con preventiva pulizia e sanificazione di tavoli/banchi e sedie), lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti; nel caso la somministrazione avvenga in classe gli studenti berranno l'acqua in borracce dagli stessi procurate e riempite; nel caso si presentasse la necessità di svolgere il servizio in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola; a tal proposito, in accordo con la Dirigenza Scolastica, verranno previsti dei tempi congrui per lo svolgimento delle operazioni successive;
6. la distribuzione deve avvenire mediante self service con gli appositi vassoi (come da presente capitolato) o piatti, forniti dalla ditta aggiudicataria; nella fase di distribuzione si dovrà comunque tener conto di eventuali indicazioni e suggerimenti operativi in corso d'anno della Dirigenza Scolastica e/o del SIAN dell'ASL competente, avvallati dal RUP del servizio, per garantire la sicurezza degli alunni e salvaguardare gli aspetti organizzativi e logistici della scuola;
7. lo sparecchiamento dei tavoli compresa la pulizia, l'igienizzazione e la sanificazione dei tavoli/banchi e sedie, la gestione e sistemazione dei rifiuti (organici), il recupero dei vassoi (o piatti) e delle posaterie da lavare e pulire e di ogni altro bene/utensile e attrezzatura utilizzati;
8. il lavaggio dei vassoi, o piatti, e delle posaterie dovrà essere effettuato presso i medesimi locali dei centri cottura, opportunamente attrezzati, a cura dalla ditta appaltatrice, la quale asporterà dai tavoli le stoviglie e provvederà al loro lavaggio nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie;

9. la pulizia dei centri cottura con prodotti e attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro;
10. la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni, nel rispetto delle norme igieniche e di quanto previsto dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.7, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Inoltre l'Appaltatore dovrà fornire a ciascun operatore addetto allo scodellamento gli indumenti nelle quantità e qualità necessarie, quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso e ogni altro indumento previsto dalla normativa vigente o comunque necessario per il servizio di scodellamento.

L'Appaltatore è tenuto ad informare l'Autorità Scolastica ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Sono invece a carico della scuola le pulizie straordinarie dei locali mensa ed accessori, che comprendono lo spostamento ed il riposizionamento degli arredi, e che consistono, in via esemplificativa ma non esaustiva nel completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione dei pavimenti, pareti, infissi, arredi.

## **15.2 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155-HACCP.

### **Articolo 16: FORNITURE PER CUCINOTTI E LOCALI ACCESSORI, SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI**

L'Appaltatore è tenuto a fornire, a propria cura e spese, e per tutte le sedi di mensa:

1. bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote (ove mancanti);
2. sacchi per l'immondizia;
3. rotoloni di carta e relativi contenitori;
4. rotoli di carta-forno (se necessario);
5. rotoli di pellicola trasparente (se necessario);
6. rotoli di alluminio (se necessario);
7. detersivi necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detersivi;
9. guanti monouso.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.

## **TITOLO IV**

### **IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP**

#### **Articolo 17: DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE, PIANO DI AUTOCONTROLLO E PIANO DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO**

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni, alla Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e relativi allegati e s.m.i, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo previste dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

I piani di autocontrollo dovranno essere, quindi, distinti e specificatamente dimensionati alle diverse situazioni, per:

1. i centri cottura;
2. le sale mensa.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per ciascuna delle sedi il piano di autocontrollo previsto dal sopra citato regolamento.

### **Campionatura rappresentativa del pasto**

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto – ogni giorno in cui sia attivo il servizio – a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, e del pasto sostitutivo del menu base, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, conservati a +4 °C per 72 ore, muniti di etichetta indicante:

- la natura del contenuto;
- la data di produzione;
- il nome del cuoco responsabile della preparazione;

e indicante la seguente dicitura: “Campionatura rappresentativa del pasto per ristorazione scolastica del Comune di Alpago (asilo nido oppure scuola dell'infanzia, oppure primaria, oppure secondaria di primo grado)”.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare. Si precisa che la procedura descritta non risponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

### **Piano di campionamento microbiologico**

La ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata dell'appalto, per ogni anno scolastico, due sopralluoghi con prelievo di campioni presso ciascuna delle scuole in precedenza indicate.

Ogni verifica analitica comprende presso ciascuna scuola l'effettuazione delle seguenti operazioni a cura di un laboratorio di analisi riconosciuto per l'autocontrollo degli alimenti:

- n. 1 analisi di campione di prodotto finito con riferimento ai parametri di carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, staphylococcus aureus, clostridi, sulfito riduttori e salmonella;
- n. 1 analisi completa acqua; poiché nelle mense scolastiche viene servita acqua di rubinetto, l'analisi dell'acqua deve essere svolta in modo da garantire la sicurezza della stessa;
- n. 1 analisi ambientale.

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale le sedi e i giorni durante i quali effettuerà i prelievi dei campioni e i tamponi di cui ai precedenti paragrafi in modo da consentire l'eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla normativa vigente, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del completo superamento della non conformità, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

## **Articolo 18: ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI CENTRI COTTURA E DELLE SALE MENSA**

L'Appaltatore dovrà utilizzare solo prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro.

Tutte le attrezzature per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni struttura.

E vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH4). I detersivi ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali che il loro uso non danneggi le persone o le cose.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti e/o attrezzature che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi a persone o cose.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

#### **Articolo 19: DETERSIVI**

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi e specificatamente dedicati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 o analoga dicitura, nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.2, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.5, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

### **TITOLO V PERSONALE**

#### **Articolo 20: PERSONALE**

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene.

Si applicano le clausole sociali di cui all'articolo 57, comma 1, del D.Lgs. 36/2023; pertanto, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, l'Appaltatore è tenuto ad assumere gli stessi addetti, qualora disponibili, che operavano alle dipendenze dell'Appaltatore uscente purché il numero e la qualifica dei dipendenti da assumere siano armonizzabili con l'organizzazione del servizio proposto.

L'organico impiegato dall'attuale gestore del servizio alla data odierna risulta essere il seguente:

<b>figura professionale</b>	<b>CCNLL</b>	<b>livello</b>	<b>Monte-ore settimanali</b>
Addetto servizi mensa	Per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (BL)	5	26,00
Addetto servizi mensa	Ut sopra	6S	20,00

Addetto servizi mensa	Ut sopra	6S	20,00
Addetto servizi mensa	Ut sopra	6S	12,50
Addetto servizi mensa	Ut sopra	6S	12,50
Addetto servizi mensa	Ut sopra	6S	12,50
Addetto servizi mensa	Ut sopra	6S	12,50
Cuoco	Ut sopra	4	35,00
Cuoco	Ut sopra	4	30,00
Autista	Ut sopra	5	25,00

Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale che effettua la somministrazione dei pasti dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque distinguibili da quelli usati durante la preparazione o il trasporto degli alimenti. Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e porzionamento dovrà osservare scrupolosamente l'igiene personale e dovrà rispettare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

Qualora nel corso dello svolgimento del servizio venga proclamato uno sciopero cui possa aderire il personale dell'appaltatore, lo stesso è tenuto a dare preventiva e tempestiva comunicazione al Comune ed è tenuto, nel rispetto dell'esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, a garantire un servizio di emergenza, che potrà consistere nella fornitura di pranzi al sacco.

Il medesimo servizio di emergenza deve essere garantito in ogni altro caso di situazione eccezionale che impedisca la normale fornitura dei pasti.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e, in tal caso, l'Appaltatore provvederà con urgenza e, comunque, nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

## **Articolo 21: ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE**

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, un numero sufficiente di operatori per un corretto svolgimento del servizio e nei tempi previsti da ciascun turno di mensa, e comunque almeno il numero di addetti indicato nella successiva tabella A che indica il rapporto addetti/totale pranzi distribuiti (bambini più adulti):

Tabella A:

<b>NUMERO PRANZI</b>	<b>NUMERO ADDETTI</b>
da 1 a 45	<b>1</b>
da 46 a 90	<b>2</b>
da 91 a 135	<b>3</b>
oltre 135	<b>4</b>

Gli addetti, inoltre, dovranno essere presenti, in numero adeguato per garantire la qualità del servizio, anche prima del pranzo per tutte le operazioni necessarie alla somministrazione del medesimo, fermo restando che i rapporti numerici di cui alla Tabella A dovranno essere rispettati almeno a partire da 20 minuti prima del pranzo.

## **Articolo 22**

### **22.1 ORGANICO ADDETTI**

L'Appaltatore dovrà individuare e comunicare al Comune prima dell'avvio del servizio:

a) il nome del Responsabile del servizio, nonché le figure tecniche, quali ad esempio quelle contemplate dal piano di autocontrollo HACCP con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio;

b) l'organico inteso come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro per preparazione e distribuzione dei pranzi e per la gestione delle sale mensa.

L'Appaltatore deve conservare un foglio di firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di mensa scolastica, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare ai Responsabili del plesso scolastico i nomi dei Responsabili del servizio e l'organico, così come definito in precedenza, destinato dall'Appaltatore alla preparazione e distribuzione dei pasti.

## **22.2 REFERENTE**

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità durante l'intero ciclo

### **Articolo 23: FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;

Inoltre lo stesso Appaltatore dovrà svolgere corsi di formazione:

a) formazione obbligatoria in materia di sicurezza;

b) formazione nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.5.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.;

c) ulteriore formazione aggiuntiva e diversa rispetto ai punti precedenti.

Ai corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale con propri incaricati; a tale scopo l'Appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il corso di aggiornamento.

## **TITOLO VI**

### **NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Articolo 24: VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lg.vo 81/08 e s.m.i., eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti all'Appaltatore come oneri per la sicurezza.

Il personale dell'appaltatore sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice con i dati personali del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle disposizioni vigenti.

#### **Articolo 25: CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'A.S.L., anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale, può sottoporre o disporre accertamenti sanitari nei confronti del personale comunque adibito al servizio e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (art. 41 D.P.R. n. 327/80).

#### **Articolo 26: RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale e rispettando le eventuali indicazioni da essa provenienti.

#### **Articolo 27: APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

L'Appaltatore dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative, retributive e contributive previste dai contratti collettivi di lavoro di settore nazionali e locali.

### **TITOLO VII**

#### **NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **Articolo 28: CONTENITORI PASTI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai 60° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, oppure sotto i 10° C, come indicato dalla normativa, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali mensa oltre al giorno di consumo del pasto.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Le diete speciali dovranno essere consegnate in un unico contenitore ermetico termosaldato, recante l'indicazione chiaramente identificabile dell'utente destinatario.

Il pane dovrà essere preimballato ed etichettato secondo la normativa vigente, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Nessun contenitore può essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

La ditta aggiudicataria deve assicurare il ritiro, la pulizia e la disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

### **Articolo 29: MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti normative.

Dovranno essere tutti dotati di collegamento elettrico per il mantenimento delle temperature dei pasti.

E' fatto obbligo di provvedere puntualmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I trasporti andranno eseguiti con appositi mezzi, debitamente muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti dall'art. 30 (tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti).

L'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto rispettosi di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o e dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

### **Articolo 30: TEMPI DI TRASPORTO E DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti forniti in linea fresco/caldo deve iniziare immediatamente dopo la loro produzione, preparazione e confezionamento; i pasti devono giungere nei vari plessi scolastici entro 15 minuti dall'inizio del trasporto.

I pasti dovranno pervenire nei vari plessi scolastici con un anticipo massimo di 30 minuti rispetto all'orario fissato per la mensa.

### **Art. 31: CARRELLI TERMICI**

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. elettrici, termici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Deve essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico; in caso di cattivo funzionamento dei carrelli presenti nelle mense scolastiche la ditta deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla segnalazione da parte dell'ufficio comunale.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici, a fine contratto, restano di proprietà della Ditta.

## **TITOLO VIII NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **Articolo 32: SOMMINISTRAZIONE/DISTRIBUZIONE PORTATE**

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto (DGR 1189/2017 – Allegato A). In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nell’ALLEGATO A3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.

Per maggiori dettagli si rinvia a quanto previsto dall’articolo 2 del presente capitolato.

### **Articolo 33: OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

Il servizio di distribuzione dei pranzi sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall’Appaltatore e si svolgerà nei locali adibiti a sale mensa dal Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings) e lavare accuratamente le mani;
1. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, salviette, posate, bicchieri e brocche riempite d’acqua;
4. collocare per ogni posto il pane e la frutta; soluzioni alternative potranno essere concordate con l’Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
5. all’arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni ed annotarla nell’apposito registro. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l’apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico; a tal fine l’Appaltatore dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tenere conto dell’errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle temperature dovrà essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni dell’Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l’Appaltatore dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;
7. verificare che siano presenti i contenitori per eventuali diete alimentari con indicato chiaramente il nome dello studente a cui va servito;
8. procedere alla distribuzione mediante self service con gli appositi vassoi o piatti; soluzioni alternative potranno essere concordate con l’Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
9. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta eventuali ulteriori quantità sino all’esaurimento delle disponibilità;
10. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l’abbassamento della temperatura;
11. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati.

Le paste asciutte, per la tipologia pluriporzione devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi/stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

L'Appaltatore si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici.

## **TITOLO IX PENALI**

### **Articolo 34: PENALITÀ**

Il Comune, a tutela nelle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

#### **A. STANDARD MERCEOLOGICI**

- 1. Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti dalle Linee Guida Regionali:**  
€. 250,00 per ogni standard violato.
- 2. Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:**  
€. 200,00 per ogni confezionamento non conforme.
- 3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa:**  
€. 200,00 per ogni etichettatura non conforme.
- 4. Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:**  
€. 250,00 per ogni preparazione non conforme.
- 5. Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 5 (Regimi alimentari particolari):**  
€. 1.000,00 per singolo pasto.

#### **B. QUANTITÀ**

- 1. Non corrispondenza del numero dei pranzi consegnati rispetto al numero dei pranzi ordinati presso la singola struttura scolastica:**  
€. 300,00 per ogni singolo pranzo non fornito
- 2. Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:**  
€. 3.000,00 per ogni giornata di mancata consegna
- 3. Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:**  
€. 2.000,00 per ogni giornata di mancata consegna.
- 4. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:**  
€. 500,00 per ogni pasto non consegnato.
- 5. Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:**  
€. 250,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità
- 6. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione:**  
€. 200,00 per ogni singolo plesso scolastico.

**7. Irregolare distribuzione da parte degli addetti (art. 33 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione) esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:**

€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

**8. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:**

€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

#### **C. RISPETTO DEL MENÙ**

**1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico:**

€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità

**2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:**

€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità

**3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:**

€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità

**4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:**

€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità

#### **D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE**

**1. Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:**

€. 500,00 per ciascuna infrazione

**2. Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 17:**

€. 400,00 per ciascuna infrazione

**3. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:**

€. 800,00 per ciascuna infrazione

**4. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:**

€. 1.000,00 per ciascuna partita di prodotto.

**5. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:**

€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

**6. Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:**

€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata

**7. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:**

€. 1.000,00 per ciascun pasto erogato.

**8. Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:**

€. 400,00 per ciascuna partita di prodotto.

**9. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:**

€. 800,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.

**10. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura:**

€. 400,00 per ciascuna infrazione.

**11. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti:**

€. 400,00 per ciascuna infrazione.

**12. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e porzionamento e sanificazione delle sale mensa:**

€. 400,00 per ciascuna infrazione

**13. Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:**

€. 250,00 per ciascuna infrazione

**14. Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:**

€. 250,00 per ciascuna infrazione.

#### **E. TEMPISTICA**

- 1. Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti con uno scostamento, in più o in meno, superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:**

€. 300,00 per ogni giornata di ritardo

#### **F. PERSONALE**

- 1. Mancata esecuzione della estensione del servizio nei tempi di cui all'art. 1:**

€. 850,00 per ogni giorno di ritardo

- 2. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 21 – Addetti alla distribuzione**

€. 400,00 per ogni infrazione

- 3. Violazione delle disposizioni dell'art. 23 relativo alla formazione del personale e rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:**

€. 3.000,00 per ogni infrazione

- 4. Errato destinatario di diete speciali**

€. 2.000,00 per ogni infrazione

- 5. Mancato rispetto delle norme di cui al titolo V (Personale) e VI (Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro) del presente capitolato:**

€. 250,00 fatta salva la violazione degli artt. 26 (Rispetto delle normative vigenti) e 27 (Applicazioni contrattuali) per i quali viene applicata una penale pari a Euro 1.000,00

#### **G. QUALITA' DEL SERVIZIO**

- 1. Mancata fornitura delle derrate previste come bio, DOP, IGP, tradizionali, equosolidali dall'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto di quanto presentato nell'offerta tecnica prodotta in gara ai sensi dell'articolo 9 punti d), e) del disciplinare di gara;**

da €. 100,00 ad €. 300,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

- 2. Mancato utilizzo dei detersivi a basso impatto ambientale (Ecolabel) rispettosi dei CAM come previsto dall'articolo 19 del Capitolato Speciale d'Appalto**

da €. 250,00 ad €. 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

- 3. Mancato utilizzo dei mezzi di trasporto di cui all'art. 29 del Capitolato Speciale d'Appalto e rispettosi dei CAM;**

da €. 250,00 ad €. 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun automezzo difforme

- 4. Mancato rispetto degli obblighi relativi all'esecuzione delle pulizie di cui all'art. 15.1 (Gestione sale mensa):**

da €. 500,00 ad €. 3.000,00 (a seconda della gravità) per ciascuna infrazione.

#### **H. VARIE**

- 1. Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie ed attrezzature per sale mensa e locali accessori:**

da €. 300,00 a d €. 1.000,00 a seconda della gravità, per ciascuna inadempienza rilevata

- 2. Mancato rispetto degli obblighi relativi ai programmi di educazione alimentare ed obblighi informativi di cui all'art. 39, rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:**

€. 5.000,00 per mancata realizzazione del programma di educazione alimentare

€. 3.000,00 per mancata realizzazione del programma di comunicazione e di informazione

- 3. Mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio, alla carta del servizio, al progetto anti-spreco di cui all'art. 40, tenuto conto anche di quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:**

€ 3.000,00 per la mancata predisposizione della carta del servizio

€. 5.000,00 per la mancata valutazione della qualità del servizio e attuazione del rispettivo progetto di monitoraggio e valutazione del servizio a garanzia della soddisfazione dell'utenza

€. 5.000,00 per il mancato monitoraggio degli avanzi e attuazione del progetto anti-spreco

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'Appaltatore i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

### **Articolo 35: CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE**

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, per via telematica (pec, mail), la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, per via telematica (pec, mail).

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo 34.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 34 (penalità), ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento di irrogazione della sanzione. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

### **Articolo 36: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, nelle ipotesi previste dal presente Capitolato quali ad esempio:

- a. immotivata interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- a. sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 34 (penalità);
- b. violazione degli obblighi previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62/2013;
- c. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- d. nel caso di subappalto non autorizzato.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010 e ss.mm.e ii., causa di risoluzione del presente contratto.

La risoluzione del contratto dovrà, in tutti i casi, essere preceduta da contestazione dell'addebito, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni quantificati ai sensi dell'art. 37 (Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento)

#### **Articolo 37: MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 36 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa) l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla somma anzidetta.

#### **Art. 38: DECADENZA**

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 36, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

### **TITOLO X RAPPORTI CON L'UTENZA**

#### **Articolo 39: COMUNICAZIONI ALL'UTENZA E PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto, con i contenuti minimi previsti dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.8, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

L'informazione dovrà essere attuata con conferenze (almeno 1 per anno scolastico), corredata anche da strumenti audiovisivi, diffusione di depliant ed opuscoli e ogni altro strumento ritenuto utile al fine del raggiungimento di un'efficace comunicazione/informazione nei confronti dei cittadini.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura, progetto che dovrà essere presentato nell'offerta tecnica.

I programmi di informazione e il progetto di educazione alimentare devono ottenere la preventiva approvazione da parte del Comune e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione dei programmi di informazione e del progetto di educazione alimentare sono a carico dell'Appaltatore.

#### **Articolo 40: CARTA DEL SERVIZIO - VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE DEL SERVIZIO - MONITORAGGIO PERIODICO DEGLI AVANZI**

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

Per la valutazione della performance del servizio l'appaltatore si impegna ad una rilevazione del gradimento del servizio (qualità del cibo e della sua distribuzione) con una valutazione mirata all'interno di un progetto

volto a monitorare e migliorare la soddisfazione dell'utenza con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronom e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) sotto forma di progetto anti-spreco, con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le spese per le attività previste dal presente articolo sono a carico dell'Appaltatore.

## **TITOLO XI DISPOSIZIONI FINALI**

### **Articolo 41**

#### **41.1. AGGIORNAMENTO DEI PREZZI**

Il corrispettivo si intende imm modificabile nel primo anno di validità del contratto.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione periodica del corrispettivo sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) del mese di maggio rispetto allo stesso mese dell'anno prima, a valere dal nuovo anno scolastico.

#### **41.2. VARIANTI**

In sede di vigenza contrattuale:

- ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023, l'Amministrazione aggiudicatrice può riservarsi, fin dall'indizione della gara, la facoltà di aumentare o di diminuire di un quinto l'importo complessivo delle prestazioni oggetto del capitolato;
- ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs 36/2023, la durata del contratto potrà essere prorogata limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante;
- nel caso in cui la somministrazione torni ad essere effettuata dal personale ATA il RUP, in accordo con la ditta appaltatrice, si procederà con una variante in corso d'opera.

#### **41.3. PROROGA**

Ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs 36/2023, la durata del contratto potrà inoltre essere prorogata limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

### **Articolo 42: ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE**

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale di euro 10.000.000,00 per persona a ristoro di eventuali danni corporali ed euro 10.000.000,00 per danni a cose;

- polizza assicurativa responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore e euro 5.000.000,00 per prestatore di lavoro;
- polizza assicurativa responsabilità civile prodotti R.C.P. con massimale di €. 10.000.000,00 per sinistro anno.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

## **Articolo 43**

### **43.1 CESSIONE E SUBAPPALTO**

A pena di nullità, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

Vista la natura «sociale» del servizio, la sua peculiarità legata alla percentuale altissima di manodopera e vista la necessità di intensificare la tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori, ai sensi dell'art. 119 del D.lgs 36/2023, di stabilire che è fatto obbligo all'aggiudicatario di eseguire integralmente i servizi oggetto di affidamento, ponendo, quindi, il divieto assoluto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio affidato.

E' ammesso il ricorso al subappalto/sub-affidamento esclusivamente per l'attività di trasporto dei pasti dai centri cottura ai vari plessi scolastici.

In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, si procederà all'applicazione della clausola risolutiva espressa del presente capitolato.

### **43.2 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA**

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

## **Articolo 44**

### **44.1 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la trasmissione della documentazione relativa ai Centri di Cottura utilizzati per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata all'Autorità Sanitaria competente a norma della

- D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo ai Centri di cottura;
  - la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
  - la trasmissione del menù con le caratteristiche previste dal capitolato;
  - l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
  - la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
  - la trasmissione di copia conforme delle polizze assicurative previste dal capitolato;
  - la costituzione di garanzia definitiva.

#### **44.2 CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA**

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara indicati dagli artt. 10 del Codice. Ai sensi dell'articolo 17 combinato con l'art. 183 del D.Lgs. 36/2023, il contratto è stipulato, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, mediante atto pubblico amministrativo. Il presente atto verrà registrato; le relative spese sono a carico dell'appaltatore. Il presente atto è soggetto ad una unica imposta di bollo come previsto dall'Allegato I.4 del D.lgs 36/2023.

Per la sottoscrizione del contratto la Ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 53, comma 4 del D.Lgs 36/2023 pari al 5 per cento del valore della concessione. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla cauzione definitiva di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8 del D.lgs 36/2023.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3 del D.Lgs 36/2023. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese".

#### **Articolo 45: SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA**

Trova applicazione quanto previsto dall'articolo 124 del D.Lgs. 36/2023.

#### **Articolo 46: CONTRIBUTI**

L'Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l'Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento di aiuti comunitari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

L'Appaltatore dovrà rispettare i termini indicati dall'Amministrazione Comunale per la consegna della documentazione di cui al paragrafo precedente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di porre a carico dell'Appaltatore la procedura di raccolta della documentazione ed elaborazione dei dati per la formulazione della richiesta volta all'ottenimento dell'aiuto comunitario e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

#### **Articolo 47: RINVIO A NORMATIVA VIGENTE**

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

#### **Articolo 48: TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Secondo quanto stabilito dall'articolo 13 del Regolamento (UE 2016/679) del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati GDPR (General Data Protection Regulation) si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Il trattamento dei dati personali è necessario per svolgere i procedimenti amministrativi consentendo il rilascio degli atti, l'erogazione delle prestazioni e dei servizi richiesti ed ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE 2016/679), il consenso richiesto a fornire i dati personali è necessario per l'erogazione dei servizi o il rilascio degli atti. Il rifiuto di fornire il consenso al trattamento dei dati personali, ove richiesto, causa l'impossibilità di erogare il servizio o il rilascio degli atti.

#### **Articolo 49: CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro competente per territorio.

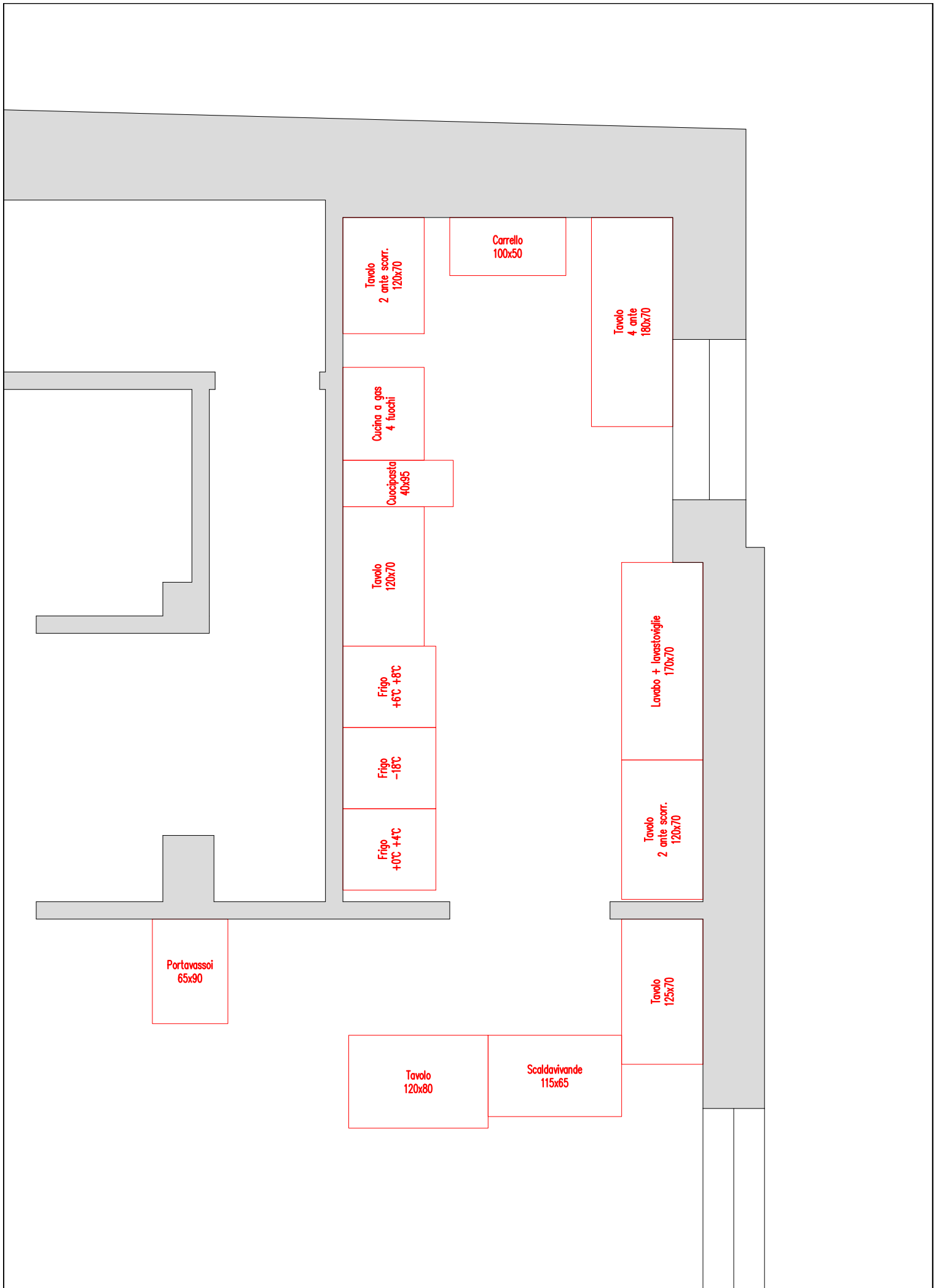
#### **Articolo 50: APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE**

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 34, 35, 36, 37, 43.2, 44.2 e 45.

\*\*\*\*\*

*Allegati:*

*planimetrie ed elenco attrezzature centri cottura*



Tavolo  
2 ante scorr.  
120x70

Carrello  
100x50

Tavolo  
4 ante  
180x70

Cucina a gas  
4 fuochi

Cuocipasta  
40x95

Tavolo  
120x70

Frigo  
+6°C +8°C

Frigo  
-18°C

Frigo  
+0°C +4°C

Lavabo + lavastoviglie  
170x70

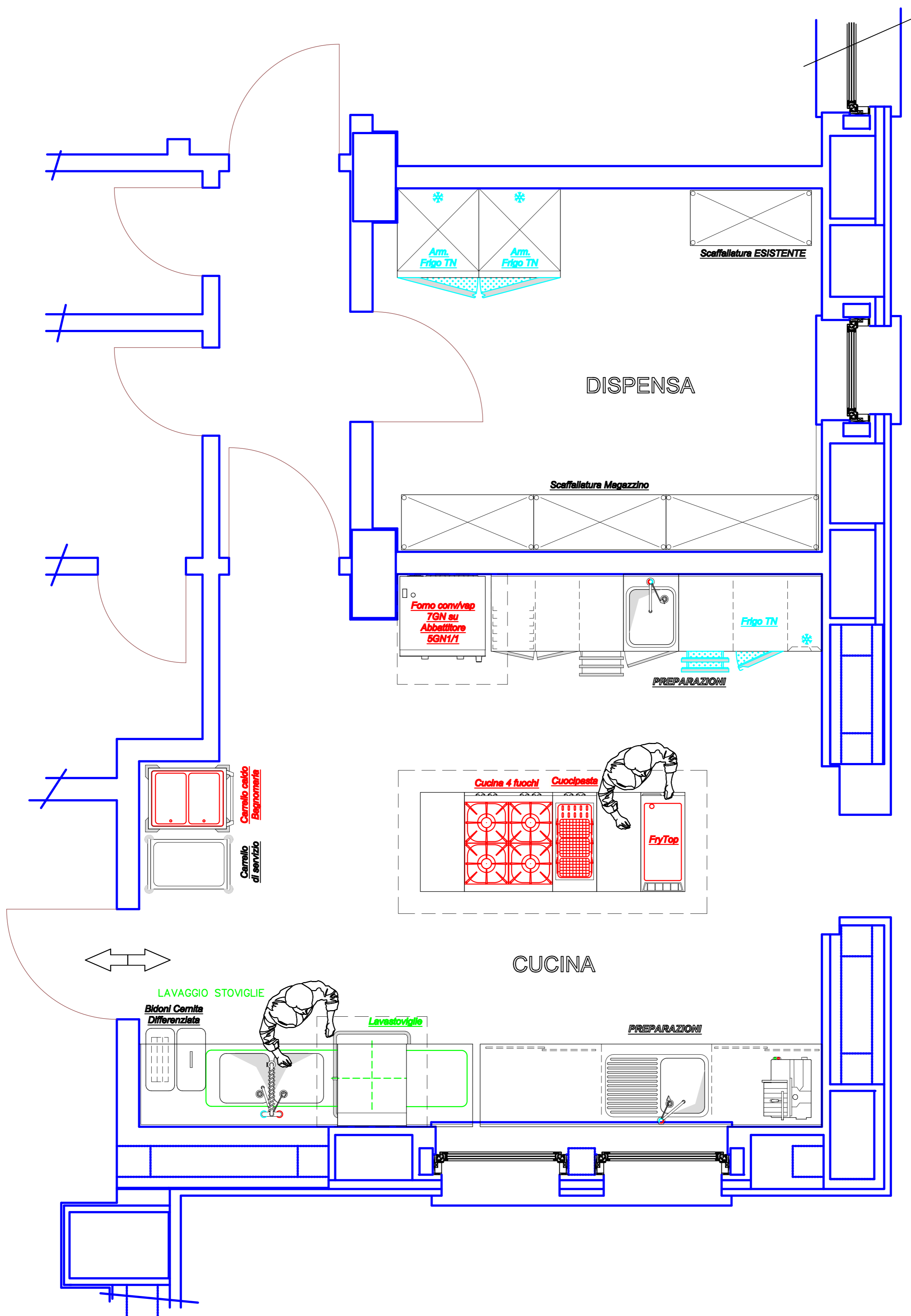
Tavolo  
2 ante scorr.  
120x70

Portavassoi  
65x90

Tavolo  
120x80

Scaldavivande  
115x65

Tavolo  
125x70



ATTENZIONE:  
 IL PRESENTE DISEGNO È DA INTENDERSI ESCLUSIVAMENTE COME  
 UNA PROPOSTA DI LAY OUT E DOVRÀ ESSERE APPROVATO DALLA  
 DIREZIONE LAVORI, RESPONSABILE DEL RISPETTO DELLE  
 NORMATIVE E DELLE FATIBILITÀ TECNICHE E STRUTTURALI.

01	AGGIORNAMENTO MISURE	03.03.2020
REV.	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE / DESCRIPTION OF ALTERATIONS	DATA/DATE
RIFERIMENTO: <i>SCUOLA INFANZIA FARRA D'ALPAGO</i> OGGETTO: <i>PROPOSTA LAYOUT CUCINA</i>		
REALIZZATO PER CONTO: REALISED FOR:	 Z.I GRESAL, 40a SEDICO - TEL.0437-852367	SCALA: SCALE: 1:25
COMM.:		DATA: DATE: 08.04.2015
DWG. N°:	ASSOGI	DIS. DA: DRAWN BY: Ivan D.T.
TOLLERANZA GEN./ASSETTOLLENANCE ISO ITS N° 01		DIS. N°: DWG. N°: 15.0007
QUESTO DISEGNO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE. THIS DRAWING CANNOT BE COPIED, DUPLICATED OR DISCLOSED TO ANYONE WITHOUT OUR APPROVAL.		

**COMUNE DI ALPAGO**

Elenco Dotazione Centro Cottura - Scuola dell'Infanzia di Farra d'Alpago:

- IMPIANTO DI ASPIRAZIONE PER CUCINA
- SCAFFALE ALL/POL A 4 RIPIANI 700X400X1770H
- SCAFFALE ALL/POL A 4 RIPIANI 1100X400X1770H
- SCAFFALE ALL/POL A 4 RIPIANI 1400X400X1770H
- MIXER IMMERSIONE VORTEX 43
- TAVOLO ATTREZZATO BAC DU CHEF con piano unico con vasca, base inferiore teglie, base c/portina, base cassettera, base refrigerata 1 porta 2 cassetti, Dim. mm 3000x700x900
- TAVOLO PIATTI FREDDI composto da piano unico con vasca, rubinetto monoforo, base con portine, base sottolavello. Dim. mm. 3100x750x900h
- BANCO LAVAGGIO con tavolo ingresso lavastoviglie, piano a 2 vasche, invaso cesti, telaio supporto, banco uscita lavastoviglie con piano con invaso e struttura su gambe.
- LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA Q4114 con struttura in acciaio inox, pannello di comando con termostato e termometro. Dosatore per detersivo e brillantante. Dim. 720x735x1445/1880h Potenza 6 Kw
- ARMADIO FRIGO BT -15° C -18°C A 1 PORTA
- N. 2 ARMADI FRIGO TN 700L temperatura regolabile da -2°C a +8°C a 1 porta con gruppo refrigerante superiore monoblocco.
- FORNO ELETTRICO LAINOX misto a convezione/vapore con sonda a cuore, autolavaggio e 2 velocità. Dim. 777X729x942h potenza 12 Kw
- SUPPORTO FORNO per inserimento abbattitore. Dim. 810x700x790h
- ABBATTITORE DI TEMPERATURA 5 teglie Q007, pannello comando elettronico digitale con controllo funzioni. Dim. 750X700x850h, potenza Kw 1,7.
- CARRELLO DI SERVIZIO 2 piani 1000x500x900h con struttura a giorno saldata
- ELEMENTO NEUTRO CUCINA CON PIANO LAVORO E PORTINA BATTENTE DA 600x900x850h
- ELEMENTO NEUTRO CUCINA CON PIANO LAVORO E PORTINA BATTENTE DA 400x900x850h
- CUCINA A 4 FUOCHI GAS TIPO Q1987 ARMADIATA CON PORTINE. Piano superiore unico in acciaio inox stampato a tenuta di liquidi. 800x900x850h – potenza 28 Kw
- CUOCIPASTA ELETTRICO tipo Q048 con 3 cestelli. Dim. 400X900x850 h
- COLONNINA EROGAZIONE ACQUA – Accessori blocco cottura
- FRYTOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA Q2048 con base armadiata con portina. Dim. 400x900x850h

**COMUNE DI ALPAGO**

Elenco Dotazione Centro Cottura della Scuola Primaria di Pieve d'Alpago:

- TAVOLO ARMADIO CON PORTINE SCORREVOLI – tavolo armadio con porte scorrevoli. Struttura in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro di altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304, spessore piano 1 mm. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio AISI 304 regolabili in altezza. Porte scorrevoli su guida con controporta inox. Piano con alzatina. Dim. 1200x700x850h
- LAVATOIO ARMADIATO PER INSERIM. LAVASTOVIGLIE – lavatoio armadiato per inserimento lavastoviglie con 2 vasche da cm. 40X50x25 h. Vasche con gocciolatoia dx. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 da 40 mm di spessore, insonorizzato e dotato di involucro perimetrale. Completo di tubo troppo pieno e piletta di scarico da 11/2. Piedini regolabili in altezza. Portine scorrevoli inox e rubinetto miscelatore. Dim. 1600X700x850h
- LAVASTOVIGLIE MULTIPower A CARICAMENTO FRONTALE – Costruzione in acciaio inox 18/10, produzione da 20 a 30 cestelli/ora – Cicli di lavaggio 100” 150” – Dim. Cestello cm.50x50 – Completa di dosatore di brillantante – Alimentazione elettrica trifase kW 3,8/5,5 – Conforme alle norme CE. Dim.mm 600x600x810 h
- TAVOLO ARMADIO CON PORTINE SCORREVOLI – Tavolo armadio con porte scorrevoli. Struttura in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro di altezza 40 mm in acciaio inox AISI304, spessore piano 1 mm. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio AISI 304 regolabili in altezza. Porte scorrevoli su guide con controporta inox. Piano con alzatina Dim. mm. 1400X700x850 h
- ARMADIO FRIGORIFERO 700 LITRI 1 PORTA (-0° +10°C) Temperatura regolabile -0° +10°C. Ventilato. 1 celle. Cella in acciaio AISI 304 con spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. 1 porta. Porta con maniglia stampata, autochiudente e reversibile. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75 mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico di facile lettura. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (+43°) con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R134A e R404A. Sbrinamento automatico. Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazioni automatica con resistenza. Dim: 71x70x205h cm.
- CUCINA A GAS 4 FUOCHI CON FORNO GAS Cucina monoblocco. Piano di cottura a gas realizzato integralmente in acciaio inox AISI 304 FINITURA Scotch Brite. Piano con angoli raggianti per migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Erogazione del gas controllata da valvole in sicurezza. Apparecchiatura composta da n.° 4 bruciatori a pipa in ghisa removibili per una migliore pulizia, completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza, la potenza dei singoli è di : n.1 da 3,5 kW, n.2 da 6 kW, n.1 da 8 kW. Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100° C a 330°C . Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Dimensioni della camera di cottura, 53,5x65x30 h cm. Potenza forno 8 kW. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Dim: 80x73x85 h cm.
- TAVOLO CON ARMADIO ATTREZZATO Tavolo armadio con porte scorrevoli e cassettera a 3 cassetti. Struttura in acciaio inox AISI 304, spessore piano 1 mm. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio AISI 304 regolabili in altezza. Porte scorrevoli su guide con controporta inox. Piano con alzatina. DIM. 1700X700x850h.

<b>MODULO OFFERTA ECONOMICA</b> <b>Concorrente singolo</b>	Busta virtuale C "offerta economica"	<b>Doc. 1</b>
---	---	---------------

Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER CONTO DEL COMUNE DI ALPAGO (BL) – CIG B25AD6EAB2.

Il/la sottoscritto/a GRILLINI MATTIA

Codice fiscale GRLMTT77E26A944J in qualità di:  TITOLARE  LEGALE RAPPRESENTANTE E VICE PRESIDENTE  PROCURATORE della ditta: CAMST Soc. Coop. a r.l.

Ragione sociale: CAMST Soc. Coop. a r.l.

Codice fiscale C.F. 00311310379 P.IVA 00501611206

## OFFRE

PER L'ESECUZIONE DEI SERVIZI IN OGGETTO, alle condizioni tutte di cui al progetto dei servizi ed in particolare al Capitolato speciale d'appalto, al disciplinare di gara e all'offerta tecnica presentata in sede di gara, quanto di seguito meglio specificato:

1. la seguente **PERCENTUALE DI RIBASSO** offerto sui due valori economici posti a base di gara (€/pasto 5,39= + €/pasto 5,89=), ossia sui due prezzi unitari per ciascuna tipologia di pasto da erogare nel corso del servizio:

<i>in cifre</i>	<b>0,8 %</b>
<i>in lettere</i>	zerovirgolaotto percento

2. equivalente ai seguenti **PREZZI DEI DUE PASTI** al netto del ribasso offerto e degli oneri della sicurezza A

Pasti per asilo e scuola dell'infanzia	
<i>in cifre</i>	<b>€ 5,35</b>
<i>in lettere</i>	cinquevirgolatrentacinque euro
Pasti per scuola primaria e secondaria	
<i>in cifre</i>	<b>€ 5,84</b>
<i>in lettere</i>	cinquevirgolaottantaquattro euro

Dichiara, ai sensi di quanto previsto dall'art. 108, comma 9, del D.lgs 36/2023, altresì:

- che il costo medio per pasto dei propri oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, stimato per l'esecuzione dell'appalto è pari ad euro 8.059,75;
- che l'ammontare medio per pasto dei propri costi della manodopera, stimati per l'esecuzione dell'appalto:
  - è pari ad euro 2,260=
  - è pari ad euro 3,11 ed esprime l'impegno a dimostrare, anche secondo quanto previsto dall'articolo 110 del D. Lgs 36/2023, che l'importo complessivo indicato deriva dalle condizioni derivanti dalla propria organizzazione aziendale.

NB: barrare le caselle del dato economico offerto.

**Modulo riepilogativo offerta CIG B25AD6EAB2**

**Camst Soc. Coop. a r.l.**

**Sede Legale**

Via Tosarelli, 318 – Fraz. Villanova  
40055 Castenaso (BO)  
Tel. +39 051 2107 411  
Fax +39 051 2109 502

Iscriz. Albo Cooperative e Mutualità Prevalente  
Cat. Produzione e Lavoro n° A100118  
Cod. Fisc. e Reg. Imprese BO: 00311310379  
Part. I.V.A. n° 00501611206  
Iscritta al R.E.A. di Bologna al n° 67635

mail@camst.it  
camst@legalmail.it  
camstgroup.com

- che l'indicazione dei propri costi di manodopera e degli oneri aziendali di sicurezza deriva da una valutazione effettuata sulla base delle attuali capacità produttive dell'impresa e dei costi effettivi sino ad oggi sostenuti, posti in rapporto all'appalto cui si concorre;

Dichiara ed attesta, inoltre:

- ai sensi dell'art. 102, comma 2, del D.lgs 36/2023:
  - di impegnarsi, sin d'ora e per tutta la durata del contratto, a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
  - di impegnarsi, sin d'ora e per tutta la durata del contratto, a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto;
- ai sensi dell'art. 11, comma 4 del D.lgs 36/2023, di applicare ai propri lavoratori che eseguiranno i lavori in appalto il seguente contratto collettivo nazionale:
  - CCNL per i dipendenti del «Settore Ristorazione Collettiva»;
  - CCNL per i dipendenti ~~delle~~ .....

Camst Soc.coop.a.r.l applica dall' 01/06/2024 \*:

CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO

\*in data 05/06/2024 è stato siglato il nuovo "ccnl per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" avente validità dal 1/06/24 tra Fipe, Lega Coop Produzione e Servizi, Federlavoro e Servizi Confcooperative, AGCI Servizi, Le OO.SS. di: Filcams CGIL, Fisascat CISL, Uiltucs UIL.

che in ogni caso, equivale al contratto indicato nella lettera invito garantendo le medesime tutele normative ed economiche;

Dichiara ed attesta, infine che, sulla base di quanto precedentemente descritto, la tipologia di lavoratori che intende utilizzare per l'esecuzione dell'appalto ed il relativo trattamento minimo salariale sono i seguenti:

A. Tipologia di lavoratore	B. Costo del personale previsto dalle tabelle Ministeriali x CCNL di progetto	B. Costo del personale previsto dalle tabelle Ministeriali x CCNL diverso	D. motivazioni che giustificano il valore diverso dalle tabelle ministeriali (**)
Lavoratore livello A	<input type="checkbox"/> €/ora 30,22= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 32,38 =	Costi orari a seguito degli incrementi previsti dal rinnovo del CCNL Settore Ristorazione Collettiva sottoscritto in data 05/06/2024.
Lavoratore livello B	<input type="checkbox"/> €/ora 28,02= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 30,04 =	
Lavoratore livello 1	<input type="checkbox"/> €/ora 25,17= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 27,04 =	
Lavoratore livello 2	<input type="checkbox"/> €/ora 23,07= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 24,76 =	
Lavoratore livello 3	<input type="checkbox"/> €/ora 21,72= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 23,39 =	
Lavoratore livello 4	<input type="checkbox"/> €/ora 20,47= (*)	<input checked="" type="checkbox"/> €/ora 22,05 =	
Lavoratore livello 5A	<input type="checkbox"/> €/ora 19,24= (*)	<input checked="" type="checkbox"/> €/ora 20,74 =	
Lavoratore livello 5B	<input type="checkbox"/> €/ora 19,26= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 20,74 =	
Lavoratore livello 6S	<input type="checkbox"/> €/ora 18,51= (*)	<input checked="" type="checkbox"/> €/ora 19,92 =	
Lavoratore livello 6	<input type="checkbox"/> €/ora 18,24= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 19,64 =	
Lavoratore livello7	<input type="checkbox"/> €/ora 17,11= (*)	<input type="checkbox"/> €/ora 18,45 =	
Note per la compilazione: se il concorrente ha dichiarato di applicare il CCNL previsto nella lettera invito, deve barrare le caselle dei costi preimpostati (colonna B). Se, invece, il concorrente ha dichiarato di applicare un CCNL diverso, deve indicare i relativi costi nella colonna C e motivare l'equivalenza nella colonna D.			
(*) Costi orari di cui alle le tabelle ministeriali per CCNL "Settore ristorazione collettiva", Decreto direttoriale del 27 giugno 2019, tabelle del mese di dicembre 2021: <a href="https://www.lavoro.gov.it/documenti-e-norme/normative/Documents/2019/DD-n-44-del-27062019-costo-lavoro-ristorazione-collettiva-2019.pdf">https://www.lavoro.gov.it/documenti-e-norme/normative/Documents/2019/DD-n-44-del-27062019-costo-lavoro-ristorazione-collettiva-2019.pdf</a>			

(\*\*) Costi orari a seguito degli incrementi previsti dal rinnovo del CCNL Settore Ristorazione Collettiva sottoscritto in data 05/06/2024.

**Modulo riepilogativo offerta CIG B25AD6EAB2**

**Camst Soc. Coop. a r.l.**

**Sede Legale**

Via Tosarelli, 318 – Fraz. Villanova  
40055 Castenaso (BO)  
Tel. +39 051 2107 411  
Fax +39 051 2109 502

Iscriz. Albo Cooperative e Mutualità Prevalente  
Cat. Produzione e Lavoro n° A100118  
Cod. Fisc. e Reg. Imprese BO: 00311310379  
Part. I.V.A. n° 00501611206  
Iscritta al R.E.A. di Bologna al n° 67635

mail@camst.it  
camst@legalmail.it  
camstgroup.com

Villanova di Castenaso, data della firma digitale

**CAMST Soc. Coop. arl**  
**Il Vice Presidente**  
**Mattia Grillini**  
firmato digitalmente

MATTIA  
GRILLINI  
31.07.2024  
16:57:42  
GMT+02:00



Modulo riepilogativo offerta CIG B25AD6EAB2

Camst Soc. Coop. a r.l.

**Sede Legale**

Via Tosarelli, 318 – Fraz. Villanova  
40055 Castenaso (BO)  
Tel. +39 051 2107 411  
Fax +39 051 2109 502

Iscriz. Albo Cooperative e Mutualità Prevalente  
Cat. Produzione e Lavoro n° A100118  
Cod. Fisc. e Reg. Imprese BO: 00311310379  
Part. I.V.A. n° 0050161206  
Iscritta al R.E.A. di Bologna al n° 67635

[mail@camst.it](mailto:mail@camst.it)  
[camst@legalmail.it](mailto:camst@legalmail.it)  
[camstgroup.com](http://camstgroup.com)

# Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.)

Art. 26 - D.Lgs. 81/2008



Comune di Alpagò

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Valutazione effettuata per le attività svolte in  
**VIA AL LAGO, 14 – LOC. PUOS – 32016 ALPAGO (BL)**

DATA CERTA CON FIRMA DIGITALE



Firmato digitalmente da:  
SOCCAL PAOLO  
Firmato il 17/09/2024 08:16  
Seriale Certificato: 794472  
Valido dal 05/10/2021 al 05/10/2024  
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

REVISIONI			
EDIZ.	REV. N°	DATA	DESCRIZIONE
00	00	23.08.2024	EMISSIONE DUVRI
00	01	17.09.2024	REVISIONE DUVRI

## STRUTTURA AZIENDALE

<b>RAGIONE SOCIALE:</b>	COMUNE DI ALPAGO	
<b>INDIRIZZO LEGALE:</b>	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)	
<b>SEDI OGGETTO DELLA PRESENTE VALUTAZIONE (SEDE e/o U.L.):</b>	MUNICIPIO DI PIEVE	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI PUOS	PIAZZA PAPA LUCIANI, 7 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI 2/C – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PUOS	VIA AL LAGO, 14 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI FARRA	VIALE AL LAGO, 1 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI SPERT	FRAZIONE SPERT, 173 – 32016 ALPAGO (BL)
	FARMACIA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI PUOS	VIA A. DE GASPERI, SNC – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI, 119 – 32016 ALPAGO (BL)
<b>CODICE FISCALE:</b>	01184740254	
<b>PARTITA IVA:</b>	01184740254	
<b>TELEFONO:</b>	0437 478086	
<b>FAX:</b>	0437 478127	
<b>PEC:</b>	alpago.bl@cert.ip-veneto.net	

Il presente DUVRI valuta i rischi interferenziali derivanti dalle attività svolte presso la SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "B. ZANON PUOS D'ALPAGO", in VIA AL LAGO, 14 – LOC. PUOS – 32016 ALPAGO (BL).

La struttura è di proprietà del COMUNE DI ALPAGO, ma è gestita dall' ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Alpago è un comune italiano di 6846 abitanti della provincia di Belluno in Veneto. È sorto in seguito alla fusione tra Farra d'Alpago, Pieve d'Alpago e Puos d'Alpago ed è operativo dal 23 febbraio 2016. Da questa data i tre comuni precedenti hanno cessato di esistere come tali e sono divenuti municipi ai sensi dell'art. 32 dello statuto comunale. La sede del comune sparso si trova a Pieve d'Alpago. Il comune occupa la parte occidentale dell'omonima regione storico-geografica. Il territorio appartiene all'Unione montana Alpago.

Il comune si stende nella conca dell'Alpago, circondata dalle Prealpi Bellunesi, tra la valle del Piave e la Val Lapisina. La parte a sud ovest è occupata dalle acque del Lago di Santa Croce, mentre quella a sud est dall'altopiano del Cansiglio.

Il principale corso idrico è il torrente Tesa, insieme ai due canali artificiali Cellina e Rai, costituiscono la principale idrografia del comune.

Il territorio è attraversato nella parte occidentale dall'autostrada A27, raggiungibile tramite l'uscita Fadalto-Lago di Santa Croce. L'arteria principale è costituita dalla Strada statale 51 di Alemagna che dopo aver superato la Sella di Fadalto entra nel territorio comunale costeggiando la riva occidentale del lago di Santa Croce. Altre strade categorizzate come provinciali costituiscono la rete di completamento: S.P. 4 della Val Cantuna, S.P. 5 di Lamosano, S.P. 28 delle Coste d'Alpago, S.P. 422 dell'Alpago e del Cansiglio, S.P. 423 del lago di Santa Croce, Il comune è attraversato dalla Ferrovia Ponte nelle Alpi-Conegliano, nel territorio si trova la Stazione di Santa Croce del Lago presso l'omonimo abitato; la fermata principale è la Stazione per l'Alpago presso La Secca, in comune di Ponte Nelle Alpi.

## DENOMINAZIONE ATTIVITÀ

MANSIONE 1. IMPIEGATO AMMINISTRATIVO/IMPIEGATO TECNICO

MANSIONE 2. BIBLIOTECARIO

MANSIONE 3. FARMACISTA

MANSIONE 4. OPERAIO MANUTENTORE

MANSIONE 5. PULIZIA DEI LOCALI 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.
- **Luogo di lavoro:** luogo fisico nel quale sono svolte sotto il controllo dell'Organizzazione le attività lavorative.
- **Salute:** stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, non consistente solo in un'assenza di malattia o d'infermità;
- **Pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- **Rischio:** probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- **Valutazione dei rischi:** valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;
- **Rischio accettabile:** rischio che è stato ridotto a un livello che può essere sopportato dall'organizzazione e che ha assolto ai suoi obblighi legali e dalla propria politica di gestione della Sicurezza.
- **Rischi Interferenti:** i possibili rischi da interferenze possono essere legati ai seguenti aspetti:
  - ✓ sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
  - ✓ fattori di rischio introdotti nel luogo di lavoro del committente dall'attività dell'appaltatore;
  - ✓ fattori di rischio esistenti nel luogo di lavoro del committente dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dello stesso;
  - ✓ fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.
  - ✓ elementi connessi con lo svolgimento dell'attività: luoghi/aree di lavoro, percorsi e luoghi di transito impiegati per accedervi; veicoli, macchine, attrezzature, materiali utilizzati.
  - ✓ presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/ lavoratori autonomi nei medesimi luoghi di lavoro.

## CRITERIO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il rischio è il prodotto fra due grandezze: la probabilità di accadimento (P) ed la magnitudo (M), di cui riportiamo le scale di valori.

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Storicamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
MOLTO PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

La valutazione finale dell'entità del **RISCHIO** viene effettuata in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente MATRICE di valutazione.

In base alla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e GRAVITA') viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO** (nel seguito denominato semplicemente **RISCHIO**), con la seguente gradualità:

MATRICE DI VALUTAZIONE						
		PxG	PROBABILITA' (P)			
			IMPROBABILE	POSSIBILE	PROBABILE	MOTLO PROBABILE
			1	2	3	4
GRAVITA' (G)	LIEVE	1	1	2	3	4
	MODESTA	2	2	4	6	8
	GRAVE	3	3	6	9	12
	GRAVISSIMA	4	4	8	12	16

1 < PxG ≤ 3	3 < PxG ≤ 8	8 < PxG ≤ 12	12 < PxG ≤ 16
<b>NON RILEVANTE</b>	<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>

**N.B.: l'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione e protezione.**

## DATI DEL COMMITTENTE

Referente per il lavoro:	PETERLE ALBERTO
	Tel. 0437 478086
	E-mail: alpago.bl@cert.ip-veneto.net

## DATI DEL BENEFICIARIO

Ragione sociale	ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO
Indirizzo legale	Via Al Lago 18 - 32016 ALPAGO (BL)
Codice Fiscale	80005680253
Partita IVA	80005680253
Telefono	0437/454354
E-mail	BLIC822008@pec.istruzione.it
Referente per il lavoro in appalto:	Dott.ssa Montalto Francesca
	Telefono: 0437/454354
	Mail: BLIC822008@pec.istruzione.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio educativo	Svolgimento attività di tipo educativo e pedagogico		<b>X</b>
Servizio coordinamento psico-pedagogico	Svolgimento attività di supervisione e formazione psicopedagogica		<b>X</b>
Pulizie civili	- spolvero ad umido di arredi e accessori - spazzamento e lavaggio della pavimentazione - lavaggio interno ed esterno vetri e infissi raggiungibili senza scala aerea - pulizia bagni		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Locali interni SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO " B. ZANON PUOS D'ALPAGO"	Attività di tipo educativo, pedagogico, ludico
Locali interni SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO " B. ZANON PUOS D'ALPAGO"	Pulizia aule, dormitorio, sala da pranzo e servizi igienici
Area esterna	Pulizia

### COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DATI DELL'APPALTATORE

Ragione sociale	CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.
Indirizzo legale	VIA TOSARELLI, 318 – 40055 CASTENASO (BO)
Codice Fiscale	00311310379
Partita IVA	00501611206
Numero REA	BO - 67635
Telefono	051 6017450
E-mail	camst@legalmail.it
Referente per il lavoro in appalto:	MALAGUTI FRANCESCO
	Tel. 051 6017450
	E-mail: camst@legalmail.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio ristorazione	Servizio di somministrazione pasti		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Sala da pranzo SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO " B. ZANON PUOS D'ALPAGO"	Somministrazione di pasti

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)




Pagina 8 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## RISCHI DA INTERFERENZA

Attività del committente, di interesse per le attività svolte dall'appaltatore

### ATTIVITÀ 1: IMPIEGATO TECNICO - SOPRALLUOGHI

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPI E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
SOPRALLUOGO IN AREE ESTERNE DI LAVORO	CADUTA DALL'ALTO (< 2 METRI)	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
	LESIONI DI VARIA NATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità   Scarpe antinfortunistiche	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	BASSO	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 9 di 29




Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
							- ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n..p	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: OPERAIO MANUTENTORE











PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
CARICO E SCARICO DI ATTREZZATURE DA E PER IL CANTIERE	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione specifica inerente le macchine e le attrezzature speciali in uso</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità.</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
PRESENZA DI RIALZI/SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa.</li> <li>• Se necessario, implementare la segnaletica di sicurezza</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI E INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
STRESS PSICOFISICO	FATTORI DI STRESS LAVORO-CORRELATO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire idonee pause e alternanza delle mansioni da svolgere</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)





Pagina 11 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
<p>NECESSITÀ DI LAVORI IN QUOTA</p> <p>UTILIZZO PLE</p> <p>MONTAGGIO E UTILIZZO PONTEGGI</p>	CADUTA DALL'ALTO (OLTRE 2 METRI)	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>• Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere sempre l'ordine e la pulizia dei luoghi di lavoro in modo da evitare intralci durante gli spostamenti</li> <li>• Dove necessario, installare idonei dispositivi di protezione collettivi (esempio: rete anti caduta, parapetti, ecc.)</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Scarpe antinfortunistiche  Caschetto  Imbrago di sicurezza	n.p.	<b>BASSO</b>	/
IMPIEGO DI UTENSILI, MACCHINARI E ATTREZZATURE	ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• E' fatto divieto di pulire, riparare o rimuovere parti di macchine o utensili con organi in movimento</li> <li>• Idonea revisione e manutenzione di macchine, attrezzature e utensili</li> <li>• Seguire le istruzioni indicate sul libretto di uso e manutenzione</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	USTIONI DELLA PELLE	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	PROIEZIONE DI SCHEGGE NEGLI OCCHI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di barriere protettive per evitare proiezioni di schegge e schizzi e il conseguente coinvolgimento di altri lavoratori operanti nelle immediate vicinanze</li> </ul>		n.p.	<b>BASSO</b>	/











**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				Occhiali			
	ELETTROCUZIONE/ FOLGORAZIONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>L'ambiente di lavoro deve disporre di impianti elettrici a norma, regolarmente mantenuti e controllati periodicamente, e inoltre dovrà essere richiesta la verifica dell'impianto di messa a terra con cadenza quinquennale</li> <li>Prestare attenzione a non sovraccaricare le prese di corrente</li> <li>Sostituire i cavi elettrici danneggiati</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	RUMORE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	 Otoprotettori	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	VIBRAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effettuazione di pause prestabilite da contratto e alternanza di attività per evitare sollecitazioni al sistema mano-braccio e corpo-intero</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI MACCHINE MOVIMENTO TERRA	RIBALTAMENTI DEL CARICO E DEL MEZZO DOVUTI ALLE CARATTERISTICHE DEL TERRENO O ALL'INCLINAZIONE DEL MACCHINARIO E CONSEGUENTI EFFETTI ANCHE IRREVERSIBILI SULL'UOMO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Prima dell'inizio lavori consultare i Direttori dei lavori sulle caratteristiche dei terreni da bonificare</li> <li>Prima di avviare i lavori monitorare lo stato di efficienza della/e macchina/e operatrici da utilizzare</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche   Guanti   Tuta da lavoro e indumenti ad alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	SEPPELLIMENTO DI PERSONE/MATERIALE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			BASSO	/
	MANCATO EQUILIBRIO DEL PESO O DEI CARICHI SULLA MACCHINA OPERATRICE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			BASSO	/
	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE PRESENTI NELLA ZONA CON POSSIBILI DANNI E SCHIACCIAMENTI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non assumere bevande alcoliche durante il lavoro o nelle pause</li> </ul>			NON RILEVANTE	/
	IPOACUSIA DA RUMORE NEL MEDIO-LUNGO TERMINE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			FASCICOLO A PARTE	BASSO





**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	MANCATA PERCEZIONE DEI RISCHI PER ELEVATA RUMOROSITÀ O ELEVATA PROTEZIONE DEI DPI						
	VIBRAZIONI AL CORPO INTERO (WBV) CON POSSIBILI DANNI ALLE ARTICOLAZIONI E AL SISTEMA MUSCOLO-SCHELETRICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori (VALUTAZIONE DEL RISCHIO EFFETTUATA)</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
ATTIVITÀ DI SALDATURA	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>E' d'obbligo la sostituzione di DPI usurati, danneggiati o scaduti con DPI a norma</li> <li>Ove possibile delimitare fisicamente la zona oggetto delle lavorazioni con teli in grado di bloccare gli Infrarossi</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto zona soggetta a radiazioni ottiche</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> </ul>	 Schermo facciale per saldatore  Guanti anticalore  Grembiule da saldatura  Respiratore (FFA1P2)	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	INALAZIONE FUMI DA SALDATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto con cartellonistica</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> <li>Informazione, formazione, addestramento lavoratori</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
PRESENZA DI AGENTI CHIMICI, POLVERI E FUMI DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA	AGENTI CHIMICI CON RISCHIO DI INALAZIONE, ASSORBIMENTO, INGESTIONE	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>Impiego dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Sorveglianza sanitaria dei lavoratori</li> <li>È fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	AGENTI IRRITATIVI						




**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				 Respiratore (FFA1P2)			
SVOLGIMENTO LAVORI SU AREE VERDI E ALL'APERTO	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RISCHIO BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Tuta da lavoro	n.p.	BASSO	/
GUIDA DEGLI AUTOMEZZI NELLE VICINANZE	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare a segnaletica stradale</li> <li>Durante la discesa dal mezzo, accertarsi sempre che sia inserito il freno a mano</li> <li>Non scendere in aree poco illuminate o quando la visibilità è comunque limitata per qualsiasi motivo</li> <li>Divieto di assunzione di alcolici e droghe</li> <li>Rispettare le pause e le ore di sonno previste dal codice della strada</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	INCIDENTI STRADALI						
	RIBALTAMENTO						
	ESPOSIZIONE A RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	
	ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI MECCANICHE AL CORPO INTERO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	BASSO	
	INALAZIONE DI FUMI DA COMBUSTIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		n.p.	NON RILEVANTE	
STOCCAGGIO E DEPOSITO DI MATERIALI IN MAGAZZINO	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	Non previsti	n.p.	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
DISPOSIZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI DA LAVORO IN MAGAZZINO E SUI CAMION	LESIONI DORSO-LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Sollevare carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi-attrezzature e dispositivi, se disponibili, e/o procedere con adeguate procedure di lavoro specifiche</li> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare schiacciamenti delle mani e dei piedi</li> </ul>	 Guanti rischio meccanico  Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
MOVIMENTAZIONE SCATOLE E OGGETTI	POLVERI	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare il sollevamento di un'eccessiva quantità di polvere</li> </ul>	Non previsti	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/
ATTIVITÀ SVOLTE IN PROSSIMITÀ DI STRADE, BANCHINE, ECC.	INVESTIMENTO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo di indumenti ad alta visibilità</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**


VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 1: ATTIVITÀ EDUCATIVE

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI STAMPANTI E SCANNER	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Abbassare le protezioni in fase di stampa o scannerizzazione</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
ATTREZZATURE E DISPOSITIVI DA UFFICIO	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ATTREZZATURE E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
	CAMPI ELETTROMAGNETICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc...)</li> <li>Effettuare una valutazione preliminare per verificare la presenza o meno del rischio</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
MICROCLIMA	TEMPERATURE RIGIDE D'INVERNO E CALDO UMIDO D'ESTATE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'impianto di riscaldamento deve garantire una temperatura ambientale da 16 ai 23°C</li> <li>Per gli ambienti climatizzati mantenere un differenziale di temperatura tra interno ed esterno non maggiore di 7°C</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI CANCELLERIA	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Disporre di adeguati servizi igieni con antibagno</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI POLVERE, MATERIALI TESSILI, CARTA, AREE UMIDE, IMPIANTI DI IDRICO O DI CLIMATIZZAZIONE, PIANTE E PUBBLICO		BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Disporre di agibilità dei locali e/o contratto d'affitto regolare</li> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 10.03.1998</li> <li>Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE

COMUNE DI ALPAGO







VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>		
CONTATTI CON I BAMBINI E LORO EVENTUALI LIQUIDI BIOLOGICI	AGENTI BIOLOGICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
CONTATTO CON MATERIALI E SUPERFICI SPORCHE	POLVERI				
UTILIZZO DI RIALZI/SCALETTE	CADUTE DALL'ALTO (RIALZI, SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Utilizzo di scale a norma CE</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: PULIZIA DEI LOCALI


PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI RIALZI E/O SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
NECESSITA' DI PULIRE IN POSIZIONE SOPRAELEVATE					
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE  FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
ATTIVITA' DI PULIZIA	PROIEZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Occhiali protettivi	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI PRODOTTI CHIMICI	CHIMICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>• Adeguato stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Indumenti da lavoro  Calzature di protezione  Guanti per rischio chimico  Occhiali protettivi	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 19 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
IMPIEGO DI ACQUA BOLLENTE O UTILIZZO DI ATTREZZATURE SURRISCALDATE	USTIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	 Guanti per rischio chimico	NON RILEVANTE



**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 20 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## ATTIVITÀ 1: SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI




PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Apporre idonea cartellonistica (es. pavimento bagnato)</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI E IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	POSTURE INCONGRUE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Stabilire idonee procedure per l'utilizzo delle attrezzature pericolose</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	MEDIO			BASSO
	IRRIEZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO			NON RILEVANTE
	TAGLI, ABRASIONI E LACERAZIONI ALLE MANI	MEDIO			BASSO
	INALAZIONI DI POLVERI E FARINE O VARIE	BASSO			NON RILEVANTE
	RUMORE	BASSO			NON RILEVANTE
	VIBRAZIONI	NON RILEVANTE			NON RILEVANTE
	USTIONI E SCOTTATURE EPIDERMICHE	MEDIO			BASSO

COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 21 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
	TAGLI ALLE DITA E ALLE MANI, ABRASIONI, LACERAZIONI, PUNTURE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA	CHIMICO	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>Evitare il contatto o l'inhalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>Adeguate stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
SPOSTAMENTO PENTOLE E ALTRO MATERIALE UTILIZZATO	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	Non previsti	BASSO
PASSAGGIO IN AREE ESTERNE/PIAZZALI/ZONE COMUNI	INVESTIMENTO DA PARTE DI MEZZI DI TRASPORTO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti.</li> <li>Rispetto del codice della strada</li> </ul>	Non previsti	BASSO
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> <li>In caso di malattie esantematiche contagiose dare comunicazione agli interessati</li> </ul>	 Indumenti da lavoro   Cuffia copricapo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ALTO NUMERO DI PERSONE (COMPRESI MINORI) IN AMBIENTE CHIUSO					
PRESENZA DI PAVIMENTI BAGNATI O UMIDI NEI LOCALI ADIBITI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## GESTIONE DELLE INTERFERENZE

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
PRESENZA DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	CAMPI ELETTROMAGNETICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>• Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc ...)</li> </ul>	NON RILEVANTE
SCAFFALATURE PER DEPOSITO MATERIALI ED ATTREZZATURE	CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sovraccaricare i piani di posa</li> <li>• Porre il carico in condizioni di stabilità, agganciarlo o legarlo se necessario</li> <li>• Corretta disposizione di materiali ed attrezzature</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
SPOSTAMENTI E MOVIMENTAZIONE DI MATERIALI	CADUTE / SCIVOLAMENTI A LIVELLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative, in particolare le vie d'esodo ed i passaggi in comune</li> <li>• ove possibile delimitare fisicamente le zone oggetto di lavorazioni in modo da evitare interferenze</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Operare esclusivamente nella propria area di competenza, evitando spostamenti inutili o che vadano a coinvolgere le aree di lavoro in cui insistano altre ditte</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente</li> </ul>	MEDIO
	TAGLI, URTI ED ABRASIONI		BASSO
	CONTATTO CON MACCHINE E/O ATTREZZATURE		BASSO
PRESENZA ED UTILIZZO DI MATERIALI E PRODOTTI CHIMICI INFIAMMABILI E/O ESPLOSIVI	INCENDIO / ESPLOSIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoccaggio in luoghi areati, lontani da fonti di calore e dalla luce diretta</li> <li>• E' fatto divieto di fumare all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad esso limitrofe</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa e negli ambienti scolastici</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata ogni 6 mesi</li> <li>• Tenere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti</li> <li>• Corretto stoccaggio, utilizzo e smaltimento dei prodotti chimici</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente con il preposto presente in reparto</li> </ul>	BASSO
	CONTATTO / INALAZIONE DI SOSTANZE CHIMICHE		NON RILEVANTE
IMPIEGO DI MACCHINARI ED ATTREZZATURE	RUMORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Limitare l'emissione di rumore in modo da non interferire con l'attività scolastica</li> </ul>	NON RILEVANTE
	INALAZIONE DI POLVERI / FIBRE		NON RILEVANTE
PAVIMENTI BAGNATI	CADUTE E SCIVOLAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordarsi sugli orari delle pulizie in modo da non creare interferenze impreviste</li> <li>• Segnalare le zone a rischio scivolamento / caduta</li> <li>• Areazione dei locali</li> </ul>	MEDIO

### COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
MEZZI IN MOVIMENTO NELLE AREE ESTERNE	INVESTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalare le aree di passaggio dei mezzi tramite idonea cartellonistica</li> <li>• Prestare attenzione ai mezzi in movimento</li> <li>• Non sostare nelle aree di manovra</li> <li>• Utilizzare sempre la segnalazione ottico-acustica dei mezzi in movimento</li> <li>• Rispettare i percorsi predefiniti e segnalati con i mezzi in movimento</li> <li>• Procedere a velocità adeguata</li> <li>• Non compiere bruschi cambi di direzione</li> <li>• Monitorare lo stato di efficienza del mezzo e dei suoi componenti prima dell'avvio</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	MEDIO
ATTIVITA' EDUCATIVE E RISCREEATIVE	INTERFERENZA CON ALUNNI E PERSONALE EDUCATIVO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accesso dei mezzi avverrà a passo d'uomo e sarà coordinato da movieri a terra</li> <li>• Le operazioni di carico/scarico dei materiali avverranno in aree opportunamente delimitate e segnalate</li> <li>• I lavori previsti dovranno essere realizzati in orari concordati in modo da non interferire con le attività educative e ricreative (orari ricreativi o spostamento tra aule degli alunni)</li> <li>• La ditta esecutrice dei lavori avrà accesso limitato alla sola area dei lavori</li> </ul>	MEDIO
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>• Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
DANNI E LESIONI DI VARIA NATURA A PERSONE E EDIFICI	EVENTI SISMICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Seguire le indicazioni riportate sul piano di emergenza e evacuazione</li> <li>• Nomina degli addetti alle emergenze</li> <li>• Presenti uscite di emergenza conformi alla normativa e in numero adeguato</li> <li>• Adeguata segnaletica dei luoghi di lavoro</li> <li>• In caso di pericolo grave e immediato abbandono del posto di lavoro e delle zone pericolose</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	Comune di <b>ALPAGO</b> Zona sismica 1 Pericolosità sismica <b>ALTA</b>

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## Gestione delle problematiche organizzative

### Gestione dell'emergenza

In caso di emergenza gli operatori della ditta esecutrice dovranno comunque attenersi scrupolosamente alle istruzioni impartite loro dai componenti delle squadre di emergenza del committente. In caso questi siano momentaneamente irraggiungibili i lavoratori esterni dovranno seguire la procedura di evacuazione attraverso le vie di esodo fino al **punto di raccolta**.

La procedura di evacuazione comprende una serie di azioni e comportamenti a cui attenersi tra cui:

- Appena si riceve l'allarme e l'ordine di evacuazione si deve interrompere la lavorazione e procedere all'evacuazione come da piano di emergenza.
- Evitare eroismi e/o azioni decise in autonomia.

Nei casi di pericolo o necessità (es. incendio, terremoto, ecc.) ogni lavoratore presente nell'ambiente di lavoro dovrà abbandonare nel più breve tempo possibile i locali e raggiungere il luogo sicuro, percorrendo le vie di emergenza fino a raggiungere l'uscita d'emergenza, indicata dall'apposito cartello (vedi figure a lato).



Nei casi in cui si verifichi un principio di incendio, sarà necessario avvisare immediatamente gli addetti (squadra antincendio) del Committente, i quali saranno addestrati ed idoneamente equipaggiati ad intervenire direttamente sulle fiamme utilizzando gli estintori a disposizione, segnalati dall'apposito cartello (vedi figura a lato).



### Gestione del primo soccorso

Nei casi in cui si verifichi un infortunio, un malessere ecc., sarà invece necessario avvisare immediatamente gli addetti al primo soccorso del Committente che provvederanno, se valutato necessario, a richiedere l'intervento dei soccorsi esterni.



## Stima dei costi della sicurezza

I costi relativi alla sicurezza della salute e sicurezza del lavoro derivanti da rischi interferenti sono da intendersi come le maggiori spese derivanti dall'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione connesse alla presenza di rischi da interferenza; sono esclusi da questi i costi per la sicurezza connessi alle attività proprie del Committente e dell'appaltatore o lavoratore autonomo affidatari.

Descrizione	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Costo totale
Estintore portatile	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cassetta di primo soccorso	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cartellonistica di sicurezza	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Redazione di documenti e procedure per la gestione dei rischi da interferenza	a corpo	1,00	€ 150,00	€ 150,00
<b>TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€ 150,00</b>

## Conclusioni

La valutazione dei rischi è stata condotta dai Datori di Lavoro delle aziende coinvolte, in collaborazione con i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

**GESTIONE SICUREZZA S.r.l.**  
Via degli Agricoltori, 13  
32100 BELLUNO  
Tel. 0437.937140 - Fax 0437.359806  
Cod. Fisc. e P.IVA: 00984650259

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 1: ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 1: ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 2: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 2: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

ALPAGO, 17.09.2024

Il presente documento è stato redatto con il supporto dello Studio Gestione Sicurezza Srl.  
La data certa viene garantita tramite firma digitale del Sig. Soccà Paolo.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DICHIARAZIONE DELL'APPALTATORE/BENEFICIARIO

Il sottoscritto .....,

in qualità di Datore di lavoro/Referente incaricato,

della ditta .....,

dopo aver attentamente esaminato la descrizione delle opere da compiere e di aver accuratamente ispezionato i luoghi ove gli interventi richiesti devono essere eseguiti, dichiara sotto la propria responsabilità:

- a) di essere a conoscenza dei rischi, dei pericoli, delle disposizioni generali, delle disposizioni specifiche e di coordinamento come riportati nel presente documento;
- b) di considerare congrui ed adeguati alle attività da eseguire gli apprestamenti (delimitazioni, piani di lavoro protetti, servizi igienici, ecc. e le procedure di prevenzione per la sicurezza e la salute dei lavoratori attuate dal COMMITTENTE all'interno dell'unità produttiva così come riportate nel presente documento;
- c) di rispettare unitamente alle misure di prevenzione riportate nel presente DUVRI, le norme di legge e le disposizioni dell'Autorità nonché ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole dell'arte e delle norme di buona tecnica;
- d) che la propria IMPRESA, regolarmente iscritta alla C.C.I.A.A., avendo svolto in precedenza analoghi lavori, è perfettamente in grado sotto il profilo tecnico-professionale di portare a compimento il lavoro commissionato senza alcuna ingerenza da parte del COMMITTENTE nell'esecuzione del lavoro medesimo;
- e) che la propria IMPRESA ha ottemperato ai disposti legislativi in merito alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro secondo le indicazioni del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- f) che tutte le macchine ed attrezzature utilizzate, sia di proprietà che a noleggio, saranno dotate del relativo libretto di manutenzione e regolarmente omologate, certificate e verificate dagli Organi Preposti (INAIL, ecc.) come previste dal D. Lgs. 81/2008 ed in generale dalle leggi e norme tecniche vigenti in materia;
- g) che si impegna ad integrare il presente documento con tutte le notizie di carattere generale necessarie per l'azione di protezione/ prevenzione e di emergenza nonché a rendere edotti i propri dipendenti sui rischi connessi con i lavori in oggetto e che di ciò darà conferma scritta;
- h) che si impegna inoltre ad adeguare i mezzi e le attrezzature di protezione e prevenzione non appena se ne manifesta la necessità o non appena siano mutate le condizioni ambientali, per situazioni attualmente non prevedibili, o per richiesta del COMMITTENTE, purché tale ultima richiesta sia data con congruo preavviso rispetto all'attuazione della variazione;
- i) che il contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, applicato ai lavoratori dipendenti è il .....
- j) che il personale addetto alle attività in oggetto, svolte all'interno dell'unità produttiva è regolarmente denunciato presso l'INAIL e presso l'INPS, e la regolarità contributiva è riscontrabile nell'allegato DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- k) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato in ottemperanza agli artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008; in particolare è stata eseguita una specifica attività formativa sui rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e sulle misure di prevenzione da adottate e riportate nel presente documento;
- l) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato sulla prevenzione degli incendi e sul pronto soccorso in ottemperanza del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- m) che al personale addetto alle attività in oggetto sono stati consegnati i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari per l'esecuzione delle attività in oggetto;
- n) di accettare quanto dichiarato dal referente del COMMITTENTE in merito alla non ingerenza nell'esecuzione delle attività lavorative.

Il dichiarante .....

# Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.)

Art. 26 - D.Lgs. 81/2008



Comune di Alpagò

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Valutazione effettuata per le attività svolte in  
**VIA CATAISANA, 10 – LOC. PIEVE – 32016 ALPAGO (BL)**

DATA CERTA CON FIRMA DIGITALE



Firmato digitalmente da:  
SOCCAL PAOLO  
Firmato il 17/09/2024 08:16  
Seriale Certificato: 794472  
Valido dal 05/10/2021 al 05/10/2024  
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

REVISIONI			
EDIZ.	REV. N°	DATA	DESCRIZIONE
00	00	23.08.2024	EMISSIONE DUVRI
00	01	17.09.2024	REVISIONE DUVRI

## STRUTTURA AZIENDALE

<b>RAGIONE SOCIALE:</b>	COMUNE DI ALPAGO	
<b>INDIRIZZO LEGALE:</b>	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)	
<b>SEDI OGGETTO DELLA PRESENTE VALUTAZIONE (SEDE e/o U.L.):</b>	MUNICIPIO DI PIEVE	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI PUOS	PIAZZA PAPA LUCIANI, 7 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI 2/C – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PUOS	VIA AL LAGO, 14 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI FARRA	VIALE AL LAGO,1 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI SPERT	FRAZIONE SPERT, 173 – 32016 ALPAGO (BL)
	FARMACIA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI PUOS	VIA A. DE GASPERI, SNC – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI, 119 – 32016 ALPAGO (BL)
<b>CODICE FISCALE:</b>	01184740254	
<b>PARTITA IVA:</b>	01184740254	
<b>TELEFONO:</b>	0437 478086	
<b>FAX:</b>	0437 478127	
<b>PEC:</b>	alpago.bl@cert.ip-veneto.net	

Il presente DUVRI valuta i rischi interferenziali derivanti dalle attività svolte presso la SCUOLA PRIMARIA "LUDWIG VAN BEETHOVEN", in VIA CATHISANA, 10 – LOC. PIEVE – 32016 ALPAGO (BL).

La struttura è di proprietà del COMUNE DI ALPAGO, ma è gestita dall' ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Alpago è un comune italiano di 6846 abitanti della provincia di Belluno in Veneto. È sorto in seguito alla fusione tra Farra d'Alpago, Pieve d'Alpago e Puos d'Alpago ed è operativo dal 23 febbraio 2016. Da questa data i tre comuni precedenti hanno cessato di esistere come tali e sono divenuti municipi ai sensi dell'art. 32 dello statuto comunale. La sede del comune sparso si trova a Pieve d'Alpago. Il comune occupa la parte occidentale dell'omonima regione storico-geografica. Il territorio appartiene all'Unione montana Alpago.

Il comune si stende nella conca dell'Alpago, circondata dalle Prealpi Bellunesi, tra la valle del Piave e la Val Lapisina. La parte a sud ovest è occupata dalle acque del Lago di Santa Croce, mentre quella a sud est dall'altopiano del Cansiglio.

Il principale corso idrico è il torrente Tesa, insieme ai due canali artificiali Cellina e Rai, costituiscono la principale idrografia del comune.

Il territorio è attraversato nella parte occidentale dall'autostrada A27, raggiungibile tramite l'uscita Fadalto-Lago di Santa Croce. L'arteria principale è costituita dalla Strada statale 51 di Alemagna che dopo aver superato la Sella di Fadalto entra nel territorio comunale costeggiando la riva occidentale del lago di Santa Croce. Altre strade categorizzate come provinciali costituiscono la rete di completamento: S.P. 4 della Val Cantuna, S.P. 5 di Lamosano, S.P. 28 delle Coste d'Alpago, S.P. 422 dell'Alpago e del Cansiglio, S.P. 423 del lago di Santa Croce, Il comune è attraversato dalla Ferrovia Ponte nelle Alpi-Conegliano, nel territorio si trova la Stazione di Santa Croce del Lago presso l'omonimo abitato; la fermata principale è la Stazione per l'Alpago presso La Secca, in comune di Ponte Nelle Alpi.

## DENOMINAZIONE ATTIVITÀ

MANSIONE 1. IMPIEGATO AMMINISTRATIVO/IMPIEGATO TECNICO

MANSIONE 2. BIBLIOTECARIO

MANSIONE 3. FARMACISTA

MANSIONE 4. OPERAIO MANUTENTORE

MANSIONE 5. PULIZIA DEI LOCALI 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.
- **Luogo di lavoro:** luogo fisico nel quale sono svolte sotto il controllo dell'Organizzazione le attività lavorative.
- **Salute:** stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, non consistente solo in un'assenza di malattia o d'infermità;
- **Pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- **Rischio:** probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- **Valutazione dei rischi:** valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;
- **Rischio accettabile:** rischio che è stato ridotto a un livello che può essere sopportato dall'organizzazione e che ha assolto ai suoi obblighi legali e dalla propria politica di gestione della Sicurezza.
- **Rischi Interferenti:** i possibili rischi da interferenze possono essere legati ai seguenti aspetti:
  - ✓ sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
  - ✓ fattori di rischio introdotti nel luogo di lavoro del committente dall'attività dell'appaltatore;
  - ✓ fattori di rischio esistenti nel luogo di lavoro del committente dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dello stesso;
  - ✓ fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.
  - ✓ elementi connessi con lo svolgimento dell'attività: luoghi/aree di lavoro, percorsi e luoghi di transito impiegati per accedervi; veicoli, macchine, attrezzature, materiali utilizzati.
  - ✓ presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/ lavoratori autonomi nei medesimi luoghi di lavoro.

## CRITERIO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il rischio è il prodotto fra due grandezze: la probabilità di accadimento (P) ed la magnitudo (M), di cui riportiamo le scale di valori.

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Storicamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
MOLTO PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

La valutazione finale dell'entità del **RISCHIO** viene effettuata in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente MATRICE di valutazione.

In base alla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e GRAVITA') viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO** (nel seguito denominato semplicemente **RISCHIO**), con la seguente gradualità:

MATRICE DI VALUTAZIONE							
			PROBABILITA' (P)				
			IMPROBABILE	POSSIBILE	PROBABILE	MOTLO PROBABILE	
			PxG	1	2	3	4
GRAVITA' (G)	LIEVE	1	1	2	3	4	
	MODESTA	2	2	4	6	8	
	GRAVE	3	3	6	9	12	
	GRAVISSIMA	4	4	8	12	16	

1 < PxG ≤ 3	3 < PxG ≤ 8	8 < PxG ≤ 12	12 < PxG ≤ 16
<b>NON RILEVANTE</b>	<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>

**N.B.: l'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione e protezione.**

## DATI DEL COMMITTENTE

Referente per il lavoro:	PETERLE ALBERTO
	Tel. 0437 478086
	E-mail: alpago.bl@cert.ip-veneto.net

## DATI DEL BENEFICIARIO

Ragione sociale	ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO
Indirizzo legale	Via Al Lago 18 - 32016 ALPAGO (BL)
Codice Fiscale	80005680253
Partita IVA	80005680253
Telefono	0437/454354
E-mail	BLIC822008@pec.istruzione.it
Referente per il lavoro in appalto:	Dott.ssa Montalto Francesca
	Telefono: 0437/454354
	Mail: BLIC822008@pec.istruzione.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio educativo	Svolgimento attività di tipo educativo e pedagogico		<b>X</b>
Servizio coordinamento psico-pedagogico	Svolgimento attività di supervisione e formazione psicopedagogica		<b>X</b>
Pulizie civili	- spolvero ad umido di arredi e accessori - spazzamento e lavaggio della pavimentazione - lavaggio interno ed esterno vetri e infissi raggiungibili senza scala aerea - pulizia bagni		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Locali interni SCUOLA PRIMARIA "LUDWIG VAN BEETHOVEN"	Attività di tipo educativo, pedagogico, ludico
Locali interni SCUOLA PRIMARIA "LUDWIG VAN BEETHOVEN"	Pulizia aule, dormitorio, sala da pranzo e servizi igienici
Area esterna	Pulizia

### COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DATI DELL'APPALTATORE

Ragione sociale	CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.
Indirizzo legale	VIA TOSARELLI, 318 – 40055 CASTENASO (BO)
Codice Fiscale	00311310379
Partita IVA	00501611206
Numero REA	BO - 67635
Telefono	051 6017450
E-mail	camst@legalmail.it
Referente per il lavoro in appalto:	MALAGUTI FRANCESCO
	Tel. 051 6017450
	E-mail: camst@legalmail.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio ristorazione	Servizio di somministrazione pasti		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Sala da pranzo SCUOLA PRIMARIA "LUDWIG VAN BEETHOVEN"	Somministrazione di pasti

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)




Pagina 8 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## RISCHI DA INTERFERENZA

Attività del committente, di interesse per le attività svolte dall'appaltatore

### ATTIVITÀ 1: IMPIEGATO TECNICO - SOPRALLUOGHI

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPI E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
SOPRALLUOGO IN AREE ESTERNE DI LAVORO	CADUTA DALL'ALTO (< 2 METRI)	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
	LESIONI DI VARIA NATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità   Scarpe antinfortunistiche	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	BASSO	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 9 di 29




Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
							- ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n..p	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: OPERAIO MANUTENTORE











PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
CARICO E SCARICO DI ATTREZZATURE DA E PER IL CANTIERE	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI  ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione specifica inerente le macchine e le attrezzature speciali in uso</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità.</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
PRESENZA DI RIALZI/SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa.</li> <li>• Se necessario, implementare la segnaletica di sicurezza</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI E INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
STRESS PSICOFISICO	FATTORI DI STRESS LAVORO-CORRELATO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire idonee pause e alternanza delle mansioni da svolgere</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)





Pagina 11 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
<p>NECESSITÀ DI LAVORI IN QUOTA</p> <p>UTILIZZO PLE</p> <p>MONTAGGIO E UTILIZZO PONTEGGI</p>	CADUTA DALL'ALTO (OLTRE 2 METRI)	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>• Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere sempre l'ordine e la pulizia dei luoghi di lavoro in modo da evitare intralci durante gli spostamenti</li> <li>• Dove necessario, installare idonei dispositivi di protezione collettivi (esempio: rete anti caduta, parapetti, ecc.)</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Scarpe antinfortunistiche  Caschetto  Imbrago di sicurezza	n.p.	<b>BASSO</b>	/
<p>IMPIEGO DI UTENSILI, MACCHINARI E ATTREZZATURE</p>	ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• E' fatto divieto di pulire, riparare o rimuovere parti di macchine o utensili con organi in movimento</li> <li>• Idonea revisione e manutenzione di macchine, attrezzature e utensili</li> <li>• Seguire le istruzioni indicate sul libretto di uso e manutenzione</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	USTIONI DELLA PELLE	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	PROIEZIONE DI SCHEGGE NEGLI OCCHI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di barriere protettive per evitare proiezioni di schegge e schizzi e il conseguente coinvolgimento di altri lavoratori operanti nelle immediate vicinanze</li> </ul>		n.p.	<b>BASSO</b>	/











**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				Occhiali			
	ELETTROCUZIONE/ FOLGORAZIONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>L'ambiente di lavoro deve disporre di impianti elettrici a norma, regolarmente mantenuti e controllati periodicamente, e inoltre dovrà essere richiesta la verifica dell'impianto di messa a terra con cadenza quinquennale</li> <li>Prestare attenzione a non sovraccaricare le prese di corrente</li> <li>Sostituire i cavi elettrici danneggiati</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	RUMORE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	 Otoprotettori	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	VIBRAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effettuazione di pause prestabilite da contratto e alternanza di attività per evitare sollecitazioni al sistema mano-braccio e corpo-intero</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI MACCHINE MOVIMENTO TERRA	RIBALTAMENTI DEL CARICO E DEL MEZZO DOVUTI ALLE CARATTERISTICHE DEL TERRENO O ALL'INCLINAZIONE DEL MACCHINARIO E CONSEGUENTI EFFETTI ANCHE IRREVERSIBILI SULL'UOMO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Prima dell'inizio lavori consultare i Direttori dei lavori sulle caratteristiche dei terreni da bonificare</li> <li>Prima di avviare i lavori monitorare lo stato di efficienza della/e macchina/e operatrici da utilizzare</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche   Guanti   Tuta da lavoro e indumenti ad alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	SEPPELLIMENTO DI PERSONE/MATERIALE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			BASSO	/
	MANCATO EQUILIBRIO DEL PESO O DEI CARICHI SULLA MACCHINA OPERATRICE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			BASSO	/
	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE PRESENTI NELLA ZONA CON POSSIBILI DANNI E SCHIACCIAMENTI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non assumere bevande alcoliche durante il lavoro o nelle pause</li> </ul>			NON RILEVANTE	/
	IPOACUSIA DA RUMORE NEL MEDIO-LUNGO TERMINE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			FASCICOLO A PARTE	BASSO





**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	MANCATA PERCEZIONE DEI RISCHI PER ELEVATA RUMOROSITÀ O ELEVATA PROTEZIONE DEI DPI						
	VIBRAZIONI AL CORPO INTERO (WBV) CON POSSIBILI DANNI ALLE ARTICOLAZIONI E AL SISTEMA MUSCOLO-SCHELETRICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori (VALUTAZIONE DEL RISCHIO EFFETTUATA)</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
ATTIVITÀ DI SALDATURA	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' d'obbligo la sostituzione di DPI usurati, danneggiati o scaduti con DPI a norma</li> <li>• Ove possibile delimitare fisicamente la zona oggetto delle lavorazioni con teli in grado di bloccare gli Infrarossi</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> <li>• Segnalare all'ingresso del reparto zona soggetta a radiazioni ottiche</li> <li>• Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> </ul>	 Schermo facciale per saldatore  Guanti anticalore  Grembiule da saldatura  Respiratore (FFA1P2)	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	INALAZIONE FUMI DA SALDATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>• Segnalare all'ingresso del reparto con cartellonistica</li> <li>• Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> <li>• Informazione, formazione, addestramento lavoratori</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
PRESENZA DI AGENTI CHIMICI, POLVERI E FUMI DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA	AGENTI CHIMICI CON RISCHIO DI INALAZIONE, ASSORBIMENTO, INGESTIONE	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Impiego dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>• Sorveglianza sanitaria dei lavoratori</li> <li>• È fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	AGENTI IRRITATIVI						




**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				 Respiratore (FFA1P2)			
SVOLGIMENTO LAVORI SU AREE VERDI E ALL'APERTO	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RISCHIO BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Tuta da lavoro	n.p.	BASSO	/
GUIDA DEGLI AUTOMEZZI NELLE VICINANZE	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare a segnaletica stradale</li> <li>Durante la discesa dal mezzo, accertarsi sempre che sia inserito il freno a mano</li> <li>Non scendere in aree poco illuminate o quando la visibilità è comunque limitata per qualsiasi motivo</li> <li>Divieto di assunzione di alcolici e droghe</li> <li>Rispettare le pause e le ore di sonno previste dal codice della strada</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	INCIDENTI STRADALI						
	RIBALTAMENTO						
	ESPOSIZIONE A RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	
	ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI MECCANICHE AL CORPO INTERO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	BASSO	
	INALAZIONE DI FUMI DA COMBUSTIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		n.p.	NON RILEVANTE	
STOCCAGGIO E DEPOSITO DI MATERIALI IN MAGAZZINO	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	Non previsti	n.p.	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
DISPOSIZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI DA LAVORO IN MAGAZZINO E SUI CAMION	LESIONI DORSO-LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Sollevare carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi-attrezzature e dispositivi, se disponibili, e/o procedere con adeguate procedure di lavoro specifiche</li> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare schiacciamenti delle mani e dei piedi</li> </ul>	 Guanti rischio meccanico  Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
MOVIMENTAZIONE SCATOLE E OGGETTI	POLVERI	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare il sollevamento di un'eccessiva quantità di polvere</li> </ul>	Non previsti	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/
ATTIVITÀ SVOLTE IN PROSSIMITÀ DI STRADE, BANCHINE, ECC.	INVESTIMENTO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo di indumenti ad alta visibilità</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**


VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 1: ATTIVITÀ EDUCATIVE

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI STAMPANTI E SCANNER	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Abbassare le protezioni in fase di stampa o scannerizzazione</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
ATTREZZATURE E DISPOSITIVI DA UFFICIO	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ATTREZZATURE E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
	CAMPI ELETTROMAGNETICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc...)</li> <li>Effettuare una valutazione preliminare per verificare la presenza o meno del rischio</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
MICROCLIMA	TEMPERATURE RIGIDE D'INVERNO E CALDO UMIDO D'ESTATE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'impianto di riscaldamento deve garantire una temperatura ambientale da 16 ai 23°C</li> <li>Per gli ambienti climatizzati mantenere un differenziale di temperatura tra interno ed esterno non maggiore di 7°C</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI CANCELLERIA	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI POLVERE, MATERIALI TESSILI, CARTA, AREE UMIDE, IMPIANTI DI IDRICO O DI CLIMATIZZAZIONE, PIANTE E PUBBLICO		BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Disporre di agibilità dei locali e/o contratto d'affitto regolare</li> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 10.03.1998</li> <li>Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE

COMUNE DI ALPAGO







VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>		
CONTATTI CON I BAMBINI E LORO EVENTUALI LIQUIDI BIOLOGICI	AGENTI BIOLOGICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
CONTATTO CON MATERIALI E SUPERFICI SPORCHE	POLVERI				
UTILIZZO DI RIALZI/SCALETTE	CADUTE DALL'ALTO (RIALZI, SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Utilizzo di scale a norma CE</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: PULIZIA DEI LOCALI


PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI RIALZI E/O SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
NECESSITA' DI PULIRE IN POSIZIONE SOPRAELEVATE					
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE  FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
ATTIVITA' DI PULIZIA	PROIEZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Occhiali protettivi	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI PRODOTTI CHIMICI	CHIMICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>• Adeguato stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Indumenti da lavoro   Calzature di protezione   Guanti per rischio chimico   Occhiali protettivi	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 19 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
IMPIEGO DI ACQUA BOLLENTE O UTILIZZO DI ATTREZZATURE SURRISCALDATE	USTIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	 Guanti per rischio chimico	NON RILEVANTE



**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 20 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## ATTIVITÀ 1: SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI




PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Apporre idonea cartellonistica (es. pavimento bagnato)</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI E IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	POSTURE INCONGRUE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Stabilire idonee procedure per l'utilizzo delle attrezzature pericolose</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	MEDIO			BASSO
	IRRAZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO			NON RILEVANTE
	TAGLI, ABRASIONI E LACERAZIONI ALLE MANI	MEDIO			BASSO
	INALAZIONI DI POLVERI E FARINE O VARIE	BASSO			NON RILEVANTE
	RUMORE	BASSO			NON RILEVANTE
	VIBRAZIONI	NON RILEVANTE			NON RILEVANTE
	USTIONI E SCOTTATURE EPIDERMICHE	MEDIO			BASSO

COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 21 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
	TAGLI ALLE DITA E ALLE MANI, ABRASIONI, LACERAZIONI, PUNTURE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA	CHIMICO	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>• Adeguato stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
SPOSTAMENTO PENTOLE E ALTRO MATERIALE UTILIZZATO	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	Non previsti	BASSO
PASSAGGIO IN AREE ESTERNE/PIAZZALI/ZONE COMUNI	INVESTIMENTO DA PARTE DI MEZZI DI TRASPORTO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti.</li> <li>• Rispetto del codice della strada</li> </ul>	Non previsti	BASSO
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>• Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> <li>• In caso di malattie esantematiche contagiose dare comunicazione agli interessati</li> </ul>	 Indumenti da lavoro   Cuffia copricapo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ALTO NUMERO DI PERSONE (COMPRESI MINORI) IN AMBIENTE CHIUSO					
PRESENZA DI PAVIMENTI BAGNATI O UMIDI NEI LOCALI ADIBITI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## GESTIONE DELLE INTERFERENZE

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
PRESENZA DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	CAMPI ELETTROMAGNETICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>• Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc ...)</li> </ul>	NON RILEVANTE
SCAFFALATURE PER DEPOSITO MATERIALI ED ATTREZZATURE	CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sovraccaricare i piani di posa</li> <li>• Porre il carico in condizioni di stabilità, agganciarlo o legarlo se necessario</li> <li>• Corretta disposizione di materiali ed attrezzature</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
SPOSTAMENTI E MOVIMENTAZIONE DI MATERIALI	CADUTE / SCIVOLAMENTI A LIVELLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative, in particolare le vie d'esodo ed i passaggi in comune</li> <li>• ove possibile delimitare fisicamente le zone oggetto di lavorazioni in modo da evitare interferenze</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Operare esclusivamente nella propria area di competenza, evitando spostamenti inutili o che vadano a coinvolgere le aree di lavoro in cui insistano altre ditte</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente</li> </ul>	MEDIO
	TAGLI, URTI ED ABRASIONI		BASSO
	CONTATTO CON MACCHINE E/O ATTREZZATURE		BASSO
PRESENZA ED UTILIZZO DI MATERIALI E PRODOTTI CHIMICI INFIAMMABILI E/O ESPLOSIVI	INCENDIO / ESPLOSIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoccaggio in luoghi areati, lontani da fonti di calore e dalla luce diretta</li> <li>• E' fatto divieto di fumare all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad esso limitrofe</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa e negli ambienti scolastici</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata ogni 6 mesi</li> <li>• Tenere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti</li> <li>• Corretto stoccaggio, utilizzo e smaltimento dei prodotti chimici</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente con il preposto presente in reparto</li> </ul>	BASSO
	CONTATTO / INALAZIONE DI SOSTANZE CHIMICHE		NON RILEVANTE
IMPIEGO DI MACCHINARI ED ATTREZZATURE	RUMORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Limitare l'emissione di rumore in modo da non interferire con l'attività scolastica</li> </ul>	NON RILEVANTE
	INALAZIONE DI POLVERI / FIBRE		NON RILEVANTE
PAVIMENTI BAGNATI	CADUTE E SCIVOLAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordarsi sugli orari delle pulizie in modo da non creare interferenze impreviste</li> <li>• Segnalare le zone a rischio scivolamento / caduta</li> <li>• Areazione dei locali</li> </ul>	MEDIO

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 23 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
MEZZI IN MOVIMENTO NELLE AREE ESTERNE	INVESTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalare le aree di passaggio dei mezzi tramite idonea cartellonistica</li> <li>• Prestare attenzione ai mezzi in movimento</li> <li>• Non sostare nelle aree di manovra</li> <li>• Utilizzare sempre la segnalazione ottico-acustica dei mezzi in movimento</li> <li>• Rispettare i percorsi predefiniti e segnalati con i mezzi in movimento</li> <li>• Procedere a velocità adeguata</li> <li>• Non compiere bruschi cambi di direzione</li> <li>• Monitorare lo stato di efficienza del mezzo e dei suoi componenti prima dell'avvio</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	MEDIO
ATTIVITA' EDUCATIVE E RISCREEATIVE	INTERFERENZA CON ALUNNI E PERSONALE EDUCATIVO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accesso dei mezzi avverrà a passo d'uomo e sarà coordinato da movieri a terra</li> <li>• Le operazioni di carico/scarico dei materiali avverranno in aree opportunamente delimitate e segnalate</li> <li>• I lavori previsti dovranno essere realizzati in orari concordati in modo da non interferire con le attività educative e ricreative (orari ricreativi o spostamento tra aule degli alunni)</li> <li>• La ditta esecutrice dei lavori avrà accesso limitato alla sola area dei lavori</li> </ul>	MEDIO
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>• Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
DANNI E LESIONI DI VARIA NATURA A PERSONE E EDIFICI	EVENTI SISMICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Seguire le indicazioni riportate sul piano di emergenza e evacuazione</li> <li>• Nomina degli addetti alle emergenze</li> <li>• Presenti uscite di emergenza conformi alla normativa e in numero adeguato</li> <li>• Adeguata segnaletica dei luoghi di lavoro</li> <li>• In caso di pericolo grave e immediato abbandono del posto di lavoro e delle zone pericolose</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	Comune di <b>ALPAGO</b> Zona sismica 1 Pericolosità sismica <b>ALTA</b>

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## Gestione delle problematiche organizzative

### Gestione dell'emergenza

In caso di emergenza gli operatori della ditta esecutrice dovranno comunque attenersi scrupolosamente alle istruzioni impartite loro dai componenti delle squadre di emergenza del committente. In caso questi siano momentaneamente irraggiungibili i lavoratori esterni dovranno seguire la procedura di evacuazione attraverso le vie di esodo fino al **punto di raccolta**.

La procedura di evacuazione comprende una serie di azioni e comportamenti a cui attenersi tra cui:

- Appena si riceve l'allarme e l'ordine di evacuazione si deve interrompere la lavorazione e procedere all'evacuazione come da piano di emergenza.
- Evitare eroismi e/o azioni decise in autonomia.

Nei casi di pericolo o necessità (es. incendio, terremoto, ecc.) ogni lavoratore presente nell'ambiente di lavoro dovrà abbandonare nel più breve tempo possibile i locali e raggiungere il luogo sicuro, percorrendo le vie di emergenza fino a raggiungere l'uscita d'emergenza, indicata dall'apposito cartello (vedi figure a lato).



Nei casi in cui si verifichi un principio di incendio, sarà necessario avvisare immediatamente gli addetti (squadra antincendio) del Committente, i quali saranno addestrati ed idoneamente equipaggiati ad intervenire direttamente sulle fiamme utilizzando gli estintori a disposizione, segnalati dall'apposito cartello (vedi figura a lato).



### Gestione del primo soccorso

Nei casi in cui si verifichi un infortunio, un malessere ecc., sarà invece necessario avvisare immediatamente gli addetti al primo soccorso del Committente che provvederanno, se valutato necessario, a richiedere l'intervento dei soccorsi esterni.



## Stima dei costi della sicurezza

I costi relativi alla sicurezza della salute e sicurezza del lavoro derivanti da rischi interferenti sono da intendersi come le maggiori spese derivanti dall'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione connesse alla presenza di rischi da interferenza; sono esclusi da questi i costi per la sicurezza connessi alle attività proprie del Committente e dell'appaltatore o lavoratore autonomo affidatari.

Descrizione	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Costo totale
Estintore portatile	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cassetta di primo soccorso	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cartellonistica di sicurezza	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Redazione di documenti e procedure per la gestione dei rischi da interferenza	a corpo	1,00	€ 150,00	€ 150,00
<b>TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€ 150,00</b>

## Conclusioni

La valutazione dei rischi è stata condotta dai Datori di Lavoro delle aziende coinvolte, in collaborazione con i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

**GESTIONE SICUREZZA S.r.l.**  
Via degli Agricoltori, 13  
32100 BELLUNO  
Tel. 0437.937140 - Fax 0437.359806  
Cod. Fisc. e P.IVA: 00984650259

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 1: ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 1: ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 2: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 2: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

ALPAGO, 17.09.2024

Il presente documento è stato redatto con il supporto dello Studio Gestione Sicurezza Srl.  
La data certa viene garantita tramite firma digitale del Sig. Soccà Paolo.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DICHIARAZIONE DELL'APPALTATORE/BENEFICIARIO

Il sottoscritto .....,

in qualità di Datore di lavoro/Referente incaricato,

della ditta .....,

dopo aver attentamente esaminato la descrizione delle opere da compiere e di aver accuratamente ispezionato i luoghi ove gli interventi richiesti devono essere eseguiti, dichiara sotto la propria responsabilità:

- a) di essere a conoscenza dei rischi, dei pericoli, delle disposizioni generali, delle disposizioni specifiche e di coordinamento come riportati nel presente documento;
- b) di considerare congrui ed adeguati alle attività da eseguire gli apprestamenti (delimitazioni, piani di lavoro protetti, servizi igienici, ecc. e le procedure di prevenzione per la sicurezza e la salute dei lavoratori attuate dal COMMITTENTE all'interno dell'unità produttiva così come riportate nel presente documento;
- c) di rispettare unitamente alle misure di prevenzione riportate nel presente DUVRI, le norme di legge e le disposizioni dell'Autorità nonché ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole dell'arte e delle norme di buona tecnica;
- d) che la propria IMPRESA, regolarmente iscritta alla C.C.I.A.A., avendo svolto in precedenza analoghi lavori, è perfettamente in grado sotto il profilo tecnico-professionale di portare a compimento il lavoro commissionato senza alcuna ingerenza da parte del COMMITTENTE nell'esecuzione del lavoro medesimo;
- e) che la propria IMPRESA ha ottemperato ai disposti legislativi in merito alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro secondo le indicazioni del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- f) che tutte le macchine ed attrezzature utilizzate, sia di proprietà che a noleggio, saranno dotate del relativo libretto di manutenzione e regolarmente omologate, certificate e verificate dagli Organi Preposti (INAIL, ecc.) come previste dal D. Lgs. 81/2008 ed in generale dalle leggi e norme tecniche vigenti in materia;
- g) che si impegna ad integrare il presente documento con tutte le notizie di carattere generale necessarie per l'azione di protezione/ prevenzione e di emergenza nonché a rendere edotti i propri dipendenti sui rischi connessi con i lavori in oggetto e che di ciò darà conferma scritta;
- h) che si impegna inoltre ad adeguare i mezzi e le attrezzature di protezione e prevenzione non appena se ne manifesta la necessità o non appena siano mutate le condizioni ambientali, per situazioni attualmente non prevedibili, o per richiesta del COMMITTENTE, purché tale ultima richiesta sia data con congruo preavviso rispetto all'attuazione della variazione;
- i) che il contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, applicato ai lavoratori dipendenti è il .....
- j) che il personale addetto alle attività in oggetto, svolte all'interno dell'unità produttiva è regolarmente denunciato presso l'INAIL e presso l'INPS, e la regolarità contributiva è riscontrabile nell'allegato DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- k) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato in ottemperanza agli artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008; in particolare è stata eseguita una specifica attività formativa sui rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e sulle misure di prevenzione da adottate e riportate nel presente documento;
- l) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato sulla prevenzione degli incendi e sul pronto soccorso in ottemperanza del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- m) che al personale addetto alle attività in oggetto sono stati consegnati i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari per l'esecuzione delle attività in oggetto;
- n) di accettare quanto dichiarato dal referente del COMMITTENTE in merito alla non ingerenza nell'esecuzione delle attività lavorative.

Il dichiarante .....

# Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.)

Art. 26 - D.Lgs. 81/2008



Comune di Alpagò

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Valutazione effettuata per le attività svolte in  
**VIA F.LLI BANDIERA, 1 – LOC. FARRA – 32016 ALPAGO (BL)**

DATA CERTA CON FIRMA DIGITALE



Firmato digitalmente da:  
SOCCAL PAOLO  
Firmato il 17/09/2024 08:17  
Seriale Certificato: 794472  
Valido dal 05/10/2021 al 05/10/2024  
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

REVISIONI			
EDIZ.	REV. N°	DATA	DESCRIZIONE
00	00	23.08.2024	EMISSIONE DUVRI
00	01	17.09.2024	REVISIONE DUVRI

## STRUTTURA AZIENDALE

<b>RAGIONE SOCIALE:</b>	COMUNE DI ALPAGO	
<b>INDIRIZZO LEGALE:</b>	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)	
<b>SEDI OGGETTO DELLA PRESENTE VALUTAZIONE (SEDE e/o U.L.):</b>	MUNICIPIO DI PIEVE	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI PUOS	PIAZZA PAPA LUCIANI, 7 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI 2/C – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PUOS	VIA AL LAGO, 14 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI FARRA	VIALE AL LAGO,1 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI SPERT	FRAZIONE SPERT, 173 – 32016 ALPAGO (BL)
	FARMACIA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI PUOS	VIA A. DE GASPERI, SNC – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI, 119 – 32016 ALPAGO (BL)
<b>CODICE FISCALE:</b>	01184740254	
<b>PARTITA IVA:</b>	01184740254	
<b>TELEFONO:</b>	0437 478086	
<b>FAX:</b>	0437 478127	
<b>PEC:</b>	alpago.bl@cert.ip-veneto.net	

Il presente DUVRI valuta i rischi interferenziali derivanti dalle attività svolte presso la SCUOLA PRIMARIA "FARRA D'ALPAGO", in VIA F.LLI BANDIERA, 1 – LOC. FARRA – 32016 ALPAGO (BL).

La struttura è di proprietà del COMUNE DI ALPAGO, ma è gestita dall' ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Alpago è un comune italiano di 6846 abitanti della provincia di Belluno in Veneto. È sorto in seguito alla fusione tra Farra d'Alpago, Pieve d'Alpago e Puos d'Alpago ed è operativo dal 23 febbraio 2016. Da questa data i tre comuni precedenti hanno cessato di esistere come tali e sono divenuti municipi ai sensi dell'art. 32 dello statuto comunale. La sede del comune sparso si trova a Pieve d'Alpago. Il comune occupa la parte occidentale dell'omonima regione storico-geografica. Il territorio appartiene all'Unione montana Alpago.

Il comune si stende nella conca dell'Alpago, circondata dalle Prealpi Bellunesi, tra la valle del Piave e la Val Lapisina. La parte a sud ovest è occupata dalle acque del Lago di Santa Croce, mentre quella a sud est dall'altopiano del Cansiglio.

Il principale corso idrico è il torrente Tesa, insieme ai due canali artificiali Cellina e Rai, costituiscono la principale idrografia del comune.

Il territorio è attraversato nella parte occidentale dall'autostrada A27, raggiungibile tramite l'uscita Fadalto-Lago di Santa Croce. L'arteria principale è costituita dalla Strada statale 51 di Alemagna che dopo aver superato la Sella di Fadalto entra nel territorio comunale costeggiando la riva occidentale del lago di Santa Croce. Altre strade categorizzate come provinciali costituiscono la rete di completamento: S.P. 4 della Val Cantuna, S.P. 5 di Lamosano, S.P. 28 delle Coste d'Alpago, S.P. 422 dell'Alpago e del Cansiglio, S.P. 423 del lago di Santa Croce, Il comune è attraversato dalla Ferrovia Ponte nelle Alpi-Conegliano, nel territorio si trova la Stazione di Santa Croce del Lago presso l'omonimo abitato; la fermata principale è la Stazione per l'Alpago presso La Secca, in comune di Ponte Nelle Alpi.

## DENOMINAZIONE ATTIVITÀ

MANSIONE 1. IMPIEGATO AMMINISTRATIVO/IMPIEGATO TECNICO

MANSIONE 2. BIBLIOTECARIO

MANSIONE 3. FARMACISTA

MANSIONE 4. OPERAIO MANUTENTORE

MANSIONE 5. PULIZIA DEI LOCALI 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.
- **Luogo di lavoro:** luogo fisico nel quale sono svolte sotto il controllo dell'Organizzazione le attività lavorative.
- **Salute:** stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, non consistente solo in un'assenza di malattia o d'infermità;
- **Pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- **Rischio:** probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- **Valutazione dei rischi:** valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;
- **Rischio accettabile:** rischio che è stato ridotto a un livello che può essere sopportato dall'organizzazione e che ha assolto ai suoi obblighi legali e dalla propria politica di gestione della Sicurezza.
- **Rischi Interferenti:** i possibili rischi da interferenze possono essere legati ai seguenti aspetti:
  - ✓ sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
  - ✓ fattori di rischio introdotti nel luogo di lavoro del committente dall'attività dell'appaltatore;
  - ✓ fattori di rischio esistenti nel luogo di lavoro del committente dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dello stesso;
  - ✓ fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.
  - ✓ elementi connessi con lo svolgimento dell'attività: luoghi/aree di lavoro, percorsi e luoghi di transito impiegati per accedervi; veicoli, macchine, attrezzature, materiali utilizzati.
  - ✓ presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/ lavoratori autonomi nei medesimi luoghi di lavoro.

## CRITERIO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il rischio è il prodotto fra due grandezze: la probabilità di accadimento (P) ed la magnitudo (M), di cui riportiamo le scale di valori.

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Storicamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
MOLTO PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

La valutazione finale dell'entità del **RISCHIO** viene effettuata in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente MATRICE di valutazione.

In base alla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e GRAVITA') viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO** (nel seguito denominato semplicemente **RISCHIO**), con la seguente gradualità:

MATRICE DI VALUTAZIONE						
		PxG	PROBABILITA' (P)			
			IMPROBABILE	POSSIBILE	PROBABILE	MOTLO PROBABILE
			1	2	3	4
GRAVITA' (G)	LIEVE	1	1	2	3	4
	MODESTA	2	2	4	6	8
	GRAVE	3	3	6	9	12
	GRAVISSIMA	4	4	8	12	16

1 < PxG ≤ 3	3 < PxG ≤ 8	8 < PxG ≤ 12	12 < PxG ≤ 16
<b>NON RILEVANTE</b>	<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>

**N.B.: l'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione e protezione.**

## DATI DEL COMMITTENTE

Referente per il lavoro:	PETERLE ALBERTO
	Tel. 0437 478086
	E-mail: alpago.bl@cert.ip-veneto.net

## DATI DEL BENEFICIARIO

Ragione sociale	ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO
Indirizzo legale	Via Al Lago 18 - 32016 ALPAGO (BL)
Codice Fiscale	80005680253
Partita IVA	80005680253
Telefono	0437/454354
E-mail	BLIC822008@pec.istruzione.it
Referente per il lavoro in appalto:	Dott.ssa Montalto Francesca
	Telefono: 0437/454354
	Mail: BLIC822008@pec.istruzione.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio educativo	Svolgimento attività di tipo educativo e pedagogico		<b>X</b>
Servizio coordinamento psico-pedagogico	Svolgimento attività di supervisione e formazione psicopedagogica		<b>X</b>
Pulizie civili	- spolvero ad umido di arredi e accessori - spazzamento e lavaggio della pavimentazione - lavaggio interno ed esterno vetri e infissi raggiungibili senza scala aerea - pulizia bagni		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Locali interni SCUOLA PRIMARIA "FARRA D'ALPAGO"	Attività di tipo educativo, pedagogico, ludico
Locali interni SCUOLA PRIMARIA "FARRA D'ALPAGO"	Pulizia aule, dormitorio, sala da pranzo e servizi igienici
Area esterna	Pulizia

### COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DATI DELL'APPALTATORE

Ragione sociale	CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.
Indirizzo legale	VIA TOSARELLI, 318 – 40055 CASTENASO (BO)
Codice Fiscale	00311310379
Partita IVA	00501611206
Numero REA	BO - 67635
Telefono	051 6017450
E-mail	camst@legalmail.it
Referente per il lavoro in appalto:	MALAGUTI FRANCESCO
	Tel. 051 6017450
	E-mail: camst@legalmail.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio ristorazione	Servizio di somministrazione pasti		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Sala da pranzo SCUOLA PRIMARIA "FARRA D'ALPAGO"	Somministrazione di pasti

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)




Pagina 8 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## RISCHI DA INTERFERENZA

Attività del committente, di interesse per le attività svolte dall'appaltatore

### ATTIVITÀ 1: IMPIEGATO TECNICO - SOPRALLUOGHI

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPI E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
SOPRALLUOGO IN AREE ESTERNE DI LAVORO	CADUTA DALL'ALTO (< 2 METRI)	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
	LESIONI DI VARIA NATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità   Scarpe antinfortunistiche	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	BASSO	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 9 di 29




Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
							- ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n..p	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: OPERAIO MANUTENTORE










PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
CARICO E SCARICO DI ATTREZZATURE DA E PER IL CANTIERE	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI  ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione specifica inerente le macchine e le attrezzature speciali in uso</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità.</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
PRESENZA DI RIALZI/SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa.</li> <li>• Se necessario, implementare la segnaletica di sicurezza</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI E INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
STRESS PSICOFISICO	FATTORI DI STRESS LAVORO-CORRELATO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire idonee pause e alternanza delle mansioni da svolgere</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)






Pagina 11 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
<p>NECESSITÀ DI LAVORI IN QUOTA</p> <p>UTILIZZO PLE</p> <p>MONTAGGIO E UTILIZZO PONTEGGI</p>	CADUTA DALL'ALTO (OLTRE 2 METRI)	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>• Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere sempre l'ordine e la pulizia dei luoghi di lavoro in modo da evitare intralci durante gli spostamenti</li> <li>• Dove necessario, installare idonei dispositivi di protezione collettivi (esempio: rete anti caduta, parapetti, ecc.)</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Scarpe antinfortunistiche  Caschetto  Imbrago di sicurezza	n.p.	<b>BASSO</b>	/
<p>IMPIEGO DI UTENSILI, MACCHINARI E ATTREZZATURE</p>	ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• E' fatto divieto di pulire, riparare o rimuovere parti di macchine o utensili con organi in movimento</li> <li>• Idonea revisione e manutenzione di macchine, attrezzature e utensili</li> <li>• Seguire le istruzioni indicate sul libretto di uso e manutenzione</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	USTIONI DELLA PELLE	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti	n.p.	<b>BASSO</b>	/








**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	PROIEZIONE DI SCHEGGE NEGLI OCCHI	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di barriere protettive per evitare proiezioni di schegge e schizzi e il conseguente coinvolgimento di altri lavoratori operanti nelle immediate vicinanze</li> </ul>	 Occhiali	n.p.	BASSO	/
	ELETTROCUZIONE/ FOLGORAZIONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• L'ambiente di lavoro deve disporre di impianti elettrici a norma, regolarmente mantenuti e controllati periodicamente, e inoltre dovrà essere richiesta la verifica dell'impianto di messa a terra con cadenza quinquennale</li> <li>• Prestare attenzione a non sovraccaricare le prese di corrente</li> <li>• Sostituire i cavi elettrici danneggiati</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	RUMORE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	 Otoprotettori	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	VIBRAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuazione di pause prestabilite da contratto e alternanza di attività per evitare sollecitazioni al sistema mano-braccio e corpo-intero</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI MACCHINE MOVIMENTO TERRA	RIBALTAMENTI DEL CARICO E DEL MEZZO DOVUTI ALLE CARATTERISTICHE DEL TERRENO O ALL'INCLINAZIONE DEL MACCHINARIO E CONSEGUENTI EFFETTI ANCHE IRREVERSIBILI SULL'UOMO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>• Prima dell'inizio lavori consultare i Direttori dei lavori sulle caratteristiche dei terreni da bonificare</li> <li>• Prima di avviare i lavori monitorare lo stato di efficienza della/e macchina/e operatrici da utilizzare</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche   Guanti   Tuta da lavoro e indumenti ad alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	SEPPELLIMENTO DI PERSONE/MATERIALE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			BASSO	/
	MANCATO EQUILIBRIO DEL PESO O DEI CARICHI SULLA MACCHINA OPERATRICE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			BASSO	/
	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE PRESENTI NELLA ZONA CON POSSIBILI DANNI E SCHIACCIAMENTI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non assumere bevande alcoliche durante il lavoro o nelle pause</li> </ul>			NON RILEVANTE	/
	IPOACUSIA DA RUMORE NEL	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>			FASCICOLO A PARTE	BASSO





**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	MEDIO-LUNGO TERMINE MANCATA PERCEZIONE DEI RISCHI PER ELEVATA RUMOROSITÀ O ELEVATA PROTEZIONE DEI DPI						
	VIBRAZIONI AL CORPO INTERO (WBV) CON POSSIBILI DANNI ALLE ARTICOLAZIONI E AL SISTEMA MUSCOLO-SCHELETRICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori (VALUTAZIONE DEL RISCHIO EFFETTUATA)</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
ATTIVITÀ DI SALDATURA	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>E' d'obbligo la sostituzione di DPI usurati, danneggiati o scaduti con DPI a norma</li> <li>Ove possibile delimitare fisicamente la zona oggetto delle lavorazioni con teli in grado di bloccare gli Infrarossi</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto zona soggetta a radiazioni ottiche</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> </ul>	 Schermo facciale per saldatore  Guanti anticalore  Grembiule da saldatura  Respiratore (FFA1P2)	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	INALAZIONE FUMI DA SALDATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto con cartellonistica</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> <li>Informazione, formazione, addestramento lavoratori</li> </ul>				
PRESENZA DI AGENTI CHIMICI, POLVERI E FUMI DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA	AGENTI CHIMICI CON RISCHIO DI INALAZIONE, ASSORBIMENTO, INGESTIONE	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>Impiego dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Sorveglianza sanitaria dei lavoratori</li> <li>È fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro 	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	AGENTI IRRITATIVI						




**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				Occhiali  Respiratore (FFA1P2)			
SVOLGIMENTO LAVORI SU AREE VERDI E ALL'APERTO	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RISCHIO BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro	n.p.	BASSO	/
GUIDA DEGLI AUTOMEZZI NELLE VICINANZE	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare a segnaletica stradale</li> <li>Durante la discesa dal mezzo, accertarsi sempre che sia inserito il freno a mano</li> <li>Non scendere in aree poco illuminate o quando la visibilità è comunque limitata per qualsiasi motivo</li> <li>Divieto di assunzione di alcolici e droghe</li> <li>Rispettare le pause e le ore di sonno previste dal codice della strada</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	INCIDENTI STRADALI						
	RIBALTAMENTO						
	ESPOSIZIONE A RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	
	ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI MECCANICHE AL CORPO INTERO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	
	INALAZIONE DI FUMI DA COMBUSTIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	BASSO	
			n.p.		NON RILEVANTE		
STOCCAGGIO E DEPOSITO DI MATERIALI IN MAGAZZINO	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	Non previsti	n.p.	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
DISPOSIZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI DA LAVORO IN MAGAZZINO E SUI CAMION	LESIONI DORSO-LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Sollevare carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi-attrezzature e dispositivi, se disponibili, e/o procedere con adeguate procedure di lavoro specifiche</li> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare schiacciamenti delle mani e dei piedi</li> </ul>	 Guanti rischio meccanico  Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
MOVIMENTAZIONE SCATOLE E OGGETTI	POLVERI	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare il sollevamento di un'eccessiva quantità di polvere</li> </ul>	Non previsti	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/
ATTIVITÀ SVOLTE IN PROSSIMITÀ DI STRADE, BANCHINE, ECC.	INVESTIMENTO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo di indumenti ad alta visibilità</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**


VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 1: ATTIVITÀ EDUCATIVE

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI STAMPANTI E SCANNER	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Abbassare le protezioni in fase di stampa o scannerizzazione</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
ATTREZZATURE E DISPOSITIVI DA UFFICIO	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ATTREZZATURE E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
	CAMPI ELETTROMAGNETICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc...)</li> <li>Effettuare una valutazione preliminare per verificare la presenza o meno del rischio</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
MICROCLIMA	TEMPERATURE RIGIDE D'INVERNO E CALDO UMIDO D'ESTATE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'impianto di riscaldamento deve garantire una temperatura ambientale da 16 ai 23°C</li> <li>Per gli ambienti climatizzati mantenere un differenziale di temperatura tra interno ed esterno non maggiore di 7°C</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI CANCELLERIA	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI POLVERE, MATERIALI TESSILI, CARTA, AREE UMIDE, IMPIANTI DI IDRICI O DI CLIMATIZZAZIONE, PIANTE E PUBBLICO		BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Disporre di agibilità dei locali e/o contratto d'affitto regolare</li> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 10.03.1998</li> <li>Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE

COMUNE DI ALPAGO







VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>		
CONTATTI CON I BAMBINI E LORO EVENTUALI LIQUIDI BIOLOGICI	AGENTI BIOLOGICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
CONTATTO CON MATERIALI E SUPERFICI SPORCHE	POLVERI				
UTILIZZO DI RIALZI/SCALETTE	CADUTE DALL'ALTO (RIALZI, SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Utilizzo di scale a norma CE</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: PULIZIA DEI LOCALI


PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI RIALZI E/O SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
NECESSITA' DI PULIRE IN POSIZIONE SOPRAELEVATE					
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE  FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
ATTIVITA' DI PULIZIA	PROIEZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Occhiali protettivi	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI PRODOTTI CHIMICI	CHIMICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>• Adeguato stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Indumenti da lavoro  Calzature di protezione  Guanti per rischio chimico  Occhiali protettivi	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 19 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
IMPIEGO DI ACQUA BOLLENTE O UTILIZZO DI ATTREZZATURE SURRISCALDATE	USTIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	 Guanti per rischio chimico	NON RILEVANTE



**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 20 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## ATTIVITÀ 1: SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI



PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Apporre idonea cartellonistica (es. pavimento bagnato)</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI E IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	POSTURE INCONGRUE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Stabilire idonee procedure per l'utilizzo delle attrezzature pericolose</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	MEDIO			BASSO
	IRRIAZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO			NON RILEVANTE
	TAGLI, ABRASIONI E LACERAZIONI ALLE MANI	MEDIO			BASSO
	INALAZIONI DI POLVERI E FARINE O VARIE	BASSO			NON RILEVANTE
	RUMORE	BASSO			NON RILEVANTE
	VIBRAZIONI	NON RILEVANTE			NON RILEVANTE
	USTIONI E SCOTTATURE EPIDERMICHE	MEDIO			BASSO

COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 21 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
	TAGLI ALLE DITA E ALLE MANI, ABRASIONI, LACERAZIONI, PUNTURE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA	CHIMICO	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>• Adeguato stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
SPOSTAMENTO PENTOLE E ALTRO MATERIALE UTILIZZATO	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	Non previsti	BASSO
PASSAGGIO IN AREE ESTERNE/PIAZZALI/ZONE COMUNI	INVESTIMENTO DA PARTE DI MEZZI DI TRASPORTO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti.</li> <li>• Rispetto del codice della strada</li> </ul>	Non previsti	BASSO
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>• Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> <li>• In caso di malattie esantematiche contagiose dare comunicazione agli interessati</li> </ul>	 Indumenti da lavoro	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ALTO NUMERO DI PERSONE (COMPRESI MINORI) IN AMBIENTE CHIUSO					
PRESENZA DI PAVIMENTI BAGNATI O UMIDI NEI LOCALI ADIBITI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

**GESTIONE DELLE INTERFERENZE**

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
PRESENZA DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	CAMPI ELETTROMAGNETICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>• Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc ...)</li> </ul>	NON RILEVANTE
SCAFFALATURE PER DEPOSITO MATERIALI ED ATTREZZATURE	CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sovraccaricare i piani di posa</li> <li>• Porre il carico in condizioni di stabilità, agganciarlo o legarlo se necessario</li> <li>• Corretta disposizione di materiali ed attrezzature</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
SPOSTAMENTI E MOVIMENTAZIONE DI MATERIALI	CADUTE / SCIVOLAMENTI A LIVELLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative, in particolare le vie d'esodo ed i passaggi in comune</li> <li>• ove possibile delimitare fisicamente le zone oggetto di lavorazioni in modo da evitare interferenze</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Operare esclusivamente nella propria area di competenza, evitando spostamenti inutili o che vadano a coinvolgere le aree di lavoro in cui insistano altre ditte</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente</li> </ul>	MEDIO
	TAGLI, URTI ED ABRASIONI		BASSO
	CONTATTO CON MACCHINE E/O ATTREZZATURE		BASSO
PRESENZA ED UTILIZZO DI MATERIALI E PRODOTTI CHIMICI INFIAMMABILI E/O ESPLOSIVI	INCENDIO / ESPLOSIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoccaggio in luoghi areati, lontani da fonti di calore e dalla luce diretta</li> <li>• E' fatto divieto di fumare all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad esso limitrofe</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa e negli ambienti scolastici</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata ogni 6 mesi</li> <li>• Tenere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti</li> <li>• Corretto stoccaggio, utilizzo e smaltimento dei prodotti chimici</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente con il preposto presente in reparto</li> </ul>	BASSO
	CONTATTO / INALAZIONE DI SOSTANZE CHIMICHE		NON RILEVANTE
IMPIEGO DI MACCHINARI ED ATTREZZATURE	RUMORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Limitare l'emissione di rumore in modo da non interferire con l'attività scolastica</li> </ul>	NON RILEVANTE
	INALAZIONE DI POLVERI / FIBRE		NON RILEVANTE
PAVIMENTI BAGNATI	CADUTE E SCIVOLAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordarsi sugli orari delle pulizie in modo da non creare interferenze impreviste</li> <li>• Segnalare le zone a rischio scivolamento / caduta</li> <li>• Areazione dei locali</li> </ul>	MEDIO

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 23 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
MEZZI IN MOVIMENTO NELLE AREE ESTERNE	INVESTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalare le aree di passaggio dei mezzi tramite idonea cartellonistica</li> <li>• Prestare attenzione ai mezzi in movimento</li> <li>• Non sostare nelle aree di manovra</li> <li>• Utilizzare sempre la segnalazione ottico-acustica dei mezzi in movimento</li> <li>• Rispettare i percorsi predefiniti e segnalati con i mezzi in movimento</li> <li>• Procedere a velocità adeguata</li> <li>• Non compiere bruschi cambi di direzione</li> <li>• Monitorare lo stato di efficienza del mezzo e dei suoi componenti prima dell'avvio</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	MEDIO
ATTIVITA' EDUCATIVE E RISCREEATIVE	INTERFERENZA CON ALUNNI E PERSONALE EDUCATIVO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accesso dei mezzi avverrà a passo d'uomo e sarà coordinato da movieri a terra</li> <li>• Le operazioni di carico/scarico dei materiali avverranno in aree opportunamente delimitate e segnalate</li> <li>• I lavori previsti dovranno essere realizzati in orari concordati in modo da non interferire con le attività educative e ricreative (orari ricreativi o spostamento tra aule degli alunni)</li> <li>• La ditta esecutrice dei lavori avrà accesso limitato alla sola area dei lavori</li> </ul>	MEDIO
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>• Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
DANNI E LESIONI DI VARIA NATURA A PERSONE E EDIFICI	EVENTI SISMICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Seguire le indicazioni riportate sul piano di emergenza e evacuazione</li> <li>• Nomina degli addetti alle emergenze</li> <li>• Presenti uscite di emergenza conformi alla normativa e in numero adeguato</li> <li>• Adeguata segnaletica dei luoghi di lavoro</li> <li>• In caso di pericolo grave e immediato abbandono del posto di lavoro e delle zone pericolose</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	Comune di <b>ALPAGO</b> Zona sismica 1 Pericolosità sismica <b>ALTA</b>

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## Gestione delle problematiche organizzative

### Gestione dell'emergenza

In caso di emergenza gli operatori della ditta esecutrice dovranno comunque attenersi scrupolosamente alle istruzioni impartite loro dai componenti delle squadre di emergenza del committente. In caso questi siano momentaneamente irraggiungibili i lavoratori esterni dovranno seguire la procedura di evacuazione attraverso le vie di esodo fino al **punto di raccolta**.

La procedura di evacuazione comprende una serie di azioni e comportamenti a cui attenersi tra cui:

- Appena si riceve l'allarme e l'ordine di evacuazione si deve interrompere la lavorazione e procedere all'evacuazione come da piano di emergenza.
- Evitare eroismi e/o azioni decise in autonomia.

Nei casi di pericolo o necessità (es. incendio, terremoto, ecc.) ogni lavoratore presente nell'ambiente di lavoro dovrà abbandonare nel più breve tempo possibile i locali e raggiungere il luogo sicuro, percorrendo le vie di emergenza fino a raggiungere l'uscita d'emergenza, indicata dall'apposito cartello (vedi figure a lato).



Nei casi in cui si verifichi un principio di incendio, sarà necessario avvisare immediatamente gli addetti (squadra antincendio) del Committente, i quali saranno addestrati ed idoneamente equipaggiati ad intervenire direttamente sulle fiamme utilizzando gli estintori a disposizione, segnalati dall'apposito cartello (vedi figura a lato).



### Gestione del primo soccorso

Nei casi in cui si verifichi un infortunio, un malessere ecc., sarà invece necessario avvisare immediatamente gli addetti al primo soccorso del Committente che provvederanno, se valutato necessario, a richiedere l'intervento dei soccorsi esterni.



## Stima dei costi della sicurezza

I costi relativi alla sicurezza della salute e sicurezza del lavoro derivanti da rischi interferenti sono da intendersi come le maggiori spese derivanti dall'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione connesse alla presenza di rischi da interferenza; sono esclusi da questi i costi per la sicurezza connessi alle attività proprie del Committente e dell'appaltatore o lavoratore autonomo affidatari.

Descrizione	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Costo totale
Estintore portatile	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cassetta di primo soccorso	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cartellonistica di sicurezza	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Redazione di documenti e procedure per la gestione dei rischi da interferenza	a corpo	1,00	€ 150,00	€ 150,00
<b>TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€ 150,00</b>

## Conclusioni

La valutazione dei rischi è stata condotta dai Datori di Lavoro delle aziende coinvolte, in collaborazione con i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

**GESTIONE SICUREZZA S.r.l.**  
Via degli Agricoltori, 13  
32100 BELLUNO  
Tel. 0437.937140 - Fax 0437.359806  
Cod. Fisc. e P.IVA: 00984650259

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 1: ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 1: ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. I GRADO DI PUOS D'ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 2: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 2: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

ALPAGO, 17.09.2024

Il presente documento è stato redatto con il supporto dello Studio Gestione Sicurezza Srl.  
La data certa viene garantita tramite firma digitale del Sig. Soccà Paolo.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DICHIARAZIONE DELL'APPALTATORE/BENEFICIARIO

Il sottoscritto .....,

in qualità di Datore di lavoro/Referente incaricato,

della ditta .....,

dopo aver attentamente esaminato la descrizione delle opere da compiere e di aver accuratamente ispezionato i luoghi ove gli interventi richiesti devono essere eseguiti, dichiara sotto la propria responsabilità:

- a) di essere a conoscenza dei rischi, dei pericoli, delle disposizioni generali, delle disposizioni specifiche e di coordinamento come riportati nel presente documento;
- b) di considerare congrui ed adeguati alle attività da eseguire gli apprestamenti (delimitazioni, piani di lavoro protetti, servizi igienici, ecc. e le procedure di prevenzione per la sicurezza e la salute dei lavoratori attuate dal COMMITTENTE all'interno dell'unità produttiva così come riportate nel presente documento;
- c) di rispettare unitamente alle misure di prevenzione riportate nel presente DUVRI, le norme di legge e le disposizioni dell'Autorità nonché ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole dell'arte e delle norme di buona tecnica;
- d) che la propria IMPRESA, regolarmente iscritta alla C.C.I.A.A., avendo svolto in precedenza analoghi lavori, è perfettamente in grado sotto il profilo tecnico-professionale di portare a compimento il lavoro commissionato senza alcuna ingerenza da parte del COMMITTENTE nell'esecuzione del lavoro medesimo;
- e) che la propria IMPRESA ha ottemperato ai disposti legislativi in merito alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro secondo le indicazioni del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- f) che tutte le macchine ed attrezzature utilizzate, sia di proprietà che a noleggio, saranno dotate del relativo libretto di manutenzione e regolarmente omologate, certificate e verificate dagli Organi Preposti (INAIL, ecc.) come previste dal D. Lgs. 81/2008 ed in generale dalle leggi e norme tecniche vigenti in materia;
- g) che si impegna ad integrare il presente documento con tutte le notizie di carattere generale necessarie per l'azione di protezione/ prevenzione e di emergenza nonché a rendere edotti i propri dipendenti sui rischi connessi con i lavori in oggetto e che di ciò darà conferma scritta;
- h) che si impegna inoltre ad adeguare i mezzi e le attrezzature di protezione e prevenzione non appena se ne manifesta la necessità o non appena siano mutate le condizioni ambientali, per situazioni attualmente non prevedibili, o per richiesta del COMMITTENTE, purché tale ultima richiesta sia data con congruo preavviso rispetto all'attuazione della variazione;
- i) che il contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, applicato ai lavoratori dipendenti è il .....
- j) che il personale addetto alle attività in oggetto, svolte all'interno dell'unità produttiva è regolarmente denunciato presso l'INAIL e presso l'INPS, e la regolarità contributiva è riscontrabile nell'allegato DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- k) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato in ottemperanza agli artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008; in particolare è stata eseguita una specifica attività formativa sui rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e sulle misure di prevenzione da adottate e riportate nel presente documento;
- l) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato sulla prevenzione degli incendi e sul pronto soccorso in ottemperanza del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- m) che al personale addetto alle attività in oggetto sono stati consegnati i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari per l'esecuzione delle attività in oggetto;
- n) di accettare quanto dichiarato dal referente del COMMITTENTE in merito alla non ingerenza nell'esecuzione delle attività lavorative.

Il dichiarante .....

# Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.)

Art. 26 - D.Lgs. 81/2008



Comune di Alpagò

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Valutazione effettuata per le attività svolte in  
**VIALE AL LAGO, 1/G – FARRA – 32016 ALPAGO (BL)**

DATA CERTA CON FIRMA DIGITALE



Firmato digitalmente da:  
SOCCAL PAOLO  
Firmato il 23/08/2024 11:09  
Seriale Certificato: 794472  
Valido dal 05/10/2021 al 05/10/2024  
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

REVISIONI			
EDIZ.	REV. N°	DATA	DESCRIZIONE
00	00	23.08.2024	EMISSIONE DUVRI

## STRUTTURA AZIENDALE

<b>RAGIONE SOCIALE:</b>	COMUNE DI ALPAGO	
<b>INDIRIZZO LEGALE:</b>	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)	
<b>SEDI OGGETTO DELLA PRESENTE VALUTAZIONE (SEDE e/o U.L.):</b>	MUNICIPIO DI PIEVE	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI PUOS	PIAZZA PAPA LUCIANI, 7 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI 2/C – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PUOS	VIA AL LAGO, 14 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI FARRA	VIALE AL LAGO,1 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI SPERT	FRAZIONE SPERT, 173 – 32016 ALPAGO (BL)
	FARMACIA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI PUOS	VIA A. DE GASPERI, SNC – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI, 119 – 32016 ALPAGO (BL)
<b>CODICE FISCALE:</b>	01184740254	
<b>PARTITA IVA:</b>	01184740254	
<b>TELEFONO:</b>	0437 478086	
<b>FAX:</b>	0437 478127	
<b>PEC:</b>	alpago.bl@cert.ip-veneto.net	

Il presente DUVRI valuta i rischi interferenziali derivanti dalle attività svolte presso il NIDO INTEGRATO DI FARRA D'ALPAGO, in VIALE AL LAGO, 1/G – LOC. FARRA – 32016 ALPAGO (BL).

La struttura è di proprietà del COMUNE DI ALPAGO, ma è gestita dall'UNIONE MONTANA DELL'ALPAGO.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 2 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Alpago è un comune italiano di 6846 abitanti della provincia di Belluno in Veneto. È sorto in seguito alla fusione tra Farra d'Alpago, Pieve d'Alpago e Puos d'Alpago ed è operativo dal 23 febbraio 2016. Da questa data i tre comuni precedenti hanno cessato di esistere come tali e sono divenuti municipi ai sensi dell'art. 32 dello statuto comunale. La sede del comune sparso si trova a Pieve d'Alpago. Il comune occupa la parte occidentale dell'omonima regione storico-geografica. Il territorio appartiene all'Unione montana Alpago.

Il comune si stende nella conca dell'Alpago, circondata dalle Prealpi Bellunesi, tra la valle del Piave e la Val Lapisina. La parte a sud ovest è occupata dalle acque del Lago di Santa Croce, mentre quella a sud est dall'altopiano del Cansiglio.

Il principale corso idrico è il torrente Tesa, insieme ai due canali artificiali Cellina e Rai, costituiscono la principale idrografia del comune.

Il territorio è attraversato nella parte occidentale dall'autostrada A27, raggiungibile tramite l'uscita Fadalto-Lago di Santa Croce. L'arteria principale è costituita dalla Strada statale 51 di Alemagna che dopo aver superato la Sella di Fadalto entra nel territorio comunale costeggiando la riva occidentale del lago di Santa Croce. Altre strade categorizzate come provinciali costituiscono la rete di completamento: S.P. 4 della Val Cantuna, S.P. 5 di Lamosano, S.P. 28 delle Coste d'Alpago, S.P. 422 dell'Alpago e del Cansiglio, S.P. 423 del lago di Santa Croce, Il comune è attraversato dalla Ferrovia Ponte nelle Alpi-Conegliano, nel territorio si trova la Stazione di Santa Croce del Lago presso l'omonimo abitato; la fermata principale è la Stazione per l'Alpago presso La Secca, in comune di Ponte Nelle Alpi.

## DENOMINAZIONE ATTIVITÀ

MANSIONE 1. LAVORO D'UFFICIO

MANSIONE 2. BIBLIOTECARIO

MANSIONE 3. FARMACISTA

MANSIONE 4. OPERAIO MANUTENTORE

MANSIONE 5. PULIZIA DEI LOCALI 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.
- **Luogo di lavoro:** luogo fisico nel quale sono svolte sotto il controllo dell'Organizzazione le attività lavorative.
- **Salute:** stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, non consistente solo in un'assenza di malattia o d'infermità;
- **Pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- **Rischio:** probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- **Valutazione dei rischi:** valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;
- **Rischio accettabile:** rischio che è stato ridotto a un livello che può essere sopportato dall'organizzazione e che ha assolto ai suoi obblighi legali e dalla propria politica di gestione della Sicurezza.
- **Rischi Interferenti:** i possibili rischi da interferenze possono essere legati ai seguenti aspetti:
  - ✓ sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
  - ✓ fattori di rischio introdotti nel luogo di lavoro del committente dall'attività dell'appaltatore;
  - ✓ fattori di rischio esistenti nel luogo di lavoro del committente dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dello stesso;
  - ✓ fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.
  - ✓ elementi connessi con lo svolgimento dell'attività: luoghi/aree di lavoro, percorsi e luoghi di transito impiegati per accedervi; veicoli, macchine, attrezzature, materiali utilizzati.
  - ✓ presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/ lavoratori autonomi nei medesimi luoghi di lavoro.

## CRITERIO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il rischio è il prodotto fra due grandezze: la probabilità di accadimento (P) ed la magnitudo (M), di cui riportiamo le scale di valori.

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Storicamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
MOLTO PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

La valutazione finale dell'entità del **RISCHIO** viene effettuata in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente MATRICE di valutazione.

In base alla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e GRAVITA') viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO** (nel seguito denominato semplicemente **RISCHIO**), con la seguente gradualità:

MATRICE DI VALUTAZIONE						
		PxG	PROBABILITA' (P)			
			IMPROBABILE	POSSIBILE	PROBABILE	MOTLO PROBABILE
			1	2	3	4
GRAVITA' (G)	LIEVE	1	1	2	3	4
	MODESTA	2	2	4	6	8
	GRAVE	3	3	6	9	12
	GRAVISSIMA	4	4	8	12	16



**N.B.: l'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione e protezione.**

### DATI DEL COMMITTENTE

Referente per il lavoro:	PETERLE ALBERTO
	Tel. 0437 478086
	E-mail: alpago.bl@cert.ip-veneto.net

### DATI DELL'APPALTATORE 1

Ragione sociale	UNIONE MONTANA DELL'ALPAGO
Indirizzo legale	PIAZZA 11 GENNAIO 1945, 1 – 32010 TAMBRE (BL)
Codice Fiscale	00208400259
Partita IVA	00208400259
Telefono	0437454358
E-mail	uma.tecnico@alpago.bl.it
Referente per il lavoro in appalto:	Sig.ra MERELLA MARIAELENA
	Telefono: 0437/454441
	Mail: cma.sociale@alpago.bl.it

### TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Gestione attività educative e gestione pulizie dei locali	Gestione delle attività educative e gestione delle pulizie dei locali, attraverso appalti e concessioni		<b>X</b>

### AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Locali Nido Integrato Farra d'Alpago	Gestione delle attività educative e gestione delle pulizie dei locali, attraverso appalti e concessioni

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 7 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## DATI DELL'APPALTATORE 2

Ragione sociale	LE VALLI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE
Indirizzo legale	ZONA INDUSTRIALE VILLANOVA, 14/R – 32013 LONGARONE (BL)
Codice Fiscale	00684620255
Partita IVA	00684620255
Numero REA	BL - 65123
Telefono	0437 573258
E-mail	presidenza@cooplevalli.it
Referente per il lavoro in appalto:	DE MIN NICOLA
	Tel. 0437 573258
	E-mail: presidenza@cooplevalli.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio educativo	Svolgimento attività di tipo educativo e pedagogico		<b>X</b>
Servizio coordinamento psico-pedagogico	Svolgimento attività di supervisione e formazione psicopedagogica		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Locali Nido Integrato Farra d'Alpago	Attività di tipo educativo, pedagogico, ludico

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 8 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

### DATI DELL'APPALTATORE 3

Ragione sociale	CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.
Indirizzo legale	VIA TOSARELLI, 318 – 40055 CASTENASO (BO)
Codice Fiscale	00311310379
Partita IVA	00501611206
Numero REA	BO - 67635
Telefono	051 6017450
E-mail	camst@legalmail.it
Referente per il lavoro in appalto:	MALAGUTI FRANCESCO
	Tel. 051 6017450
	E-mail: camst@legalmail.it

### TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio ristorazione	Servizio di somministrazione pasti		<b>X</b>

### AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Sala da pranzo Nido Integrato Farra d'Alpago	Somministrazione di pasti

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 9 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

#### DATI DELL'APPALTATORE 4

Ragione sociale	IDEALSERVICE Società Cooperativa
Indirizzo legale	Via Basaldella 90 – 33037 Pasion Di Prato (UD)
Codice Fiscale	00223850306
Partita IVA	00223850306
Numero REA	UD - 54360
Telefono	0432/693511
E-mail	info@idealservice.it
Referente per il lavoro in appalto:	BERNARDIN STADOAN
	Tel. 0432/693511
	E-mail: info@idealservice.it

#### TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Pulizie civili	<ul style="list-style-type: none"><li>- spolvero ad umido di arredi e accessori</li><li>- spazzamento e lavaggio della pavimentazione</li><li>- lavaggio interno ed esterno vetri e infissi raggiungibili senza scala aerea</li><li>- pulizia bagni</li></ul>		<b>X</b>

#### AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Locali Nido Integrato Farra d'Alpago	Pulizia aule, dormitorio, sala da pranzo e servizi igienici
Area esterna	Pulizia

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 10 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## RISCHI DA INTERFERENZA

Attività del committente, di interesse per le attività svolte dall'appaltatore

### ATTIVITÀ 1: LAVORO D'UFFICIO


PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
UTILIZZO DEL VIDEOTERMINALE	USO VIDEOTERMINALI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Disporre di postazioni lavorative ergonomiche e/o adeguabili alla persona</li> <li>Mantenere il monitor ad una distanza visiva di 50-70 cm e non posizionare il monitor con fonti luminose al di sopra o dietro l'operatore</li> <li>Sorveglianza sanitaria dei lavoratori interessati</li> <li>Alternanza delle mansioni svolte con pause temporalmente definite</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	CERVICALGIE LESIONI DORSO LOMBARI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo di sedie a norma CE, regolabili in altezza e inclinazione dello schienale, e dotate di base girevole a 5 razze</li> <li>Alternanza delle mansioni svolte con pause temporalmente definite</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Disporre di postazioni lavorative ergonomiche e/o adeguabili alla persona</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
STRESS PSICOFISICO	FATTORI DI STRESS LAVORO-CORRELATO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alternanza delle mansioni svolte con pause temporalmente definite</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI CANCELLERIA E MANIPOLAZIONE PRATICHE D'UFFICIO	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI MACCHINARI – DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE/ FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>Sostituzione/riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine e interruttori</li> <li>Rimuovere e/o spegnere eventuali carica batterie a fine utilizzo</li> <li>Impiego di macchinari con marcatura CE e libretto d'uso e manutenzione – Non manomettere le protezioni in essi installate</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPI E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/
PRESENZA DI RIALZI/SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa.</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)




Pagina 11 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
UTILIZZO DI STAMPANTI	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Utilizzare le stampanti correttamente, abbassando le protezioni in fase di stampa</li> <li>Per posizionare il materiale in luoghi sopraelevati utilizzare apposite scalette</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
ESPOSIZIONE A FONTI RUMOROSE	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
GUIDA DEGLI AUTOMEZZI SU STRADA	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare a segnaletica stradale</li> <li>Durante la discesa dal mezzo, accertarsi sempre che sia inserito il freno a mano</li> <li>Non scendere in aree poco illuminate o quando la visibilità è comunque limitata per qualsiasi motivo</li> <li>Divieto di assunzione di alcolici e droghe</li> <li>Rispettare le pause e le ore di sonno previste dal codice della strada</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	INCIDENTI STRADALI				n.p.	BASSO	/
	RIBALTAMENTO			FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/	
	ESPOSIZIONE A RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI MECCANICHE AL CORPO INTERO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'attività non viene svolta in maniera continuativa: pertanto l'esposizione a vibrazioni a corpo intero non ha un'entità particolarmente rilevante</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	INALAZIONE DI FUMI DA COMBUSTIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		n.p.	NON RILEVANTE	/
SOPRALLUOGO IN AREE ESTERNE DI LAVORO	CADUTA DALL'ALTO (< 2 METRI)	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**




VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	LESIONI DI VARIA NATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità   Scarpe antinfortunistiche	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RICONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	BASSO	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RICONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>• Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n..p	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: OPERAIO MANUTENTORE











PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
CARICO E SCARICO DI ATTREZZATURE DA E PER IL CANTIERE	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione specifica inerente le macchine e le attrezzature speciali in uso</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità.</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
PRESENZA DI RIALZI/SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa.</li> <li>• Se necessario, implementare la segnaletica di sicurezza</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI E INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
STRESS PSICOFISICO	FATTORI DI STRESS LAVORO-CORRELATO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire idonee pause e alternanza delle mansioni da svolgere</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)





Pagina 14 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
<p>NECESSITÀ DI LAVORI IN QUOTA</p> <p>UTILIZZO PLE</p> <p>MONTAGGIO E UTILIZZO PONTEGGI</p>	CADUTA DALL'ALTO (OLTRE 2 METRI)	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>• Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere sempre l'ordine e la pulizia dei luoghi di lavoro in modo da evitare intralci durante gli spostamenti</li> <li>• Dove necessario, installare idonei dispositivi di protezione collettivi (esempio: rete anti caduta, parapetti, ecc.)</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Scarpe antinfortunistiche  Caschetto  Imbrago di sicurezza	n.p.	<b>BASSO</b>	/
<p>IMPIEGO DI UTENSILI, MACCHINARI E ATTREZZATURE</p>	ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• E' fatto divieto di pulire, riparare o rimuovere parti di macchine o utensili con organi in movimento</li> <li>• Idonea revisione e manutenzione di macchine, attrezzature e utensili</li> <li>• Seguire le istruzioni indicate sul libretto di uso e manutenzione</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	USTIONI DELLA PELLE	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	PROIEZIONE DI SCHEGGE NEGLI OCCHI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di barriere protettive per evitare proiezioni di schegge e schizzi e il conseguente coinvolgimento di altri lavoratori operanti nelle immediate vicinanze</li> </ul>	 	n.p.	<b>BASSO</b>	/











**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				Occhiali			
	ELETTROCUZIONE/ FOLGORAZIONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>L'ambiente di lavoro deve disporre di impianti elettrici a norma, regolarmente mantenuti e controllati periodicamente, e inoltre dovrà essere richiesta la verifica dell'impianto di messa a terra con cadenza quinquennale</li> <li>Prestare attenzione a non sovraccaricare le prese di corrente</li> <li>Sostituire i cavi elettrici danneggiati</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	RUMORE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	 Otoprotettori	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	VIBRAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effettuazione di pause prestabilite da contratto e alternanza di attività per evitare sollecitazioni al sistema mano-braccio e corpo-intero</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI MACCHINE MOVIMENTO TERRA	RIBALTAMENTI DEL CARICO E DEL MEZZO DOVUTI ALLE CARATTERISTICHE DEL TERRENO O ALL'INCLINAZIONE DEL MACCHINARIO E CONSEGUENTI EFFETTI ANCHE IRREVERSIBILI SULL'UOMO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Prima dell'inizio lavori consultare i Direttori dei lavori sulle caratteristiche dei terreni da bonificare</li> <li>Prima di avviare i lavori monitorare lo stato di efficienza della/e macchina/e operatrici da utilizzare</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	BASSO	/
	SEPPELLIMENTO DI PERSONE/MATERIALE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti		BASSO	/
	MANCATO EQUILIBRIO DEL PESO O DEI CARICHI SULLA MACCHINA OPERATRICE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Tuta da lavoro e indumenti ad alta visibilità		BASSO	/
	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE PRESENTI NELLA ZONA CON POSSIBILI DANNI E SCHIACCIAMENTI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non assumere bevande alcoliche durante il lavoro o nelle pause</li> </ul>		NON RILEVANTE	/	
	IPOACUSIA DA RUMORE NEL MEDIO-LUNGO TERMINE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	BASSO	/





**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	MANCATA PERCEZIONE DEI RISCHI PER ELEVATA RUMOROSITÀ O ELEVATA PROTEZIONE DEI DPI						
	VIBRAZIONI AL CORPO INTERO (WBV) CON POSSIBILI DANNI ALLE ARTICOLAZIONI E AL SISTEMA MUSCOLO-SCHELETRICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori (VALUTAZIONE DEL RISCHIO EFFETTUATA)</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
ATTIVITÀ DI SALDATURA	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>E' d'obbligo la sostituzione di DPI usurati, danneggiati o scaduti con DPI a norma</li> <li>Ove possibile delimitare fisicamente la zona oggetto delle lavorazioni con teli in grado di bloccare gli Infrarossi</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto zona soggetta a radiazioni ottiche</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> </ul>	 Schermo facciale per saldatore  Guanti anticalore  Grembiule da saldatura  Respiratore (FFA1P2)	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	INALAZIONE FUMI DA SALDATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto con cartellonistica</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> <li>Informazione, formazione, addestramento lavoratori</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
PRESENZA DI AGENTI CHIMICI, POLVERI E FUMI DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA	AGENTI CHIMICI CON RISCHIO DI INALAZIONE, ASSORBIMENTO, INGESTIONE	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>Impiego dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Sorveglianza sanitaria dei lavoratori</li> <li>È fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	AGENTI IRRITATIVI						




**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				 Respiratore (FFA1P2)			
SVOLGIMENTO LAVORI SU AREE VERDI E ALL'APERTO	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n..p	NON RILEVANTE	/
	RISCHIO BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Tuta da lavoro	n.p.	BASSO	/
GUIDA DEGLI AUTOMEZZI SU STRADA	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare a segnaletica stradale</li> <li>Durante la discesa dal mezzo, accertarsi sempre che sia inserito il freno a mano</li> <li>Non scendere in aree poco illuminate o quando la visibilità è comunque limitata per qualsiasi motivo</li> <li>Divieto di assunzione di alcolici e droghe</li> <li>Rispettare le pause e le ore di sonno previste dal codice della strada</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p	BASSO	/
	INCIDENTI STRADALI						
	RIBALTAMENTO						
	ESPOSIZIONE A RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	
	ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI MECCANICHE AL CORPO INTERO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	BASSO	
	INALAZIONE DI FUMI DA COMBUSTIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		n.p	NON RILEVANTE	
STOCCAGGIO E DEPOSITO DI MATERIALI IN MAGAZZINO	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>		Non previsti	n.p	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
DISPOSIZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI DA LAVORO IN MAGAZZINO E SUI CAMION	LESIONI DORSO-LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Sollevare carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi-attrezzature e dispositivi, se disponibili, e/o procedere con adeguate procedure di lavoro specifiche</li> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare schiacciamenti delle mani e dei piedi</li> </ul>	 Guanti rischio meccanico  Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
MOVIMENTAZIONE SCATOLE E OGGETTI	POLVERI	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare il sollevamento di un'eccessiva quantità di polvere</li> </ul>	Non previsti	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/
ATTIVITÀ SVOLTE IN PROSSIMITÀ DI STRADE, BANCHINE, ECC.	INVESTIMENTO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo di indumenti ad alta visibilità</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**


VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

**ATTIVITÀ 1: GESTIONE ATTIVITÀ EDUCATIVE E GESTIONE PULIZIE DEI LOCALI**

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI STAMPANTI E SCANNER	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Abbassare le protezioni in fase di stampa o scannerizzazione</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
ATTREZZATURE E DISPOSITIVI DA UFFICIO	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ATTREZZATURE E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
	CAMPI ELETTROMAGNETICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc...)</li> <li>Effettuare una valutazione preliminare per verificare la presenza o meno del rischio</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
MICROCLIMA	TEMPERATURE RIGIDE D'INVERNO E CALDO UMIDO D'ESTATE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'impianto di riscaldamento deve garantire una temperatura ambientale da 16 ai 23°C</li> <li>Per gli ambienti climatizzati mantenere un differenziale di temperatura tra interno ed esterno non maggiore di 7°C</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI CANCELLERIA	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI POLVERE, MATERIALI TESSILI, CARTA, AREE UMIDE, IMPIANTI DI IDRICI O DI CLIMATIZZAZIONE, PIANTE E PUBBLICO		BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Disporre di agibilità dei locali e/o contratto d'affitto regolare</li> <li>• Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>• Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
CONTATTI CON I BAMBINI E LORO EVENTUALI LIQUIDI BIOLOGICI	AGENTI BIOLOGICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
CONTATTO CON MATERIALI E SUPERFICI SPORCHE	POLVERI				
UTILIZZO DI RIALZI/SCALETTE	CADUTE DALL'ALTO (RIALZI, SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Utilizzo di scale a norma CE</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**


VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 1: ATTIVITÀ EDUCATIVE

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI STAMPANTI E SCANNER	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Abbassare le protezioni in fase di stampa o scannerizzazione</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
ATTREZZATURE E DISPOSITIVI DA UFFICIO	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ATTREZZATURE E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
	CAMPI ELETTROMAGNETICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>• Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc...)</li> <li>• Effettuare una valutazione preliminare per verificare la presenza o meno del rischio</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
MICROCLIMA	TEMPERATURE RIGIDE D'INVERNO E CALDO UMIDO D'ESTATE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'impianto di riscaldamento deve garantire una temperatura ambientale da 16 ai 23°C</li> <li>• Per gli ambienti climatizzati mantenere un differenziale di temperatura tra interno ed esterno non maggiore di 7°C</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI CANCELLERIA	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>• Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI POLVERE, MATERIALI TESSILI, CARTA, AREE UMIDE, IMPIANTI DI IDRICO O DI CLIMATIZZAZIONE, PIANTE E PUBBLICO		BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Disporre di agibilità dei locali e/o contratto d'affitto regolare</li> <li>• Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 10.03.1998</li> <li>• Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>• Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE

COMUNE DI ALPAGO



VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>		
CONTATTI CON I BAMBINI E LORO EVENTUALI LIQUIDI BIOLOGICI	AGENTI BIOLOGICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
CONTATTO CON MATERIALI E SUPERFICI SPORCHE	POLVERI				
UTILIZZO DI RIALZI/SCALETTE	CADUTE DALL'ALTO (RIALZI, SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Utilizzo di scale a norma CE</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 1: SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI




PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Apporre idonea cartellonistica (es. pavimento bagnato)</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI E IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	POSTURE INCONGRUE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Stabilire idonee procedure per l'utilizzo delle attrezzature pericolose</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	MEDIO			BASSO
	IRRAZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO			NON RILEVANTE
	TAGLI, ABRASIONI E LACERAZIONI ALLE MANI	MEDIO			BASSO
	INALAZIONI DI POLVERI E FARINE O VARIE	BASSO			NON RILEVANTE
	RUMORE	BASSO			NON RILEVANTE
	VIBRAZIONI	NON RILEVANTE			NON RILEVANTE
	USTIONI E SCOTTATURE EPIDERMICHE	MEDIO			BASSO

COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 24 di 34







Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
	TAGLI ALLE DITA E ALLE MANI, ABRASIONI, LACERAZIONI, PUNTURE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA	CHIMICO	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>Evitare il contatto o l'inhalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>Adeguate stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
SPOSTAMENTO PENTOLE E ALTRO MATERIALE UTILIZZATO	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	Non previsti	BASSO
PASSAGGIO IN AREE ESTERNE/PIAZZALI/ZONE COMUNI	INVESTIMENTO DA PARTE DI MEZZI DI TRASPORTO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti.</li> <li>Rispetto del codice della strada</li> </ul>	Non previsti	BASSO
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> <li>In caso di malattie esantematiche contagiose dare comunicazione agli interessati</li> </ul>	 Indumenti da lavoro   Cuffia copricapo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ALTO NUMERO DI PERSONE (COMPRESI MINORI) IN AMBIENTE CHIUSO					
PRESENZA DI PAVIMENTI BAGNATI O UMIDI NEI LOCALI ADIBITI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**


VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 1: PULIZIA DEI LOCALI

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI RIALZI E/O SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
NECESSITA' DI PULIRE IN POSIZIONE SOPRAELEVATE					
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>Sostituzione e/o riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
ATTIVITA' DI PULIZIA	PROIEZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Occhiali protettivi	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI PRODOTTI CHIMICI	CHIMICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>Adeguate stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Indumenti da lavoro  Calzature di protezione  Guanti per rischio chimico  Occhiali protettivi	NON RILEVANTE

COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
IMPIEGO DI ACQUA BOLLENTE O UTILIZZO DI ATTREZZATURE SURRISCALDATE	USTIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	 Guanti per rischio chimico	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 27 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## GESTIONE DELLE INTERFERENZE

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
PRESENZA DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	CAMPI ELETTROMAGNETICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>• Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc ...)</li> </ul>	NON RILEVANTE
SCAFFALATURE PER DEPOSITO MATERIALI ED ATTREZZATURE	CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sovraccaricare i piani di posa</li> <li>• Porre il carico in condizioni di stabilità, agganciarlo o legarlo se necessario</li> <li>• Corretta disposizione di materiali ed attrezzature</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
SPOSTAMENTI E MOVIMENTAZIONE DI MATERIALI	CADUTE / SCIVOLAMENTI A LIVELLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative, in particolare le vie d'esodo ed i passaggi in comune</li> <li>• Ove possibile delimitare fisicamente le zone oggetto di lavorazioni in modo da evitare interferenze</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Operare esclusivamente nella propria area di competenza, evitando spostamenti inutili o che vadano a coinvolgere le aree di lavoro in cui insistano altre ditte</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente</li> </ul>	MEDIO
	TAGLI, URTI ED ABRASIONI		BASSO
	CONTATTO CON MACCHINE E/O ATTREZZATURE		BASSO
PRESENZA ED UTILIZZO DI MATERIALI E PRODOTTI CHIMICI INFIAMMABILI E/O ESPLOSIVI	INCENDIO / ESPLOSIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoccaggio in luoghi areati, lontani da fonti di calore e dalla luce diretta</li> <li>• E' fatto divieto di fumare all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad esso limitrofe</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa e negli ambienti scolastici</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata ogni 6 mesi</li> <li>• Tenere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti</li> <li>• Corretto stoccaggio, utilizzo e smaltimento dei prodotti chimici</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente con il preposto presente in reparto</li> </ul>	BASSO
	CONTATTO / INALAZIONE DI SOSTANZE CHIMICHE		NON RILEVANTE
IMPIEGO DI MACCHINARI ED ATTREZZATURE	RUMORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Limitare l'emissione di rumore in modo da non interferire con l'attività scolastica</li> </ul>	NON RILEVANTE
	INALAZIONE DI POLVERI / FIBRE		NON RILEVANTE
PAVIMENTI BAGNATI	CADUTE E SCIVOLAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordarsi sugli orari delle pulizie in modo da non creare interferenze impreviste</li> <li>• Segnalare le zone a rischio scivolamento / caduta</li> <li>• Areazione dei locali</li> </ul>	MEDIO

### COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
MEZZI IN MOVIMENTO NELLE AREE ESTERNE	INVESTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalare le aree di passaggio dei mezzi tramite idonea cartellonistica</li> <li>• Prestare attenzione ai mezzi in movimento</li> <li>• Non sostare nelle aree di manovra</li> <li>• Utilizzare sempre la segnalazione ottico-acustica dei mezzi in movimento</li> <li>• Rispettare i percorsi predefiniti e segnalati con i mezzi in movimento</li> <li>• Procedere a velocità adeguata</li> <li>• Non compiere bruschi cambi di direzione</li> <li>• Monitorare lo stato di efficienza del mezzo e dei suoi componenti prima dell'avvio</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	MEDIO
ATTIVITA' EDUCATIVE E RISCREEATIVE	INTERFERENZA CON ALUNNI E PERSONALE EDUCATIVO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accesso dei mezzi avverrà a passo d'uomo e sarà coordinato da movieri a terra</li> <li>• Le operazioni di carico/scarico dei materiali avverranno in aree opportunamente delimitate e segnalate</li> <li>• I lavori previsti dovranno essere realizzati in orari concordati in modo da non interferire con le attività educative e ricreative (orari ricreativi o spostamento tra aule degli alunni)</li> <li>• La ditta esecutrice dei lavori avrà accesso limitato alla sola area dei lavori</li> </ul>	MEDIO
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>• Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
DANNI E LESIONI DI VARIA NATURA A PERSONE E EDIFICI	EVENTI SISMICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Seguire le indicazioni riportate sul piano di emergenza e evacuazione</li> <li>• Nomina degli addetti alle emergenze</li> <li>• Presenti uscite di emergenza conformi alla normativa e in numero adeguato</li> <li>• Adeguata segnaletica dei luoghi di lavoro</li> <li>• In caso di pericolo grave e immediato abbandono del posto di lavoro e delle zone pericolose</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	Comune di <b>ALPAGO</b> Zona sismica 1 Pericolosità sismica <b>ALTA</b>

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## Gestione delle problematiche organizzative

### Gestione dell'emergenza

In caso di emergenza gli operatori della ditta esecutrice dovranno comunque attenersi scrupolosamente alle istruzioni impartite loro dai componenti delle squadre di emergenza del committente. In caso questi siano momentaneamente irreperibili i lavoratori esterni dovranno seguire la procedura di evacuazione attraverso le vie di esodo fino al **punto di raccolta**.

La procedura di evacuazione comprende una serie di azioni e comportamenti a cui attenersi tra cui:

- Appena si riceve l'allarme e l'ordine di evacuazione si deve interrompere la lavorazione e procedere all'evacuazione come da piano di emergenza.
- Evitare eroismi e/o azioni decise in autonomia.

Nei casi di pericolo o necessità (es. incendio, terremoto, ecc.) ogni lavoratore presente nell'ambiente di lavoro dovrà abbandonare nel più breve tempo possibile i locali e raggiungere il luogo sicuro, percorrendo le vie di emergenza fino a raggiungere l'uscita d'emergenza, indicata dall'apposito cartello (vedi figure a lato).



Nei casi in cui si verifichi un principio di incendio, sarà necessario avvisare immediatamente gli addetti (squadra antincendio) del Committente, i quali saranno addestrati ed idoneamente equipaggiati ad intervenire direttamente sulle fiamme utilizzando gli estintori a disposizione, segnalati dall'apposito cartello (vedi figura a lato).



### Gestione del primo soccorso

Nei casi in cui si verifichi un infortunio, un malessere ecc., sarà invece necessario avvisare immediatamente gli addetti al primo soccorso del Committente che provvederanno, se valutato necessario, a richiedere l'intervento dei soccorsi esterni.



## Stima dei costi della sicurezza

I costi relativi alla sicurezza della salute e sicurezza del lavoro derivanti da rischi interferenti sono da intendersi come le maggiori spese derivanti dall'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione connesse alla presenza di rischi da interferenza; sono esclusi da questi i costi per la sicurezza connessi alle attività proprie del Committente e dell'appaltatore o lavoratore autonomo affidatari.

Descrizione	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Costo totale
Estintore portatile	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cassetta di primo soccorso	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cartellonistica di sicurezza	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Redazione di documenti e procedure per la gestione dei rischi da interferenza	a corpo	1,00	€ 150,00	€ 150,00
<b>TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€ 150,00</b>

## Conclusioni

La valutazione dei rischi è stata condotta dai Datori di Lavoro delle aziende coinvolte, in collaborazione con i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

**GESTIONE SICUREZZA S.r.l.**  
Via degli Agricoltori, 13  
32100 BELLUNO  
Tel. 0437.937140 - Fax 0437.359806  
Cod. Fisc. e P.IVA: 00984650259

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 1: UNIONE MONTANA DELL'ALPAGO

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 1: UNIONE MONTANA DELL'ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 2: LE VALLI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 2: LE VALLI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Il Datore di Lavoro .....

Ditta 3: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

Il Responsabile del S.P.P. ....

Ditta 3: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

Il Datore di Lavoro .....

Ditta 4: IDEALSERVICE Società Cooperativa

Il Responsabile del S.P.P. ....

Ditta 4: IDEALSERVICE Società Cooperativa

ALPAGO, 23.08.2024

Il presente documento è stato redatto con il supporto dello Studio Gestione Sicurezza Srl.  
La data certa viene garantita tramite firma digitale del Sig. Socal Paolo.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 33 di 34

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## DICHIARAZIONE DELL'APPALTATORE

Il sottoscritto .....,

in qualità di Datore di lavoro/Referente incaricato,

della ditta appaltatrice .....,

dopo aver attentamente esaminato la descrizione delle opere da compiere e di aver accuratamente ispezionato i luoghi ove gli interventi richiesti devono essere eseguiti, dichiara sotto la propria responsabilità:

- a) di essere a conoscenza dei rischi, dei pericoli, delle disposizioni generali, delle disposizioni specifiche e di coordinamento come riportati nel presente documento;
- b) di considerare congrui ed adeguati alle attività da eseguire gli apprestamenti (delimitazioni, piani di lavoro protetti, servizi igienici, ecc. e le procedure di prevenzione per la sicurezza e la salute dei lavoratori attuate dal COMMITTENTE all'interno dell'unità produttiva così come riportate nel presente documento;
- c) di rispettare unitamente alle misure di prevenzione riportate nel presente DUVRI, le norme di legge e le disposizioni dell'Autorità nonché ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole dell'arte e delle norme di buona tecnica;
- d) che la propria IMPRESA, regolarmente iscritta alla C.C.I.A.A., avendo svolto in precedenza analoghi lavori, è perfettamente in grado sotto il profilo tecnico-professionale di portare a compimento il lavoro commissionato senza alcuna ingerenza da parte del COMMITTENTE nell'esecuzione del lavoro medesimo;
- e) che la propria IMPRESA ha ottemperato ai disposti legislativi in merito alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro secondo le indicazioni del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- f) che tutte le macchine ed attrezzature utilizzate, sia di proprietà che a noleggio, saranno dotate del relativo libretto di manutenzione e regolarmente omologate, certificate e verificate dagli Organi Preposti (INAIL, ecc.) come previste dal D. Lgs. 81/2008 ed in generale dalle leggi e norme tecniche vigenti in materia;
- g) che si impegna ad integrare il presente documento con tutte le notizie di carattere generale necessarie per l'azione di protezione/ prevenzione e di emergenza nonché a rendere edotti i propri dipendenti sui rischi connessi con i lavori in oggetto e che di ciò darà conferma scritta;
- h) che si impegna inoltre ad adeguare i mezzi e le attrezzature di protezione e prevenzione non appena se ne manifesta la necessità o non appena siano mutate le condizioni ambientali, per situazioni attualmente non prevedibili, o per richiesta del COMMITTENTE, purché tale ultima richiesta sia data con congruo preavviso rispetto all'attuazione della variazione;
- i) che il contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, applicato ai lavoratori dipendenti è il .....
- j) che il personale addetto alle attività in oggetto, svolte all'interno dell'unità produttiva è regolarmente denunciato presso l'INAIL e presso l'INPS, e la regolarità contributiva è riscontrabile nell'allegato DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- k) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato in ottemperanza agli artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008; in particolare è stata eseguita una specifica attività formativa sui rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e sulle misure di prevenzione da adottate e riportate nel presente documento;
- l) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato sulla prevenzione degli incendi e sul pronto soccorso in ottemperanza del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- m) che al personale addetto alle attività in oggetto sono stati consegnati i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari per l'esecuzione delle attività in oggetto;
- n) di accettare quanto dichiarato dal referente del COMMITTENTE in merito alla non ingerenza nell'esecuzione delle attività lavorative.

Il dichiarante .....

# Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.)

Art. 26 - D.Lgs. 81/2008



**Comune di Alpagò**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Valutazione effettuata per le attività svolte in:

**VIALE AL LAGO, 3 – 32016 ALPAGO - LOC. FARRA (BL)**

DATA CERTA CON FIRMA DIGITALE



Firmato digitalmente da:

**SOCCAL PAOLO**

Firmato il 23/08/2024 11:10

Seriale Certificato: 794472

Valido dal 05/10/2021 al 05/10/2024

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

REVISIONI			
EDIZ.	REV. N°	DATA	DESCRIZIONE
00	00	23.08.2024	EMISSIONE DUVRI

## STRUTTURA AZIENDALE

<b>RAGIONE SOCIALE:</b>	COMUNE DI ALPAGO	
<b>INDIRIZZO LEGALE:</b>	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)	
<b>SEDI OGGETTO DELLA PRESENTE VALUTAZIONE (SEDE e/o U.L.):</b>	MUNICIPIO DI PIEVE	VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI PUOS	PIAZZA PAPA LUCIANI, 7 – 32016 ALPAGO (BL)
	MUNICIPIO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI 2/C – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI PUOS	VIA AL LAGO, 14 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI FARRA	VIALE AL LAGO,1 – 32016 ALPAGO (BL)
	BIBLIOTECA DI SPERT	FRAZIONE SPERT, 173 – 32016 ALPAGO (BL)
	FARMACIA DI PIEVE	VIA ROMA, 54 – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI PUOS	VIA A. DE GASPERI, SNC – 32016 ALPAGO (BL)
	MAGAZZINO DI FARRA	VIA G. MATTEOTTI, 119 – 32016 ALPAGO (BL)
<b>CODICE FISCALE:</b>	01184740254	
<b>PARTITA IVA:</b>	01184740254	
<b>TELEFONO:</b>	0437 478086	
<b>FAX:</b>	0437 478127	
<b>PEC:</b>	alpago.bl@cert.ip-veneto.net	

Il presente DUVRI valuta i rischi interferenziali derivanti dalle attività svolte presso la SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA "S. MARIA GORETTI", in VIALE AL LAGO, 3 – 32016 ALPAGO - LOC. FARRA (BL).

La struttura è di proprietà del COMUNE DI ALPAGO, ma è gestita dall'ISTITUTO DELLE SUORE MISSIONARIE SACRO COSTATO E DI MARIA SS.MA ADDOLORATA, con sede legale in VIA DI SANTO STEFANO ROTONDO, 7 – 00184 ROMA (RM).

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Alpago è un comune italiano di 6846 abitanti della provincia di Belluno in Veneto. È sorto in seguito alla fusione tra Farra d'Alpago, Pieve d'Alpago e Puos d'Alpago ed è operativo dal 23 febbraio 2016. Da questa data i tre comuni precedenti hanno cessato di esistere come tali e sono divenuti municipi ai sensi dell'art. 32 dello statuto comunale. La sede del comune sparso si trova a Pieve d'Alpago. Il comune occupa la parte occidentale dell'omonima regione storico-geografica. Il territorio appartiene all'Unione montana Alpago.

Il comune si stende nella conca dell'Alpago, circondata dalle Prealpi Bellunesi, tra la valle del Piave e la Val Lapisina. La parte a sud ovest è occupata dalle acque del Lago di Santa Croce, mentre quella a sud est dall'altopiano del Cansiglio.

Il principale corso idrico è il torrente Tesa, insieme ai due canali artificiali Cellina e Rai, costituiscono la principale idrografia del comune.

Il territorio è attraversato nella parte occidentale dall'autostrada A27, raggiungibile tramite l'uscita Fadalto-Lago di Santa Croce. L'arteria principale è costituita dalla Strada statale 51 di Alemagna che dopo aver superato la Sella di Fadalto entra nel territorio comunale costeggiando la riva occidentale del lago di Santa Croce. Altre strade categorizzate come provinciali costituiscono la rete di completamento: S.P. 4 della Val Cantuna, S.P. 5 di Lamosano, S.P. 28 delle Coste d'Alpago, S.P. 422 dell'Alpago e del Cansiglio, S.P. 423 del lago di Santa Croce, Il comune è attraversato dalla Ferrovia Ponte nelle Alpi-Conegliano, nel territorio si trova la Stazione di Santa Croce del Lago presso l'omonimo abitato; la fermata principale è la Stazione per l'Alpago presso La Secca, in comune di Ponte Nelle Alpi.

## DENOMINAZIONE ATTIVITÀ

MANSIONE 1. LAVORO D'UFFICIO

MANSIONE 2. BIBLIOTECARIO

MANSIONE 3. FARMACISTA

MANSIONE 4. OPERAIO MANUTENTORE

MANSIONE 5. PULIZIA DEI LOCALI 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.
- **Luogo di lavoro:** luogo fisico nel quale sono svolte sotto il controllo dell'Organizzazione le attività lavorative.
- **Salute:** stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, non consistente solo in un'assenza di malattia o d'infermità;
- **Pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- **Rischio:** probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- **Valutazione dei rischi:** valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;
- **Rischio accettabile:** rischio che è stato ridotto a un livello che può essere sopportato dall'organizzazione e che ha assolto ai suoi obblighi legali e dalla propria politica di gestione della Sicurezza.
- **Rischi Interferenti:** i possibili rischi da interferenze possono essere legati ai seguenti aspetti:
  - ✓ sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
  - ✓ fattori di rischio introdotti nel luogo di lavoro del committente dall'attività dell'appaltatore;
  - ✓ fattori di rischio esistenti nel luogo di lavoro del committente dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dello stesso;
  - ✓ fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.
  - ✓ elementi connessi con lo svolgimento dell'attività: luoghi/aree di lavoro, percorsi e luoghi di transito impiegati per accedervi; veicoli, macchine, attrezzature, materiali utilizzati.
  - ✓ presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/ lavoratori autonomi nei medesimi luoghi di lavoro.

## CRITERIO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il rischio è il prodotto fra due grandezze: la probabilità di accadimento (P) ed la magnitudo (M), di cui riportiamo le scale di valori.

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Storicamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
MOLTO PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

La valutazione finale dell'entità del **RISCHIO** viene effettuata in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente MATRICE di valutazione.

In base alla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e GRAVITA') viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO** (nel seguito denominato semplicemente **RISCHIO**), con la seguente gradualità:

		MATRICE DI VALUTAZIONE				
		PROBABILITA' (P)				
			IMPROBABILE	POSSIBILE	PROBABILE	MOTLO PROBABILE
		PxG	1	2	3	4
GRAVITA' (G)	LIEVE	1	1	2	3	4
	MODESTA	2	2	4	6	8
	GRAVE	3	3	6	9	12
	GRAVISSIMA	4	4	8	12	16

1 < PxG ≤ 3	3 < PxG ≤ 8	8 < PxG ≤ 12	12 < PxG ≤ 16
<b>NON RILEVANTE</b>	<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>

**N.B.: l'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione e protezione.**

## DATI DEL COMMITTENTE

Referente per il lavoro:	PETERLE ALBERTO
	Tel. 0437 478086
	E-mail: alpago.bl@cert.ip-veneto.net

## DATI DELL'APPALTATORE 1

Ragione sociale	ISTITUTO DELLE SUORE MISSIONARIE SACRO COSTATO E DI MARIA SS.MA ADDOLORATA
Indirizzo legale	VIA DI SANTO STEFANO ROTONDO, 7 – 00184 ROMA (RM)
Codice Fiscale	02641740580
Partita IVA	02641740580
Telefono	3401449324
E-mail	sc_mat_maria_goretti@libero.it
Referente per il lavoro in appalto:	Sig.ra SANTORO ANGELA
	Telefono: 3401449324
	Mail: sc_mat_maria_goretti@libero.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio educativo	Svolgimento attività di tipo educativo e pedagogico		<b>X</b>
Servizio coordinamento psico-pedagogico	Svolgimento attività di supervisione e formazione psicopedagogica		<b>X</b>
Pulizie civili	- spolvero ad umido di arredi e accessori - spazzamento e lavaggio della pavimentazione - lavaggio interno ed esterno vetri e infissi raggiungibili senza scala aerea - pulizia bagni		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Locali SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA "S. MARIA GORETTI"	Attività di tipo educativo, pedagogico, ludico
Locali SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA "S. MARIA GORETTI"	Pulizia aule, dormitorio, sala da pranzo e servizi igienici
Area esterna	Pulizia

### COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DATI DELL'APPALTATORE 2

Ragione sociale	CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.
Indirizzo legale	VIA TOSARELLI, 318 – 40055 CASTENASO (BO)
Codice Fiscale	00311310379
Partita IVA	00501611206
Numero REA	BO - 67635
Telefono	051 6017450
E-mail	camst@legalmail.it
Referente per il lavoro in appalto:	MALAGUTI FRANCESCO
	Tel. 051 6017450
	E-mail: camst@legalmail.it

## TIPOLOGIA DI LAVORO DA EFFETTUARE

Lavoro	Descrizione del lavoro	Lavoro estemporaneo	Lavoro ripetitivo
Servizio ristorazione	Servizio di somministrazione pasti		<b>X</b>

## AMBIENTI DI LAVORO INTERESSATI

Ambiente di lavoro	Attività prevista
Sala da pranzo SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA "S. MARIA GORETTI"	Somministrazione di pasti

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 8 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## RISCHI DA INTERFERENZA

Attività del committente, di interesse per le attività svolte dall'appaltatore

### ATTIVITÀ 1: LAVORO D'UFFICIO


PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
UTILIZZO DEL VIDEOTERMINALE	USO VIDEOTERMINALI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Disporre di postazioni lavorative ergonomiche e/o adeguabili alla persona</li> <li>Mantenere il monitor ad una distanza visiva di 50-70 cm e non posizionare il monitor con fonti luminose al di sopra o dietro l'operatore</li> <li>Sorveglianza sanitaria dei lavoratori interessati</li> <li>Alternanza delle mansioni svolte con pause temporalmente definite</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	CERVICALGIE LESIONI DORSO LOMBARI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo di sedie a norma CE, regolabili in altezza e inclinazione dello schienale, e dotate di base girevole a 5 razze</li> <li>Alternanza delle mansioni svolte con pause temporalmente definite</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Disporre di postazioni lavorative ergonomiche e/o adeguabili alla persona</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RISCONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
STRESS PSICOFISICO	FATTORI DI STRESS LAVORO-CORRELATO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alternanza delle mansioni svolte con pause temporalmente definite</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI CANCELLERIA E MANIPOLAZIONE PRATICHE D'UFFICIO	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI MACCHINARI – DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE/ FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>Sostituzione/riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine e interruttori</li> <li>Rimuovere e/o spegnere eventuali carica batterie a fine utilizzo</li> <li>Impiego di macchinari con marcatura CE e libretto d'uso e manutenzione – Non manomettere le protezioni in essi installate</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPI E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/
PRESENZA DI RIALZI/SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa.</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)




Pagina 9 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
UTILIZZO DI STAMPANTI	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Utilizzare le stampanti correttamente, abbassando le protezioni in fase di stampa</li> <li>Per posizionare il materiale in luoghi sopraelevati utilizzare apposite scalette</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
ESPOSIZIONE A FONTI RUMOROSE	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
GUIDA DEGLI AUTOMEZZI SU STRADA	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare a segnaletica stradale</li> <li>Durante la discesa dal mezzo, accertarsi sempre che sia inserito il freno a mano</li> <li>Non scendere in aree poco illuminate o quando la visibilità è comunque limitata per qualsiasi motivo</li> <li>Divieto di assunzione di alcolici e droghe</li> <li>Rispettare le pause e le ore di sonno previste dal codice della strada</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	INCIDENTI STRADALI				n.p.	BASSO	/
	RIBALTAMENTO			FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/	
	ESPOSIZIONE A RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI MECCANICHE AL CORPO INTERO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'attività non viene svolta in maniera continuativa: pertanto l'esposizione a vibrazioni a corpo intero non ha un'entità particolarmente rilevante</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	INALAZIONE DI FUMI DA COMBUSTIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		n.p.	NON RILEVANTE	/
SOPRALLUOGO IN AREE ESTERNE DI LAVORO	CADUTA DALL'ALTO (< 2 METRI)	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**




VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	LESIONI DI VARIA NATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità  Scarpe antinfortunistiche	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RICONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	BASSO	VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE A: - RICONTRI BIBLIOGRAFICI - ANALISI DI SITUAZIONI ANALOGHE
	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>• Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n..p	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: OPERAIO MANUTENTORE











PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
CARICO E SCARICO DI ATTREZZATURE DA E PER IL CANTIERE	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione specifica inerente le macchine e le attrezzature speciali in uso</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità.</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
PRESENZA DI RIALZI/SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO (RIALZI/ SCALETTE)	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa.</li> <li>• Se necessario, implementare la segnaletica di sicurezza</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI E INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p	<b>NON RILEVANTE</b>	/
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica e addestramento in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
STRESS PSICOFISICO	FATTORI DI STRESS LAVORO-CORRELATO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire idonee pause e alternanza delle mansioni da svolgere</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)





Pagina 12 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
<p>NECESSITÀ DI LAVORI IN QUOTA</p> <p>UTILIZZO PLE</p> <p>MONTAGGIO E UTILIZZO PONTEGGI</p>	CADUTA DALL'ALTO (OLTRE 2 METRI)	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Utilizzo di apprestamenti di terzi regolarmente installati (es. ponteggi)</li> <li>• Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza dei mezzi e dei loro componenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere sempre l'ordine e la pulizia dei luoghi di lavoro in modo da evitare intralci durante gli spostamenti</li> <li>• Dove necessario, installare idonei dispositivi di protezione collettivi (esempio: rete anti caduta, parapetti, ecc.)</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Scarpe antinfortunistiche  Caschetto  Imbrago di sicurezza	n.p.	<b>BASSO</b>	/
<p>IMPIEGO DI UTENSILI, MACCHINARI E ATTREZZATURE</p>	ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• E' fatto divieto di pulire, riparare o rimuovere parti di macchine o utensili con organi in movimento</li> <li>• Idonea revisione e manutenzione di macchine, attrezzature e utensili</li> <li>• Seguire le istruzioni indicate sul libretto di uso e manutenzione</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	USTIONI DELLA PELLE	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti	n.p.	<b>BASSO</b>	/
	PROIEZIONE DI SCHEGGE NEGLI OCCHI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiego di barriere protettive per evitare proiezioni di schegge e schizzi e il conseguente coinvolgimento di altri lavoratori operanti nelle immediate vicinanze</li> </ul>	 	n.p.	<b>BASSO</b>	/











**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				Occhiali			
	ELETTROCUZIONE/ FOLGORAZIONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>L'ambiente di lavoro deve disporre di impianti elettrici a norma, regolarmente mantenuti e controllati periodicamente, e inoltre dovrà essere richiesta la verifica dell'impianto di messa a terra con cadenza quinquennale</li> <li>Prestare attenzione a non sovraccaricare le prese di corrente</li> <li>Sostituire i cavi elettrici danneggiati</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	BASSO	/
	RUMORE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	 Otoprotettori	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	VIBRAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effettuazione di pause prestabilite da contratto e alternanza di attività per evitare sollecitazioni al sistema mano-braccio e corpo-intero</li> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
UTILIZZO DI MACCHINE MOVIMENTO TERRA	RIBALTAMENTI DEL CARICO E DEL MEZZO DOVUTI ALLE CARATTERISTICHE DEL TERRENO O ALL'INCLINAZIONE DEL MACCHINARIO E CONSEGUENTI EFFETTI ANCHE IRREVERSIBILI SULL'UOMO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Prima dell'inizio lavori consultare i Direttori dei lavori sulle caratteristiche dei terreni da bonificare</li> <li>Prima di avviare i lavori monitorare lo stato di efficienza della/e macchina/e operatrici da utilizzare</li> </ul>	 Scarpe antinfortunistiche	n.p.	BASSO	/
	SEPPELLIMENTO DI PERSONE/MATERIALE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti		BASSO	/
	MANCATO EQUILIBRIO DEL PESO O DEI CARICHI SULLA MACCHINA OPERATRICE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>	 Tuta da lavoro e indumenti ad alta visibilità		BASSO	/
	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE PRESENTI NELLA ZONA CON POSSIBILI DANNI E SCHIACCIAMENTI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non assumere bevande alcoliche durante il lavoro o nelle pause</li> </ul>		NON RILEVANTE	/	
	IPOACUSIA DA RUMORE NEL MEDIO-LUNGO TERMINE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	BASSO	/





**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
	MANCATA PERCEZIONE DEI RISCHI PER ELEVATA RUMOROSITÀ O ELEVATA PROTEZIONE DEI DPI						
	VIBRAZIONI AL CORPO INTERO (WBV) CON POSSIBILI DANNI ALLE ARTICOLAZIONI E AL SISTEMA MUSCOLO-SCHELETRICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione e Addestramento dei lavoratori (VALUTAZIONE DEL RISCHIO EFFETTUATA)</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
ATTIVITÀ DI SALDATURA	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>E' d'obbligo la sostituzione di DPI usurati, danneggiati o scaduti con DPI a norma</li> <li>Ove possibile delimitare fisicamente la zona oggetto delle lavorazioni con teli in grado di bloccare gli Infrarossi</li> <li>Sorveglianza sanitaria</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto zona soggetta a radiazioni ottiche</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> </ul>	 Schermo facciale per saldatore  Guanti anticalore  Grembiule da saldatura  Respiratore (FFA1P2)	FASCICOLO A PARTE	BASSO	/
	INALAZIONE FUMI DA SALDATURA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' fatto divieto rimuovere le protezioni installate sulle macchine, nel rispetto della normativa CE e dei requisiti indicati nel manuale d'uso e manutenzione</li> <li>Segnalare all'ingresso del reparto con cartellonistica</li> <li>Verifica preventiva all'utilizzo per il corretto funzionamento in sicurezza di macchine e attrezzature</li> <li>Informazione, formazione, addestramento lavoratori</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
PRESENZA DI AGENTI CHIMICI, POLVERI E FUMI DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA	AGENTI CHIMICI CON RISCHIO DI INALAZIONE, ASSORBIMENTO, INGESTIONE	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>Impiego dei DPI messi a disposizione dalla ditta</li> <li>Sorveglianza sanitaria dei lavoratori</li> <li>È fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Guanti  Tuta da lavoro  Occhiali	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	/
	AGENTI IRRITATIVI						




**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
				 Respiratore (FFA1P2)			
SVOLGIMENTO LAVORI SU AREE VERDI E ALL'APERTO	CLIMA E MICROCLIMA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare sempre corretto abbigliamento sia in estate (magliette, copricapi, ... anti UV) sia d'inverno (giacconi, guanti imbottiti, ...)</li> <li>Stabilire idonee pause durante la giornata</li> </ul>	NON PREVISTI	n.p.	NON RILEVANTE	/
	RISCHIO BIOLOGICO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	 Guanti   Tuta da lavoro	n.p.	BASSO	/
GUIDA DEGLI AUTOMEZZI SU STRADA	INVESTIMENTO DI COSE O PERSONE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare a segnaletica stradale</li> <li>Durante la discesa dal mezzo, accertarsi sempre che sia inserito il freno a mano</li> <li>Non scendere in aree poco illuminate o quando la visibilità è comunque limitata per qualsiasi motivo</li> <li>Divieto di assunzione di alcolici e droghe</li> <li>Rispettare le pause e le ore di sonno previste dal codice della strada</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	BASSO	/
	INCIDENTI STRADALI						
	RIBALTAMENTO						
	ESPOSIZIONE A RUMORE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	FASCICOLO A PARTE	NON RILEVANTE	
	ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI MECCANICHE AL CORPO INTERO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		FASCICOLO A PARTE	BASSO	
	INALAZIONE DI FUMI DA COMBUSTIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, Formazione dei lavoratori</li> </ul>		n.p.	NON RILEVANTE	
STOCCAGGIO E DEPOSITO DI MATERIALI IN MAGAZZINO	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso.</li> <li>Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	Non previsti	n.p.	NON RILEVANTE	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	VALUTAZIONI SPECIFICHE	INDICE DI RISCHIO REALE	NOTE
DISPOSIZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI DA LAVORO IN MAGAZZINO E SUI CAMION	LESIONI DORSO-LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI ABRASIONI, TAGLI E SCHIACCIAMENTI DELLE MANI E DEI PIEDI	<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Sorveglianza sanitaria lavoratori</li> <li>• Sollevare carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi-attrezzature e dispositivi, se disponibili, e/o procedere con adeguate procedure di lavoro specifiche</li> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare schiacciamenti delle mani e dei piedi</li> </ul>	 Guanti rischio meccanico  Scarpe antinfortunistiche	FASCICOLO A PARTE	<b>BASSO</b>	/
MOVIMENTAZIONE SCATOLE E OGGETTI	POLVERI	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre attenzione durante la movimentazione al fine di evitare il sollevamento di un'eccessiva quantità di polvere</li> </ul>	Non previsti	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/
ATTIVITÀ SVOLTE IN PROSSIMITÀ DI STRADE, BANCHINE, ECC.	INVESTIMENTO	<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo di indumenti ad alta visibilità</li> </ul>	 Indumenti alta visibilità	n.p.	<b>NON RILEVANTE</b>	/

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Attività dell'appaltatore 1

**ATTIVITÀ 1: ATTIVITÀ EDUCATIVE**


PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI STAMPANTI E SCANNER	RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>Abbassare le protezioni in fase di stampa o scannerizzazione</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
ATTREZZATURE E DISPOSITIVI DA UFFICIO	RUMORE	NON RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ATTREZZATURE E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
	CAMPI ELETTROMAGNETICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc...)</li> <li>Effettuare una valutazione preliminare per verificare la presenza o meno del rischio</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
MICROCLIMA	TEMPERATURE RIGIDE D'INVERNO E CALDO UMIDO D'ESTATE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'impianto di riscaldamento deve garantire una temperatura ambientale da 16 ai 23°C</li> <li>Per gli ambienti climatizzati mantenere un differenziale di temperatura tra interno ed esterno non maggiore di 7°C</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI CANCELLERIA	TAGLI, ABRASIONI, LACERAZIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
PRESENZA DI POLVERE, MATERIALI TESSILI, CARTA, AREE UMIDE, IMPIANTI DI IDRICO O DI CLIMATIZZAZIONE, PIANTE E PUBBLICO		BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Disporre di agibilità dei locali e/o contratto d'affitto regolare</li> <li>Disporre di dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da tecnico abilitato</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 10.03.1998</li> <li>Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 18 di 29







Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>		
CONTATTI CON I BAMBINI E LORO EVENTUALI LIQUIDI BIOLOGICI	AGENTI BIOLOGICI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Addestramento e/o affiancamento alla mansione</li> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
CONTATTO CON MATERIALI E SUPERFICI SPORCHE	POLVERI				
UTILIZZO DI RIALZI/SCALETTE	CADUTE DALL'ALTO (RIALZI, SCALETTE)	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Utilizzo di scale a norma CE</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## ATTIVITÀ 2: PULIZIA DEI LOCALI


PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	INCIAMPI, SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI RIALZI E/O SCALETTE	CADUTA DALL'ALTO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di attrezzature adeguate e conformi alla normativa</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
NECESSITA' DI PULIRE IN POSIZIONE SOPRAELEVATE					
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE  FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di e prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	NON PREVISTI	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>• Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
ATTIVITA' DI PULIZIA	PROIEZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> </ul>	 Occhiali protettivi	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI PRODOTTI CHIMICI	CHIMICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>• Adeguato stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	 Indumenti da lavoro  Calzature di protezione  Guanti per rischio chimico  Occhiali protettivi	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 20 di 29

Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
IMPIEGO DI ACQUA BOLLENTE O UTILIZZO DI ATTREZZATURE SURRISCALDATE	USTIONI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>• Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>• Sostituzione e/o riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>• Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>• Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	 Guanti per rischio chimico	NON RILEVANTE



**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

Pagina 21 di 29




Mod. 64 – Rev.0 del 08.02.2021

## ATTIVITÀ 1: SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
NECESSITA' DI SPOSTAMENTI COSTANTI	SCIVOLAMENTI, INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>Apporre idonea cartellonistica (es. pavimento bagnato)</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
POSTAZIONI LAVORATIVE NON ERGONOMICHE E/O NON ADATTABILI ALLA SINGOLA PERSONA	LESIONI DORSO LOMBARI, CERVICALGIE E SIMILI	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Disporre di postazioni operative adattabili alla persona, regolabili o per lo meno capaci di ridurre drasticamente il rischio da posture incongrue e/o la ripetitività di gesti o movimenti alienanti e non salutari</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	ELETTROCUZIONE FOLGORAZIONE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Non manomettere eventuali protezioni installate nei dispositivi</li> <li>Sostituzione e/o riparazione di prese e cavi danneggiati</li> <li>Non sovraccaricare quadri elettrici, spine o interruttori</li> <li>Rimuovere e /o spegnere eventuali caricabatterie a fine utilizzo</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
	INCENDIO	NON BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione dei lavoratori</li> <li>Divieto di fumo all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad essi limitrofe</li> <li>Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata.</li> <li>Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>Effettuare verifiche quinquennali della messa a terra da parte di ditta autorizzata</li> </ul>	NON PREVISTI	BASSO
CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI E IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
UTILIZZO DI ATTREZZATURE E MACCHINARI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	POSTURE INCONGRUE	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>Impiego di macchinari e dispositivi marcate CE, con libretto d'uso e manutenzione</li> <li>Stabilire idonee procedure per l'utilizzo delle attrezzature pericolose</li> <li>Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	 Guanti in lattice	NON RILEVANTE
	DANNI DA CONTATTO CON ORGANI IN MOVIMENTO	MEDIO			BASSO
	IRRAZIONE DI GETTI/SCHIZZI NEGLI OCCHI	BASSO			NON RILEVANTE
	TAGLI, ABRASIONI E LACERAZIONI ALLE MANI	MEDIO			BASSO
	INALAZIONI DI POLVERI E FARINE O VARIE	BASSO			NON RILEVANTE
	RUMORE	BASSO			NON RILEVANTE
	VIBRAZIONI	NON RILEVANTE			NON RILEVANTE
	USTIONI E SCOTTATURE EPIDERMICHE	MEDIO			BASSO

COMUNE DI ALPAGO

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	INDICE DI RISCHIO PRELIMINARE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI DA USARE	INDICE DI RISCHIO REALE
	TAGLI ALLE DITA E ALLE MANI, ABRASIONI, LACERAZIONI, PUNTURE	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	Non previsti	BASSO
UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA	CHIMICO	RILEVANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Evitare il contatto o l'inalazione dei vapori o l'uso improprio</li> <li>• Visionare le schede di sicurezza prima dell'utilizzo del prodotto</li> <li>• Adeguato stoccaggio, utilizzo e smaltimento</li> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> </ul>	Non previsti	NON RILEVANTE
SPOSTAMENTO PENTOLE E ALTRO MATERIALE UTILIZZATO	MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Stabilire adeguate procedure per la movimentazione manuale dei carichi</li> <li>• Prediligere la movimentazione dei carichi pesanti mediante l'ausilio di mezzi e attrezzature atte allo scopo</li> <li>• Rispettare i limiti previsti dalla legge per quanto riguarda il genere e l'età dei lavoratori</li> <li>• Sorveglianza sanitaria</li> </ul>	Non previsti	BASSO
PASSAGGIO IN AREE ESTERNE/PIAZZALI/ZONE COMUNI	INVESTIMENTO DA PARTE DI MEZZI DI TRASPORTO	MEDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori dipendenti.</li> <li>• Rispetto del codice della strada</li> </ul>	Non previsti	BASSO
IGIENE DEL LAVORO	BIOLOGICO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative</li> <li>• Disporre di adeguati servizi igienici con antibagno</li> <li>• In caso di malattie esantematiche contagiose dare comunicazione agli interessati</li> </ul>	 Indumenti da lavoro   Cuffia copricapo	NON RILEVANTE
PRESENZA DI ALTO NUMERO DI PERSONE (COMPRESI MINORI) IN AMBIENTE CHIUSO					
PRESENZA DI PAVIMENTI BAGNATI O UMIDI NEI LOCALI ADIBITI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	SCIVOLAMENTI, CADUTE A LIVELLO E INCIAMPO	BASSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza lavorativa</li> <li>• Prestare attenzione ad eventuali ostacoli o pavimento scivoloso</li> <li>• Mantenere costante l'ordine e la pulizia di tutti gli ambienti e della postazione lavorativa</li> </ul>	 Zoccoli antiscivolo	NON RILEVANTE

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

**GESTIONE DELLE INTERFERENZE**

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
PRESENZA DI MACCHINARI E DISPOSITIVI ALIMENTATI AD ELETTRICITA'	CAMPI ELETTROMAGNETICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Evitare che, in prossimità delle sorgenti di campi elettromagnetici, vengano posizionati oggetti metallici di qualsiasi tipo o apparecchiature elettriche</li> <li>• Evitare l'esposizione di persone potenzialmente a rischio (portatori di pace-maker o altre protesi e dispositivi dotati di circuiti elettronici, donne in gravidanza, infarto recente del miocardio, ecc ...)</li> </ul>	NON RILEVANTE
SCAFFALATURE PER DEPOSITO MATERIALI ED ATTREZZATURE	CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non sovraccaricare i piani di posa</li> <li>• Porre il carico in condizioni di stabilità, agganciarlo o legarlo se necessario</li> <li>• Corretta disposizione di materiali ed attrezzature</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
SPOSTAMENTI E MOVIMENTAZIONE DI MATERIALI	CADUTE / SCIVOLAMENTI A LIVELLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere costanti l'ordine e la pulizia degli ambienti e delle postazioni lavorative, in particolare le vie d'esodo ed i passaggi in comune</li> <li>• ove possibile delimitare fisicamente le zone oggetto di lavorazioni in modo da evitare interferenze</li> <li>• Rispetto della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro, su macchine, impianti e dispositivi presenti</li> <li>• Operare esclusivamente nella propria area di competenza, evitando spostamenti inutili o che vadano a coinvolgere le aree di lavoro in cui insistano altre ditte</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente</li> </ul>	MEDIO
	TAGLI, URTI ED ABRASIONI		BASSO
	CONTATTO CON MACCHINE E/O ATTREZZATURE		BASSO
PRESENZA ED UTILIZZO DI MATERIALI E PRODOTTI CHIMICI INFIAMMABILI E/O ESPLOSIVI	INCENDIO / ESPLOSIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoccaggio in luoghi areati, lontani da fonti di calore e dalla luce diretta</li> <li>• E' fatto divieto di fumare all'interno dei locali di lavoro e/o nelle zone ad esso limitrofe</li> <li>• Impiego di sostanze e prodotti conosciuti da parte degli operatori favorendo quelli con minori rischi per la salute</li> <li>• Divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere durante l'attività lavorativa e negli ambienti scolastici</li> <li>• E' fatto divieto di mangiare e bere durante l'attività lavorativa</li> <li>• Disporre di adeguati mezzi estinguenti e/o dispositivi antincendio regolarmente controllati da ditta autorizzata ogni 6 mesi</li> <li>• Tenere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti</li> <li>• Corretto stoccaggio, utilizzo e smaltimento dei prodotti chimici</li> <li>• I lavoratori dovranno operare nell'area strettamente necessaria al loro intervento. Qualsiasi operazione preveda lo spostamento in aree diverse deve essere concordata preventivamente con il preposto presente in reparto</li> </ul>	BASSO
	CONTATTO / INALAZIONE DI SOSTANZE CHIMICHE		NON RILEVANTE
IMPIEGO DI MACCHINARI ED ATTREZZATURE	RUMORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e formazione dei lavoratori</li> <li>• Impiego di macchinari e attrezzature a norma con idonee verifiche periodiche e requisiti di idoneità</li> <li>• Limitare l'emissione di rumore in modo da non interferire con l'attività scolastica</li> </ul>	NON RILEVANTE
	INALAZIONE DI POLVERI / FIBRE		NON RILEVANTE
PAVIMENTI BAGNATI	CADUTE E SCIVOLAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordarsi sugli orari delle pulizie in modo da non creare interferenze impreviste</li> <li>• Segnalare le zone a rischio scivolamento / caduta</li> <li>• Areazione dei locali</li> </ul>	MEDIO

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

PERICOLO	RISCHIO	AZIONI PREVENTIVE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO	ENTITA' DEL RISCHIO INTERFERENZIALE
MEZZI IN MOVIMENTO NELLE AREE ESTERNE	INVESTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalare le aree di passaggio dei mezzi tramite idonea cartellonistica</li> <li>• Prestare attenzione ai mezzi in movimento</li> <li>• Non sostare nelle aree di manovra</li> <li>• Utilizzare sempre la segnalazione ottico-acustica dei mezzi in movimento</li> <li>• Rispettare i percorsi predefiniti e segnalati con i mezzi in movimento</li> <li>• Procedere a velocità adeguata</li> <li>• Non compiere bruschi cambi di direzione</li> <li>• Monitorare lo stato di efficienza del mezzo e dei suoi componenti prima dell'avvio</li> <li>• Utilizzo dei DPI messi a disposizione</li> </ul>	MEDIO
ATTIVITA' EDUCATIVE E RISCREEATIVE	INTERFERENZA CON ALUNNI E PERSONALE EDUCATIVO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accesso dei mezzi avverrà a passo d'uomo e sarà coordinato da movieri a terra</li> <li>• Le operazioni di carico/scarico dei materiali avverranno in aree opportunamente delimitate e segnalate</li> <li>• I lavori previsti dovranno essere realizzati in orari concordati in modo da non interferire con le attività educative e ricreative (orari ricreativi o spostamento tra aule degli alunni)</li> <li>• La ditta esecutrice dei lavori avrà accesso limitato alla sola area dei lavori</li> </ul>	MEDIO
EVENTI CLIMATICI E/O IMPREVEDIBILI	STATO DI EMERGENZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Disporre di addetti antincendio formati ai sensi del D.M. 02.09.2021</li> <li>• Disporre di addetti al primo soccorso formati ai sensi del D.M. 388/2003</li> <li>• Disporre di cassetta di medicazione integra, usufruibile e dai contenuti aggiornati (All. 2 del D.M. 388/2003)</li> <li>• Lasciare libere da intralci le uscite ed i percorsi di emergenza, rispettare la cartellonistica presente e verificare visivamente, trimestralmente, l'integrità dei dispositivi d'emergenza e di evacuazione</li> <li>• Presenza di adeguata segnaletica verticale per impiego DPI, indicazione dei dispositivi antincendio, delle uscite e delle procedure di evacuazione</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	BASSO
DANNI E LESIONI DI VARIA NATURA A PERSONE E EDIFICI	EVENTI SISMICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione, formazione e addestramento dei lavoratori</li> <li>• Seguire le indicazioni riportate sul piano di emergenza e evacuazione</li> <li>• Nomina degli addetti alle emergenze</li> <li>• Presenti uscite di emergenza conformi alla normativa e in numero adeguato</li> <li>• Adeguata segnaletica dei luoghi di lavoro</li> <li>• In caso di pericolo grave e immediato abbandono del posto di lavoro e delle zone pericolose</li> <li>• Scaffalature adeguatamente ancorate al muro e/o al pavimento</li> </ul>	Comune di <b>ALPAGO</b> Zona sismica 1 Pericolosità sismica <b>ALTA</b>

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## Gestione delle problematiche organizzative

### Gestione dell'emergenza

In caso di emergenza gli operatori della ditta esecutrice dovranno comunque attenersi scrupolosamente alle istruzioni impartite loro dai componenti delle squadre di emergenza del committente. In caso questi siano momentaneamente irreperibili i lavoratori esterni dovranno seguire la procedura di evacuazione attraverso le vie di esodo fino al **punto di raccolta**.

La procedura di evacuazione comprende una serie di azioni e comportamenti a cui attenersi tra cui:

- Appena si riceve l'allarme e l'ordine di evacuazione si deve interrompere la lavorazione e procedere all'evacuazione come da piano di emergenza.
- Evitare eroismi e/o azioni decise in autonomia.

Nei casi di pericolo o necessità (es. incendio, terremoto, ecc.) ogni lavoratore presente nell'ambiente di lavoro dovrà abbandonare nel più breve tempo possibile i locali e raggiungere il luogo sicuro, percorrendo le vie di emergenza fino a raggiungere l'uscita d'emergenza, indicata dall'apposito cartello (vedi figure a lato).



Nei casi in cui si verifichi un principio di incendio, sarà necessario avvisare immediatamente gli addetti (squadra antincendio) del Committente, i quali saranno addestrati ed idoneamente equipaggiati ad intervenire direttamente sulle fiamme utilizzando gli estintori a disposizione, segnalati dall'apposito cartello (vedi figura a lato).



### Gestione del primo soccorso

Nei casi in cui si verifichi un infortunio, un malessere ecc., sarà invece necessario avvisare immediatamente gli addetti al primo soccorso del Committente che provvederanno, se valutato necessario, a richiedere l'intervento dei soccorsi esterni.



## Stima dei costi della sicurezza

I costi relativi alla sicurezza della salute e sicurezza del lavoro derivanti da rischi interferenti sono da intendersi come le maggiori spese derivanti dall'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione connesse alla presenza di rischi da interferenza; sono esclusi da questi i costi per la sicurezza connessi alle attività proprie del Committente e dell'appaltatore o lavoratore autonomo affidatari.

Descrizione	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Costo totale
Estintore portatile	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cassetta di primo soccorso	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Cartellonistica di sicurezza	PRESIDIO GIA' IN DOTAZIONE PRESSO L'AMBIENTE DI LAVORO			
Redazione di documenti e procedure per la gestione dei rischi da interferenza	a corpo	1,00	€ 150,00	€ 150,00
<b>TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€ 150,00</b>

## Conclusioni

La valutazione dei rischi è stata condotta dai Datori di Lavoro delle aziende coinvolte, in collaborazione con i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

**GESTIONE SICUREZZA S.r.l.**  
Via degli Agricoltori 13  
32100 BELLUNO  
Tel. 0437.937140 - Fax 0437.359806  
Cod.Fisc. e P.IVA: 00984650259

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta COMUNE DI ALPAGO

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 1: ISTITUTO DELLE SUORE MISSIONARIE SACRO COSTATO E DI MARIA SS.MA ADDOLORATA

**GESTIONE SICUREZZA S.r.l.**  
Via degli Agricoltori 13  
32100 BELLUNO  
Tel. 0437.937140 - Fax 0437.359806  
Cod.Fisc. e P.IVA: 00984650259

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 1: ISTITUTO DELLE SUORE MISSIONARIE SACRO COSTATO E DI MARIA SS.MA ADDOLORATA

Il Datore di Lavoro .....  
Ditta 3: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

Il Responsabile del S.P.P. .....  
Ditta 3: CAMST – COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.

ALPAGO, 23.08.2024

Il presente documento è stato redatto con il supporto dello Studio Gestione Sicurezza Srl.  
La data certa viene garantita tramite firma digitale del Sig. Soccà Paolo.

**COMUNE DI ALPAGO**

VIA ROMA, 31 – 32016 ALPAGO (BL)

## DICHIARAZIONE DELL'APPALTATORE

Il sottoscritto .....

in qualità di Datore di lavoro/Referente incaricato,

della ditta appaltatrice .....

dopo aver attentamente esaminato la descrizione delle opere da compiere e di aver accuratamente ispezionato i luoghi ove gli interventi richiesti devono essere eseguiti, dichiara sotto la propria responsabilità:

- a) di essere a conoscenza dei rischi, dei pericoli, delle disposizioni generali, delle disposizioni specifiche e di coordinamento come riportati nel presente documento;
- b) di considerare congrui ed adeguati alle attività da eseguire gli apprestamenti (delimitazioni, piani di lavoro protetti, servizi igienici, ecc. e le procedure di prevenzione per la sicurezza e la salute dei lavoratori attuate dal COMMITTENTE all'interno dell'unità produttiva così come riportate nel presente documento;
- c) di rispettare unitamente alle misure di prevenzione riportate nel presente DUVRI, le norme di legge e le disposizioni dell'Autorità nonché ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole dell'arte e delle norme di buona tecnica;
- d) che la propria IMPRESA, regolarmente iscritta alla C.C.I.A.A., avendo svolto in precedenza analoghi lavori, è perfettamente in grado sotto il profilo tecnico-professionale di portare a compimento il lavoro commissionato senza alcuna ingerenza da parte del COMMITTENTE nell'esecuzione del lavoro medesimo;
- e) che la propria IMPRESA ha ottemperato ai disposti legislativi in merito alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro secondo le indicazioni del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- f) che tutte le macchine ed attrezzature utilizzate, sia di proprietà che a noleggio, saranno dotate del relativo libretto di manutenzione e regolarmente omologate, certificate e verificate dagli Organi Preposti (INAIL, ecc.) come previste dal D. Lgs. 81/2008 ed in generale dalle leggi e norme tecniche vigenti in materia;
- g) che si impegna ad integrare il presente documento con tutte le notizie di carattere generale necessarie per l'azione di protezione/ prevenzione e di emergenza nonché a rendere edotti i propri dipendenti sui rischi connessi con i lavori in oggetto e che di ciò darà conferma scritta;
- h) che si impegna inoltre ad adeguare i mezzi e le attrezzature di protezione e prevenzione non appena se ne manifesta la necessità o non appena siano mutate le condizioni ambientali, per situazioni attualmente non prevedibili, o per richiesta del COMMITTENTE, purché tale ultima richiesta sia data con congruo preavviso rispetto all'attuazione della variazione;
- i) che il contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, applicato ai lavoratori dipendenti è il .....
- j) che il personale addetto alle attività in oggetto, svolte all'interno dell'unità produttiva è regolarmente denunciato presso l'INAIL e presso l'INPS, e la regolarità contributiva è riscontrabile nell'allegato DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- k) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato in ottemperanza agli artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008; in particolare è stata eseguita una specifica attività formativa sui rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e sulle misure di prevenzione da adottate e riportate nel presente documento;
- l) che il personale addetto alle attività in oggetto è informato e formato sulla prevenzione degli incendi e sul pronto soccorso in ottemperanza del D. Lgs. 81/2008 e s.m.e i.;
- m) che al personale addetto alle attività in oggetto sono stati consegnati i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari per l'esecuzione delle attività in oggetto;
- n) di accettare quanto dichiarato dal referente del COMMITTENTE in merito alla non ingerenza nell'esecuzione delle attività lavorative.

Il dichiarante .....