



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI ALICE CASTELLO

Via Italia, 29 C.A.P. 13040 P. IVA: 00317490027 Tel. 0161/90113 Fax 0161/90868

CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO ANNO SCOLASTICO 2024/2025



TITOLO I – DISCIPLINA

Articolo 1 – Oggetto

Articolo 2 – Normativa e rinvio

TITOLO II – CONTENUTI TECNICI

Articolo 3 – Oggetto della prestazione

Articolo 4 – Durata del contratto

Articolo 5 – Stima della prestazione

Articolo 6 – Prezzo del pasto

Articolo 7 – DUVRI

Articolo 8 – Caratteristiche della prestazione

Articolo 9 - Organizzazione – Tipologia del servizio

Articolo 10 – Disciplina del servizio

Articolo 11 – Interruzione del servizio

Articolo 12 – Modalità di esecuzione del servizio criteri ambientali minimi “CAM”

Articolo 13 – Menù e variazioni

Articolo 14 – Pasti specifici

Articolo 15 – Caratteristiche degli alimenti

Articolo 16 – Preparazione e confezionamento dei pasti

Articolo 17 – Lavorazioni del giorno antecedente

Articolo 18 – Lavorazioni di giornata

Articolo 19 – Conservazione

Articolo 20 – Sistema HACCP

Articolo 21 – Controlli

Articolo 22 – Personale

Articolo 23 – Addestramento, formazione e informazione

Articolo 24 – Disposizioni in materia di sicurezza

Articolo 25 – Spese a carico della ditta affidataria

Articolo 26 – Garanzia

Articolo 27 – Obblighi assicurativi

Articolo 28 – Osservanza norme e disposizioni

Articolo 29 – Esecuzione d’urgenza

Articolo 30 – Stipula del contratto e spese

Articolo 31 – Cessione e subappalto

Articolo 32 – Controversie

Articolo 33 – Modifiche ed integrazioni

Articolo 34 – Domicilio legale

Articolo 35 – Condizioni di pagamento

Articolo 36 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Articolo 37 – Osservanza Piano Prevenzione Corruzione

TITOLO III – DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 38 – Responsabilità della ditta affidataria

Articolo 39 – Disdetta del contratto da parte della ditta affidataria

Articolo 40 – Penali

Articolo 41 – Risoluzione del contratto

Articolo 42 – Informativa sul trattamento dei dati personali e consenso al trattamento

Articolo 43 – Norme di rinvio

Articolo 44 – Responsabile del progetto

Articolo 45 – Allegati

TITOLO I – DISCIPLINA

Articolo 1 – OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni ed il personale docente della Scuola Primaria del Comune di Alice Castello per l'anno scolastico 2024/2025 e disciplina le caratteristiche qualitative, le specifiche tecniche e le modalità di erogazione del servizio.

Con questa procedura di affidamento, l'Amministrazione Comunale intende erogare il servizio di ristorazione scolastica di qualità migliore possibile, sia dal punto di vista dello svolgimento delle operazioni di produzione che di somministrazione dei pasti, tenendo in dovuta considerazione le indicazioni delle linee guida nazionali e regionali ed i Criteri Minimi Ambientali per il servizio di ristorazione scolastica (C.A.M.), adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10/03/2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti.

Articolo 2 – NORMATIVA E RINVIO

Il servizio di ristorazione in oggetto è regolato dal presente Capitolato, tenendo conto delle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, nonché delle normative nazionali vigenti in materia.

La disciplina dell'affidamento è contenuta nella lettera di invito, disciplina che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Per tutto quanto non previsto in tali documenti, si rinvia al Codice dei contratti pubblici, il decreto legislativo 31 marzo 2023 n. 36 e ad ogni altra norma regolatrice degli appalti pubblici.

TITOLO II – CONTENUTI TECNICI

Articolo 3 – OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio di cui al presente capitolato consiste nella preparazione, trasporto e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente della Scuola Primaria di Alice Castello, sita in Viale IV Novembre, con le modalità e la frequenza più avanti descritta.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere reso, per l'intera durata dell'anno scolastico, presso la scuola primaria "G. Ballario" dal lunedì al venerdì, sia nei giorni previsti con rientro pomeridiano (due volte la settimana, secondo il calendario predisposto dalle competenti Autorità Scolastiche) sia negli altri giorni in cui è previsto il servizio di doposcuola (tre volte la settimana, nei giorni senza rientro pomeridiano).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio agli stessi prezzi e condizioni all'eventuale centro estivo.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione di pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura, prevede il mantenimento della temperatura ad oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di cottura autorizzato dell'operatore ubicato nel territorio comunale, nella disponibilità della ditta affidataria (in proprietà o locazione) entro la data di stipula del contratto ed il trasporto del cibo presso i locali della scuola primaria di Alice Castello in Viale IV Novembre.

Per il servizio richiesto si dovrà far riferimento ai menù ed alle grammature allegate al presente capitolato nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nel successivo art. 15 e nel rispetto dei criteri ambientali minimi richiamati all'art. 1 del presente capitolato.

Il quantitativo dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta affidataria in base alle presenze effettive.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio, in occasione di momenti di verifica, variazioni ai generi alimentari previsti nel menù, qualora venissero richiesti dall'Autorità sanitaria o comunque al fine di migliorare la qualità del servizio.

Il servizio comprende giornalmente:

- 1) acquisto delle materie prime, preparazione e cottura dei pasti nell'apposito centro di cottura;
- 2) predisposizione del refettorio con preparazione e igienizzazione dei tavoli, con stoviglie necessarie al consumo dei pasti (a titolo esemplificativo e non esaustivo: piatti, bicchieri, posate del tipo usa e getta per alimenti in materiale biodegradabile e compostabile (in conformità alla norma UNI EN 13432), caraffe di materiale adatto per uso alimentare. Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso 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;
- 3) veicolazione e distribuzione dei pasti;
- 4) pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumo dei pasti, con detergenti conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti;
- 5) gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori e smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla ristorazione.

Il codice di riferimento CPV è il seguente: 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

Il servizio deve essere espletato dalla Ditta affidataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato e dalle migliorie proposte in sede di offerta.

Tutte le spese nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta affidataria.

Articolo 4 – DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio è affidato per l'anno scolastico 2024/2025 ed avrà durata pari a quella del calendario scolastico ufficiale approvato dai competenti organi in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole (dall'inizio delle attività scolastiche previste per il mese di settembre, alla loro fine prevista per il mese di giugno).

Il servizio s'intende operante dal lunedì al venerdì, sia nei giorni previsti con rientro pomeridiano (due volte la settimana, secondo il calendario predisposto dalle competenti Autorità Scolastiche) sia negli altri giorni in cui è previsto il servizio di doposcuola (tre volte la settimana, nei giorni senza rientro pomeridiano).

Il servizio sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche, nei giorni di chiusura delle scuole per le consultazioni elettorali, ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non consigliano o rendono possibile il funzionamento della mensa.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta affidataria una proroga temporanea del contratto, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure del nuovo affidamento. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di affidamento, ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D. lgs. 36/2023. La ditta è obbligata ad accettare la proroga. Il pagamento sarà commisurato al periodo di svolgimento del servizio, in misura proporzionale al costo di aggiudicazione del presente affidamento.

Dal giorno dell'effettivo inizio del servizio, anche se antecedente alla sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario assumerà la completa responsabilità del servizio.

Si precisa che il Comune di Alice Castello si riserva la facoltà di autorizzare l'inizio delle prestazioni oggetto del presente affidamento anche in pendenza della stipula del contratto.

L'aggiudicatario, allo stesso modo, si impegna ad iniziare il servizio anche in pendenza di contratto.

Nel caso in cui si rendesse necessario, in corso d'esecuzione, un aumento o una diminuzione del servizio, l'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle stesse condizioni del contratto. Oltre tale limite, l'aggiudicatario ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto.

In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando l'aggiudicatario dichiara al Comune di Alice Castello che di tale diritto intende avvalersi. Qualora l'aggiudicatario non si avvalga di tale diritto è tenuto ad eseguire le maggiori o minori prestazioni richieste alle medesime condizioni contrattuali. L'incremento o la riduzione del corrispettivo saranno determinati in base ai prezzi di aggiudicazione del servizio in essere.

Il Comune si riserva la facoltà di disdire in qualsiasi momento il servizio appaltato dandone comunicazione all'appaltatore mediante PEC con un preavviso di giorni dieci.

In caso di grave inadempienza si farà luogo alla risoluzione del contratto previo preavviso di giorni dieci mediante PEC.

Articolo 5 – STIMA DELLA PRESTAZIONE

Il numero giornaliero dei pasti da fornire corrisponderà a quello comunicato alla ditta affidataria entro le ore 9,15 dei giorni di esercizio della mensa.

La ditta dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'affidamento, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista la mensa.

Resta inteso che i giorni di fornitura del servizio ed il numero dei pasti al momento stabiliti sono indicativi e non vincolanti in quanto gli stessi possono subire variazioni in base alle esigenze dell'attività scolastica. In tali casi la ditta affidataria ha l'obbligo di adeguarsi alle esigenze sopravvenute.

Il quantitativo dei pasti complessivi presunti è di circa 5.000 (cinquemila), ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Si precisa che, nell'eventualità di una nuova emergenza epidemiologica da Covid_19 o altro, l'operatore economico deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla procedura di affidamento, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti.

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche.

Il valore presunto del contratto, per l'intero periodo di durata, è stimato in Euro 25.500,00 (venticinquemilacinquecento/00), comprensivo di € 250,00 oneri per la sicurezza e IVA esclusa, prendendo a riferimento il numero di pasti presunto di 5.000, su un prezzo unitario a pasto, posto a base

dell'affidamento, di euro 5,10 a pasto IVA esclusa, di cui euro 0,05 per oneri di sicurezza ed euro 5,05 soggetto a ribasso.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione del servizio affidato.

Al prezzo unitario a pasto andrà applicato il ribasso percentuale offerto dall'appaltatore per la determinazione del prezzo contrattuale.

Verranno pagati soltanto i pasti effettivamente richiesti e forniti senza garanzia di un numero minimo. La ditta affidataria dovrà mantenere il prezzo/pasto indicato nell'offerta anche per quantità minori o maggiori senza pretesa di alcun sovrapprezzo o risarcimento forfettari.

L'importo dell'affidamento sopra riportato ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto a favore della ditta affidataria sarà determinato dal numero totale dei pasti forniti, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata per ciascun pasto erogato.

Il numero dei pasti, pertanto, potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che la Ditta affidataria possa richiedere compensi diversi rispetto al numero dei pasti effettivamente forniti.

Ai sensi di quanto disposto dalle vigenti disposizioni, sarà consentita esclusivamente la revisione dei prezzi in caso di motivata relazione sulla effettiva variazione dei prezzi nei limiti di quanto calcolato dall'ISTAT.

La ditta affidataria sarà pagata in rate mensili posticipate a 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura al protocollo del Comune.

Articolo 6 – PREZZO DEL PASTO

Con il prezzo del pasto la ditta affidataria si intende compensata da qualsiasi suo avere e pretendere dall'Ente per i servizi di che trattasi e di quant'altro sia connesso e/o conseguente agli stessi senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Articolo 7 – DUVRI

Si precisa che a seguito dell'analisi dei rischi da "*interferenze*" è stato redatto il DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), allegato al presente capitolato (allegato D) dal quale emerge che, sulla base dell'analisi effettuata si ritiene che il rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione elencate nel documento non comportino costi di sicurezza aggiuntivi.

Pertanto i costi della sicurezza relativi ai rischi di interferenza per tutta la durata dell'affidamento sono pari a zero.

Articolo 8 – CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE

La ditta affidataria provvederà:

- alla preparazione dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo, mediante acquisto delle derrate da parte della stessa e cottura dei pasti presso le cucine autorizzate, ubicate sul territorio comunale, all'interno di locali cucina idonei ed in tutto conformi alla normativa vigente, nel rispetto del menu e delle relative grammature regolarmente controllati e visti dal servizio ASL di competenza;
- a trasportare i pasti, in adeguati contenitori presso la mensa della scuola primaria di Alice Castello in Viale IV Novembre;
- a sporzionare e distribuire i pasti agli utenti, ritirando i contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consumati;
- allo sgombero ed alla rimozione dei rifiuti dai tavoli, alla loro pulizia e sanificazione;
- alla pulizia e sanificazione del pavimento del locale mensa;
- alla gestione dei rifiuti fino al conferimento agli appositi contenitori di raccolta, secondo le modalità che vengono disposte dalle normative nazionali, regionali e locali in materia e successive modifiche.

Articolo 9 - ORGANIZZAZIONE – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

a) Qualità del servizio

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere di prima qualità.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

L'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati.

Non sono consigliati i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta affidataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

b) Organizzazione del servizio.

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni della scuola primaria nonché per il personale docente della scuola suddetta che per esigenze di orario ne facciano richiesta.

Le presenze in mensa verranno comunicate giornalmente entro le ore 9,30.

I pasti dovranno essere prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite.

La ditta affidataria dovrà eventualmente fornire:

- diete speciali personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta corredata da certificato medico;
- diete speciali per esigenze religiose previa richiesta scritta da parte dell'utente.

La ditta affidataria è tenuta ad individuare al suo interno un responsabile che sarà la figura di riferimento del servizio, dandone comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

c) Trasporto e consegna pasti.

La ditta affidataria dovrà trasportare e consegnare i pasti con mezzi di trasporto idonei, che assicurino il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.

In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase trasporto, sono quelle fissate dall'articolo 31 del DPR 327/1980.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla scuola primaria dovrà essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e comunque conformi alla vigente normativa di settore.

E' fatto obbligo alla ditta affidataria di provvedere periodicamente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

d) Rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. La ditta affidataria deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose per i condimenti e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.)

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale in base alla normativa in materia.

Articolo 10 – DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato la ditta affidataria dovrà disporre di personale in numero sufficiente a garantire il regolare adempimento delle obbligazioni assunte in esecuzione del

presente capitolato. Il personale nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà rispettare le indicazioni e le disposizioni impartite dai dipendenti del Comune, investiti dalle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati. Nei casi di infrazione ai principi ora espressi, l'Amministrazione Comunale segnala le circostanze accertate alla ditta affidataria per l'adozione delle procedure disciplinari susseguenti.

Il personale incaricato dalla ditta affidataria del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Scuola e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Articolo 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione Comunale e della ditta affidataria, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Articolo 12 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO CRITERI AMBIENTALI MINIMI “CAM”

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere conforme a quanto previsto dal D.M. “Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare” 10/03/2020 n. 65 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (c.d. CAM).

Articolo 13 - MENÙ E VARIAZIONI

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da:

- primo, secondo, contorno, acqua, pane, frutta (o yogurt).

I pasti dovranno essere preparati come da tabella grammature (Allegato B) e menù giornaliero (Allegato A) visti dall'ASL, seguendo la stagionalità dei prodotti (Allegato C).

Eventuali variazioni, nonché la periodicità o la frequenza delle stesse dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; tutti i prodotti utilizzati, per la confezione dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dal presente capitolato.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso la ditta affidataria adotta la variazione concordata con l'Amministrazione Comunale purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico, a seguito del conseguimento di apposito visto da parte dell'ASL.

Variazioni straordinarie del menù saranno consentite solo in caso di guasti o interruzioni dell'energia che rendano inutilizzabili gli impianti cucina o di conservazione dei prodotti deperibili o per altri motivi di forza maggiore non imputabili alla ditta affidataria.

Nel caso, la stessa dovrà tempestivamente dare comunicazione all'Amministrazione Comunale della variazione.

Articolo 14 – PASTI SPECIFICI

La ditta affidataria deve assicurare, per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose, su richiesta scritta dei genitori la sostituzione di alcuni alimenti (ad esempio: carne di maiale) o la fornitura di un menù differente (ad esempio: vegano o vegetariano).

La ditta affidataria deve assicurare le variazioni del menù imposte da particolari patologie (ad esempio: diabete, morbo celiaco) attestate da certificazione medica.

Infine, la ditta affidataria assicura la somministrazione di pasta in bianco, o di un'analogha pietanza calda ad alta digeribilità, in caso di richiesta scritta dei genitori per indisposizione dell'alunno, che deve pervenire entro le ore 9,15 della mattina. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, pane e frutta.

Articolo 15 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alice Castello.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Alice Castello.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

È compito della ditta affidataria mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Amministrazione Comunale la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Per l'espletamento del servizio dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.;
- prodotti che non contengono O.G.M.;
- prodotti non transgenici.
- non potranno essere utilizzati prodotti precucinati o precotti.

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

In ogni caso, per tutti i prodotti utilizzati nella ristorazione collettiva oggetto del presente capitolato, la ditta affidataria dovrà fornire, su richiesta degli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche.

Gestione delle materie prime

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Tracciabilità

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La ditta affidataria deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte dell'Amministrazione Comunale.

Etichettatura

Le derrate alimentari utilizzate dalla ditta affidataria per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Prodotti surgelati

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.

- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.
 - Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
 - Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
 - I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.
 - Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
 - data di produzione di facile lettura
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
 - l'indicazione del lotto.
 - Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:
 - presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
 - presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
 - presentino confezioni rotte.
 - I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.
 - Utilizzo
- Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.
E' vietato lo scongelamento in acqua.
È vietato congelare un prodotto fresco.
Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Conformità degli alimenti

La ditta affidataria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti dalle attrezzature presenti in cucina.

La ditta affidataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili e delle stoviglie nonché ad usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. La ditta affidataria dovrà seguire scrupolosamente il piano di autocontrollo di cui al

Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii. e dovrà essere in grado di fornire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, oltre che degli Uffici sanitari competenti, la documentazione precisa al riguardo. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, l'Amministrazione Comunale si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico della ditta affidataria qualunque sia l'esito delle analisi effettuate. Tali analisi potranno essere commissionate dall'Amministrazione Comunale in ogni caso, per ragioni di controllo, prevedendo i relativi costi a proprio carico.

CARNI BOVINE E SUINE

E' richiesto l'utilizzo di carni di animali, allevati e macellati in Italia (indicazione origine italiana), con preferenza per gli allevamenti della Regione Piemonte.

Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri, trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate, - 15° C per le carni congelate e -18° C per le carni surgelate;
- avere, alla consegna, almeno il 70% di vita residua.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente :

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CEE:
- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure E (carcasse di altri animali femmine),
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Non è consentito l'impiego di carni di sanato.

Possono essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;
- riportare sull'etichetta:
- la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- il lotto di produzione (se necessario).

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data la garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali;

- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto.

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

Non si accettano per alcun motivo carni bovine/suine surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata bensì spalpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

- Tagli richiesti per carni bovine

Quarto posteriore:

- Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto Quarto anteriore:

- Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta – fiocco, brione, fusello.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

- Tagli richiesti per carni suine

Carrè o lombate o lonza.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;

- essere di classe A ai sensi del Reg. CEE;

- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;

- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo e busto) e, se congelate, confezionate;

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate, -18° C per le carni surgelate;

- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

E' altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;

- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

- che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;

- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

- Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg.

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo:

- dette anche fuselli, fusi o perine
- devono essere di pezzatura omogenea

Anche di pollo:

- denominazione commerciale: sovracosce
- devono essere di pezzatura omogenea
- la pelle non deve essere presente in eccesso

Petti di pollo:

- denominazione commerciale: petto con forcella

Fesa di tacchino

- denominazione commerciale: filetto o fesa

Tacchino per spezzatino:

- polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i -15° C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione.

E' obbligatoria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici, rilevano:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- che le carcasse siano perfettamente spellate ed sviscerate, prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate

PROSCIUTTO COTTO

I prodotti interi cotti (solo prosciutto di coscia) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%; e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di rammollimenti;
- assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
- possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
- corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
 - essere etichettati ai sensi dei Regolamenti CE;
 - se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento CE;
 - se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
 - avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni; assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato. Inoltre, deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18° C per i prodotti surgelati o congelati.

UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- non presentare odori.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve essere intero, di alta qualità e:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per gr sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C; avere vita residua alla consegna superiore al 70% e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmentaler, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- essere esenti da additivi;
- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmentaler e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70% e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature;
- consistenza caratteristica del prodotto;
- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

I formaggi grattugiati devono:

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

E possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- assenza di corpi estranei.

PANE

Si richiede conformità alla vigente normativa.

Il pane fornito deve essere:

- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- possibilmente singolarmente confezionato;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:

farina di grano tenero di tipo 00,0, 1 e integrale, nei tipi:

- pane di tipo 00
- pane di tipo 0
- pane di tipo 1
- pane di tipo integrale.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto, nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

Sulla distinta di accompagnamento devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.

PASTA PER PIZZA

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

- Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

- Ingredienti

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

- Caratteristiche generali

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

- Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- Essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

- Essere prodotte nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
- pasta secca o fresca all'uovo, anche se speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto,

con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne deve esser presente il prescritto bollo sanitario.

Le paste fresche, con o senza ripieno, devono essere mantenute a temperatura non superiore a +10°C.

RISO

Il riso deve:

- essere il tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
- gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa e avere granella uniforme, integra e pulita. Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- a temperatura di conservazione possibilmente non superiore a + 4°C.

OLI VEGETALI

Si richiedono oli vegetali:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, con acidità non superiore a gradi 1% in peso, espressa in acido oleico;
 - olio di semi di arachide, ammesso esclusivamente per le frittiture.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- di raccolta non superiore a un anno.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tali prodotti dovranno:

- essere sani, puliti e al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria; essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.

SALE ALIMENTARE COMUNE

Deve essere conforme alla vigente normativa.

Per gli usi da tavola è richiesto il sale iodurato e/o iodato.

ALIMENTI SURGELATI

Devono risultare conformi alla vigente normativa, in preconfezioni originali sigillate, di contenuto tale da evitare avanzi.

La temperatura di conservazione non potrà essere superiore a -18°C.

Non è ammesso l'uso di carni surgelate, di qualsiasi genere. Sono viceversa ammessi i seguenti alimenti, specie se fuori stagione, purché surgelati all'origine: piselli, spinaci e costine, verdure per il minestrone, pesce.

ORTAGGI IN SCATOLA

E' ammessa unicamente la fornitura in scatola dei pomodori pelati, specie se fuori stagione.

FARINA

La farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

TONNO IN SCATOLA

- Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa.

- Caratteristiche

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;

- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;

- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

- Imballi

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

- Confezioni

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di confezioni aperte.

Tutti gli altri alimenti elencati nell'allegato menù e gli ulteriori eventuali che venissero richiesti dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

E' vietato l'utilizzo di prodotti O.G.M., di prodotti che abbiano subito processi di scongelamento, di prodotti in confezioni non integre.

Articolo 16 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La ditta affidataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi

per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);

- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

I contenitori termici adibiti al trasporto del cibo e tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e saranno forniti dalla ditta affidataria.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La ditta affidataria deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che in ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in sacchetti sigillati.

Articolo 17 – LAVORAZIONI DEL GIORNO ANTECEDENTE

Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, la ditta affidataria potrà svolgere le seguenti lavorazioni: mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;

pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;

cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successiva conservazioni in luogo asciutto e riparato;

cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

Articolo 18 – LAVORAZIONI DI GIORNATA

Nel giorno della distribuzione dei pasti, la ditta affidataria potrà svolgere le seguenti preparazioni:

ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed, eventuale, cottura;

preparazione del pane;

impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;

macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;

cottura degli alimenti in modo che non trascorran più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni *“a caldo”*.

La ditta affidataria si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

Articolo 19 – CONSERVAZIONE

La ditta affidataria ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati e che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

Articolo 20 – SISTEMA HACCP

È fatto obbligo alla ditta affidataria, nell'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento, di essere dotata di un sistema d'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.

La ditta affidataria ha l'obbligo di consegnare all'Amministrazione Comunale copia del proprio manuale HACCP.

La ditta affidataria si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte indicate nell'offerta in sede di procedura di affidamento.

Articolo 21 – CONTROLLI

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, con proprio personale autorizzato effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta affidataria alle prescrizioni del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento alla qualità ed alle grammature dei pasti.

La ditta affidataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi o regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta affidataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta affidataria non fornirà una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà le penali indicate nel presente capitolato.

La Commissione Mensa dovrà vigilare sulla qualità del cibo, sul gradimento dei bambini, sulle condizioni igienico-sanitarie del locale mensa.

I menù autorizzati potranno essere oggetto di verifica da parte della Commissione stessa.

Ogni eventuale variazione ai menù proposti, ogni anomalia riscontrata sulla qualità del cibo, ogni problematica legata ai locali o al personale addetto al servizio dovrà essere comunicata al responsabile del servizio del Comune, il quale si attiverà contattando i soggetti interessati ed intervenendo con gli adempimenti necessari: ASL, ditta affidataria.

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo della rispondenza del servizio alle prescrizioni del presente capitolato. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in ogni momento l'intervento dell'ASL per il controllo del menù e della situazione igienica complessiva.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta affidataria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale. Qualora, invece, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione Comunale si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

I controlli saranno estesi a tutte le operazioni connesse con il servizio richiesto e potranno essere effettuati da persone delegate dall'Amministrazione Comunale (es. componenti Commissione Mensa).

Eventuali contestazioni potranno essere fatte alla ditta affidataria unicamente dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta affidataria per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta affidataria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Articolo 22 - PERSONALE

L'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze della ditta affidataria.

La ditta affidataria dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, in possesso di tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle normative vigenti.

La ditta affidataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio; in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio.

La ditta affidataria si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale del lavoro e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

La ditta affidataria deve assolvere correttamente al pagamento ed agli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, nonché di tutti gli obblighi similari previsti dalla normativa vigente.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla ditta affidataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la ditta affidataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 3 giorni dalla richiesta scritta.

Per tutta la durata del contratto deve essere assicurata la presenza dell'organico attualmente operativo come numero, mansioni, livello e monte ore.

La ditta affidataria deve assicurare la presenza presso il proprio centro cottura, almeno una volta a settimana, del Responsabile tecnico che dovrà agire in qualità di referente nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative in materia di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

La ditta affidataria deve attuare l'osservanza delle norme relativamente alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi.

La ditta affidataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La ditta affidataria deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta affidataria.

La ditta affidataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'Amministrazione Comunale deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la ditta affidataria ed i suoi dipendenti.

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta affidataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesima.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dalla ditta affidataria, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'Amministrazione Comunale o da suoi incaricati di controllo della conformità dei pasti agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

La ditta affidataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Nell'eventualità di una nuova emergenza epidemiologica da Covid-19, o altro, dovranno essere adottate tutte le misure necessarie alla prevenzione della diffusione del/dei virus, così come previsto dalla normativa in essere.

Articolo 23 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare una adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

La ditta affidataria deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Deve altresì garantire lo svolgimento di corsi periodici di aggiornamento.

Articolo 24 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta affidataria si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro.

Articolo 25 - SPESE A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA

Le attrezzature ed i prodotti necessari all'esecuzione del servizio saranno a carico della ditta affidataria.

La ditta affidataria, in particolare, dovrà fornire, oltre ai pasti contenuti in vaschette monoporzione a tre scomparti biodegradabili e compostabili:

- caraffe di materiale adatto per uso alimentare;
- piatti, bicchieri, posate del tipo usa e getta per alimenti biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432. La ditta affidataria produrrà i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;
- gli articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli monouso in carta tessuto 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.

Articolo 26 – GARANZIA

La ditta affidataria, per sottoscrivere il contratto, dovrà presentare garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 53, comma 4, del D.Lgs. 36/2023, pari al 5% (cinque per cento) dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da compagnia assicurativa debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione resterà vincolata fino ad ultimazione del servizio e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia.

La ditta affidataria potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale si dovesse valere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario e non impegna l'Amministrazione Comunale se non dopo l'adozione del provvedimento esecutivo a termini di legge.

Articolo 27 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta affidataria che ne è la sola responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 28 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

La ditta affidataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Nella conduzione del servizio devono essere scrupolosamente osservate le norme in vigore sulla idoneità sanitaria del personale addetto, il quale dovrà essere fornito del libretto sanitario, se previsto, o quanto altro necessario in relazione alle mansioni di appartenenza. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa in vigore ed a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

La ditta affidataria dovrà sempre e comunque garantire, a sue spese, la presenza del personale minimo necessario presso il centro di cottura, tale da assicurare lo svolgimento del servizio affidato a regola d'arte. La ditta affidataria è tenuta inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle prestazioni di cui al presente Capitolato, condizioni retributive e vigenti per tutta la durata dell'affidamento, proroghe contrattuali ed extracontrattuali comprese.

L'inosservanza di tali condizioni costituisce titolo a favore dell'Ente appaltante per la risoluzione immediata del contratto, senza che la ditta affidataria possa avanzare pretese di danni e risarcimenti, e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti dello stesso. La ditta affidataria non dovrà assumere, per la conduzione o al termine dell'affidamento, personale dipendente dall'ente, né potrà chiedere, a nessun titolo, l'assunzione del proprio personale da parte dell'Ente – quale che sia il rapporto giuridico – in qualsiasi momento od a termine dell'affidamento.

Articolo 29 – ESECUZIONE D'URGENZA

L'Amministrazione Comunale, in pendenza della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla ditta affidataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato, disponendo l'esecuzione anticipata in via d'urgenza del contratto.

Articolo 30 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE

La stipula del contratto avverrà nella forma della scrittura privata attraverso il portale www.acquistinretepa.it, con l'invio al sistema del Documento di Stipula generato dal MEPA sottoscritto con firma digitale, previa presentazione da parte della ditta affidataria, entro il termine fissato dalla stazione appaltante, dei documenti richiesti e della cauzione definitiva costituita con le modalità indicate nell'art. 27 del presente capitolato.

Qualora il termine sopracitato non venga rispettato senza giustificati motivi o nel caso in cui emergano irrisolvibili elementi ostativi alla stipula del contratto, si potrà provvedere alla revoca dell'aggiudicazione ed agli adempimenti conseguenti, nonché a nuova aggiudicazione.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna esclusa od eccettuata, ivi compresi gli oneri fiscali, sono a totale carico della ditta affidataria.

Articolo 31 - CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta affidataria di cedere a terzi in tutto o in parte il contratto.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Il subappalto è disciplinato dalle disposizioni contenute all'art. 119 del D. Lgs. 36/2023.

Articolo 32 - CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale. Eventuali controversie derivanti dal contratto saranno deferite al competente Foro di Vercelli.

Articolo 33 - MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Ulteriori modifiche ed integrazioni al presente capitolato si intenderanno valide solo se accettate da entrambe le parti contraenti.

Articolo 34 - DOMICILIO LEGALE

La ditta affidataria elegge, agli effetti del presente affidamento, domicilio legale presso il Comune di Alice Castello.

Articolo 35 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO

La ditta affidataria produrrà giornalmente una bolla di produzione dei pasti forniti alla scuola con consegna in duplice copia riportante: numero dei pasti alunni e personale docente.

Mensilmente l'originale della bolla dovrà essere inoltrata all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura per gli adempimenti contabili. Il pagamento avverrà previa ricezione della relativa fattura.

L'Amministrazione Comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta affidataria, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, calcolati sulla base dei servizi effettivamente resi, che si intendono comprensivi di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio. Il pagamento è disposto entro giorni 30 (trenta) dal ricevimento di regolari fatture al protocollo dell'Ente, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C. da parte del Comune.

La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta affidataria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Articolo 36 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che l'Amministrazione Comunale dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore della ditta affidataria, quest'ultima assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 ed, in ottemperanza alla predetta norma, dovrà comunicare, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall'affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell'eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura – U.T.G.

Articolo 37 - OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE

La ditta affidataria si dichiara edotta del contenuto nel piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, ai sensi del quale durante l'esecuzione del presente contratto, e per il triennio successivo, è fatto divieto per l'appaltatore medesimo di assumere obbligazione contrattuali in genere con gli amministratori e i responsabili di servizio del Comune di Alice Castello e loro familiari stretti (coniuge e conviventi).

La ditta affidataria si impegna altresì a rispettare la disposizione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165.

La ditta affidataria si impegna altresì ad accettare e ad approvare i contenuti del Patto di Integrità approvato dalla Giunta Comunale con atto n. 59 del 10/08/2023.

Il mancato rispetto del Patto di Integrità dà luogo all'esclusione dalla procedura di affidamento ed alla risoluzione del contratto.

TITOLO III – NORME FINALI

Articolo 38 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AFFIDATARIA

La ditta affidataria deve effettuare il servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta affidataria o al personale da essa dipendente.

La ditta affidataria risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compenso da parte dell'Ente.

La ditta affidataria è tenuta a stipulare e a mantenere operante per tutta la durata del servizio affidato, con primaria Compagnia di Assicurazione una polizza RCT e RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti con i massimali unici di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 5.000.000,00

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.500.000,00

La franchigia contrattuale, qualora prevista, deve intendersi a totale carico della ditta affidataria.

L'esistenza di tali polizze non libera la ditta affidataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta affidataria all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 39 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA AFFIDATARIA

Qualora la ditta affidataria disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico, a titolo di risarcimento danni.

Articolo 40 - PENALI

La ditta affidataria nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione applica le sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di euro 500,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di euro 1.000,00 nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);
- penale di euro 500,00 per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;

- penale di euro 250,00 in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- penale di euro 1.000,00 in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- penale di euro 2.500,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta affidataria per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante PEC.

La ditta affidataria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penali è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune, derivante da eventuali violazioni contrattuali.

Articolo 41 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere la risoluzione del contratto nel caso di ingiustificato ritardo nell'espletamento del servizio, nonché di esecuzione dello stesso non conformemente al presente capitolato ed alle norme in esso richiamate, allorché le circostanze stesse siano state contestate per tre volte e per iscritto, ovvero per l'utilizzo di personale non qualificato.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta affidataria;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- d) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio;
- f) gravi ed irrimediabili carenze riscontrate a seguito di verifiche ed ispezioni.

Inoltre l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere di diritto il contratto in caso di violazione della normativa per il contenimento di un'eventuale nuova emergenza epidemiologica da Covid_19 o altro.

Nei casi di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla garanzia e la ditta affidataria dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

Articolo 42 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E CONSENSO AL TRATTAMENTO

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Alice Castello quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta al presente affidamento o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini dell'affidamento medesimo e delle attività ad esso correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per l'affidamento nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati i dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata dell'affidamento del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione dell'istanza di partecipazione, l'operatore economico esprime pertanto il proprio consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico affidatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione del servizio affidato. L'affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al COMUNE DI ALICE CASTELLO, VIA ITALIA N. 29 - 13040 ALICE CASTELLO.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, è il Comune di Alice Castello contattabile ai seguenti recapiti: COMUNE DI ALICE CASTELLO, VIA ITALIA N. 29 - 13040 ALICE CASTELLO, pec: alice.castello@legalmail.it.

Articolo 43 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

La ditta affidataria è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

Articolo 44 - RESPONSABILE DEL PROGETTO

Responsabile del progetto è individuato nella persona del Responsabile dei Servizi Amministrativi e Istituzionali – Ufficio Segreteria e servizi istituzionali Rag. Antonella Bolcato – telefono 0161/90113, fax 0161/90868, e-mail: segreteria.alice.castello@ruparpiemonte.it , PEC alice.castello@legalmail.it .

Articolo 45 - ALLEGATI

Vengono allegati al presente capitolato:

- A. Menù autunno-inverno e primavera-estate Scuola Primaria
- B. Tabella grammature Scuola Primaria
- C. Calendario di stagionalità
- D. Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Antonella BOLCATO

SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI ALICE CASTELLO	ASL "VC" - VERCELLI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	
---	--	--

MENÙ AUTUNNO-INVERNO anno scolastico 2024/2025

	I° settimana	II° settimana	III° settimana	IV° settimana
lunedì	Risotto allo zafferano Crescenza Insalata verde Frutta	Minestra di riso e piselli Frittata Patate al forno Frutta	Pasta con broccoli Pollo ai ferri Spinaci Frutta	Risotto alle verdure Filetto di sogliola olio e limone al forno Fagiolini Frutta
martedì	Gnocchi burro e salvia Fesa di tacchino con aromi Carote brasate Frutta	Pasta all'olio Lonza agli aromi Spinaci Frutta	Risotto al pomodoro Arrostito di vitello al forno Cavolfiori gratinati Frutta	Pizza margherita Affettato di tacchino Insalata mista Frutta
mercoledì	Pasta pomodoro Bastoncini di pesce al forno Spinaci brasati Frutta	Pasta al forno Sformato di verdure e ricotta Carote al forno Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta	Pasta al pesto Polpette di bovino al pomodoro Carote al forno Frutta
giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta	Minestra di verdure con crostini Pollo alla milanese al forno Finocchi gratinati Frutta	Passato di verdura con pasta Uova sode Patate prezzemolate Dessert	Pasta al pomodoro Pollo alla milanese al forno Finocchi gratinati Frutta
venerdì	Risotto alla parmigiana Arrostito di tacchino al forno Cavolfiori al forno Dessert	Pasta alle pomodoro Platessa al forno Fagiolini all'olio Frutta	Tortellini di magro olio e salvia Bastoncini di pesce al forno Piselli in umido Frutta	Vellutata di verdure Polpette di legumi con verdure Purè di patate Frutta

Il Pane è presente ad ogni pasto

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato



approvato da ASL "VC" SIAN in data 29/04/2024

**SCUOLA PRIMARIA
COMUNE DI ALICE CASTELLO**ASL "VC" - VERCELLI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**MENÙ PRIMAVERA-ESTATE anno scolastico 2024/2025**

	I° settimana	II° settimana	III° settimana	IV° settimana
lunedì	Risotto alla milanese Pesce agli aromi al forno Patate al forno Frutta	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce al forno Insalata di fagiolini Frutta	Pasta al pesto Bresaola Insalata di pomodori Gelato	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella Insalata di pomodori Frutta
martedì	Gnocchi al pomodoro e basilico Affettato di tacchino Insalata mista Frutta	Pasta al tonno Petti di pollo dorati al forno Spinaci all'olio Frutta	Insalata di riso Frittata o uova sode Carote all'olio Frutta	Risotto alla parmigiana Tacchino alla milanese al forno Zucchine gratinate Yogurt
mercoledì	Pasta al pesto Pollo alla milanese al forno Fagiolini Frutta	Minestra di verdure con riso Arrosto di vitellone Patate rosolate Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Pesce al forno Piselli Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta
giovedì	Insalata di riso Mozzarella Insalata di carote Gelato	Insalata di pasta Frittata o uova strapazzate Carote cotte Frutta	Pasta al pomodoro Filetto di pollo al forno Zucchine trifolate Frutta	Pasta zucchine e zafferano Frittata o uova strapazzate Fagiolini Frutta fresca
venerdì	Pasta olio e formaggio Crocchette di manzo al forno Zucchine al forno Frutta	Pasta pomodoro e basilico Formaggio Fontina Insalata mista Yogurt	Risotto alla milanese Polpette di bovino al pomodoro Patate al tegame Frutta	Passato di verdure con riso Bastoncini di pesce al forno Patate rosolate Frutta

Il Pane è presente ad ogni pasto

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato



approvato da ASL "VC" SIAN in data 29/04/2024

GRAMMATURE ALIMENTI AL NETTO EDIBILE A CRUDO

DESCRIZIONE ALIMENTO	GRAMMI A PORZIONE			
PRIMI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
PASTA e RISO PER PRIMI ASCIUTTI	40	50	70	80
PASTA e RISO PER MINESTRE	20	30	40	50
PASTA IN BRODO E LEGUMI FRESCHI	20+40	30+55	40+70	45+85
PASTA IN BRODO E LEGUMI SECCHI	20+15	30+20	40+30	45+40
GNOCCHI DI PATATE	80/100	100/150	150/180	200
CRESPELLE	60	80	120	160
PASTA RIPIENA PER PRIMI ASCIUTTI	60	80/100	100/120	120/150
PASTA RIPIENA PER PRIMI IN BRODO	35/40	50	60	70
PIZZA A TRANCIO (PESO A COTTO)	100	170	210	250
FARINA DI MAIS PER POLENTA	30	40	60	80
PARMIGIANO GRATTUGIATO (a porz.)	5	5	5	10
SECONDI				
CARNE (MANZO, VITELLO, POLLO, TACCHINO)	50	60	70	80/100
CARNE CON OSSO	90	100	110	120/140
PESCE	60	90	100	130
TONNO IN SCATOLA SGOCCIOLATO	30	40	50	70
LEGUMI FRESCHI	80	100	130	160
LEGUMI SECCHI	25	40	50	60
FORMAGGIO FRESCO	35/40	50	80	100
FORMAGGIO DA TAGLIO	20	40	50	70
AFFETTATI	20	30	40	60
UOVA	1	1	1	1
UOVA PER FRITTATA	1	1	1 e 1/2	2
CONTORNI				
VERDURA DA CUOCERE	80	100	150	200
INSALATA	30	50	70	80/100
PATATE PER CONTORNI	80	120	150	180
PATATE PER PURE'	70	100	130	180
LEGUMI FRESCHI PER CONTORNO	40	55	70	85
LEGUMI SECCHI PER CONTORNO	15	20	30	40

DESCRIZIONE ALIMENTO	GRAMMI A PORZIONE			
GRASSI DI CONDIMENTO	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
OLIO PER PORZIONE	DA 3 A 5	DA 3 A 5	5	10
BURRO PER PORZIONE	DA 3 A 5	DA 3 A 5	5	10
PANE	20	30	40	50/60
FRUTTA FRESCA	80	150	150/200	200
YOGURT	125	125	125	125
BUDINO CONFEZIONATO	120	120	120	120
LATTE	150	150	150	200
BISCOTTI	20	30	30	40
ZUCCHERO	5	10	10	10

I DATI SONO VALIDATI TENENDO IN CONSIDERAZIONE LE LINEE GUIDA INRAN 2018 E SONO DA CONSIDERARSI VALORI MEDI PER PERSONA



VIDIMAZIONE ASL VC 29/04/2024

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli,

rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI ALICE CASTELLO

Via Italia, 29 C.A.P. 13040 P. IVA: 00317490027 Tel. 0161/90113-90744 Fax 0161/90868

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO

2024/2025



INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI D.U.V.R.I.

art.26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

Sicurezza e Qualità srl
Corso Turati 80 – 10134 Torino – tel./fax 011.7497761 - www.s-q.it
P.I. 08168580010- Capitale Sociale € 10.000,00 – REA TO 952016I

PREMESSA

Il presente documento contiene le informazioni sui rischi specifici e sulle relative misure di prevenzione e di emergenza e contenente la valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) in ottemperanza a quanto disposto dal comma 3-ter dell'art.26 del D.Lgs.81/08. 3-ter. **"...in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali".**

La valutazione dei rischi da interferenza è stata effettuata con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche verso gli utenti e lavoratori che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa.

Si richiede gentilmente di prendere visione del documento ed informare la committenza, in merito ad eventuali ulteriori rischi interferenti introdotti dalla propria attività e non contemplati nel documento di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) al fine di un pronto aggiornamento del documento stesso.

Si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con il committente e con altre eventuali imprese o lavoratori in appalto al fine di garantire una reciproca informazione, cooperazione e coordinamento volta all'eliminazione dei rischi.

Il presente documento non è utilizzabile nel caso di lavori ricadenti nell'ambito di applicazione del Titolo IV del D.Lgs. 81/08.

Ogni sua parte deve essere esplicitamente accettata dall'impresa esterna, dal lavoratore autonomo o in contratto d'opera e portata a conoscenza, a cura del Datore di Lavoro dell'Impresa stessa di tutto il personale alle proprie dipendenze che opera nelle sedi del Committente.

Il presente documento andrà controfirmato per ricevuta dai vari Datori di Lavoro, che in conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08, sono tenuti a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

Sarà altresì obbligo di tutti i Datori di Lavoro, nel caso in cui operi contemporaneamente più di un'impresa appaltatrice, coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tale documento sarà integrato anche da informative verbali circa i rischi presenti nei luoghi di lavoro o circa le procedure da adottare per il miglioramento della sicurezza.

La valutazione dei rischi di interferenza dovrà essere necessariamente aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di subappalti o di forniture e posa in opera o nel caso di affidamento a lavori autonomi.

L'aggiornamento della valutazione dei rischi dovrà inoltre essere effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento.

SCOPO ED OBIETTIVI

Scopo del presente documento è quello di disciplinare l'attività delle imprese appaltatrici o in contratto d'opera in modo da garantire, nello spirito della normativa vigente in materia l'osservanza delle norme di sicurezza del lavoro.

In particolare, si individuano i seguenti obiettivi:

- Fornire alle imprese appaltatrici e ai lavori autonomi o in contratto d'opera dettagliate informazioni sui rischi specifici dell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;
- Cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto o contratto d'opera;
- Coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

COME PRECISATO DALL'ART 26 DEL D.LGS. 81/08 DAL COORDINAMENTO DELLE MISURE DI PREVENZIONE SONO ESCLUSI I RISCHI SPECIFICI PROPRI DELL'ATTIVITÀ DELL'IMPRESA APPALTATRICE O DEI SINGOLI LAVORATORI AUTONOMI.

CARATTERISTICHE DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto:	Preparazione, trasporto e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente della Scuola Primaria di Alice Castello ubicata in Viale IV Novembre.	
Edifici e locali oggetto del servizio:	Scuola Primaria "G. Ballario" di Alice Castello in Viale IV Novembre	
Durata del servizio oggetto dell'appalto:	Il contratto è aggiudicato per l'anno scolastico 2024/2025 ed avrà durata pari a quella del calendario scolastico ufficiale approvato dai competenti organi in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole (dall'inizio delle attività scolastiche previste per il mese di settembre, alla loro fine prevista per il mese di giugno). Il servizio s'intende operante dal lunedì al venerdì, sia nei giorni previsti con rientro pomeridiano (due volte la settimana, secondo il calendario predisposto dalle competenti Autorità Scolastiche) sia negli altri giorni in cui è previsto il servizio di doposcuola. Il servizio sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche, nei giorni di chiusura delle scuole per le consultazioni elettorali, ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non consigliano o rendono possibile il funzionamento della mensa.	
Committente:	Ragione sociale	Comune di Alice Castello
	Nella persona di	
	Sede legale	Via Italia, 29 13040 Alice Castello (VC)
	Telefono, fax	Telefono: +39 0161/90113 Fax: +39 0161/90868
	Resp. Servizio Prevenzione e Prot.	Gianmaria Trombetta
	Telefono, fax	Tel: 011/7497761
Impresa Appaltatrice :	Ragione sociale	
	Nella persona di	
	Sede legale	
	Telefono, fax	
Subappalti :	☐ Previsti nei limiti stabiliti dall'art. 118 del D.Lgs 163/2006 ☒ Non previsti	

CARATTERISTICHE LUOGO DI LAVORO, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Servizi messi a disposizione dal committente			
Tipologia	Sì	No	Ubicazione
Ufficio	☐	☒	-
Spogliatoi	☐	☒	
Servizi igienici	☒	☐	Presso gli edifici pertinenti
Aree di deposito	☒	☐	Presso gli edifici pertinenti
Impianto elettrico			
L'impianto elettrico viene :	☒ messo a disposizione dal committente ☐ Installato a cura dell'impresa appaltatrice ☐ Non necessario		
Attrezzature di lavoro (macchine, apparecchi, utensili o impianti)			
L'uso delle attrezzature di proprietà del Committente (scale, computer, etc.) è consentito alla ditta appaltatrice o in contratto d'opera solo se autorizzato dal Committente o dal Dirigente Scolastico. Tutte le attrezzature dovranno essere in perfetto stato di funzionamento e rispondenti alle norme di prevenzione infortuni e incendi vigenti. Il Committente si riserva il diritto di vietare l'uso di quelli che riterrà non rispondenti a tali requisiti. Le attrezzature di lavoro dovranno essere utilizzate e mantenute in sicurezza secondo quanto riportato dai manuali di uso e manutenzione. Le attrezzature di lavoro concesse in uso dal Committente dovranno essere oggetto da parte dell'impresa appaltatrice di una manutenzione periodica programmata realizzata secondo quanto previsto dal costruttore, dalla normativa e dalle norme di buona tecnica. Le attrezzature di lavoro concesse in uso dal Committente dovranno inoltre essere oggetto da parte dell'impresa appaltatrice di controlli e verifiche periodiche per valutare il perfetto stato dei componenti e delle sicurezza secondo quanto indicato dal Titolo III del D.Lgs. 81/2008. Gli esiti dei controlli e verifiche necessari ai sensi del Titolo III del D.Lgs. 81/200 sono riportati per iscritto o attestati nello specifico registro da parte dell'impresa appaltatrice. È vietato abbandonare incustodite nei luoghi di lavoro sia le attrezzature di proprietà del Committente/Scuola che le attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice o affidataria del contratto d'opera. La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei Servizi è completamente a cura e rischio dell'Impresa Appaltatrice che dovrà provvedere alle relative incombenze.			
Impiego di agenti chimici pericolosi			
L'utilizzo di sostanze chimiche pericolose nei luoghi di lavoro di competenza del Committente deve essere preventivamente comunicato e autorizzato.			

Rifiuti

Gli appaltatori a lavori ultimati devono lasciare la zona interessata a eventuali lavorazioni sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta, rifiuti e rottami (smaltiti a carico dello stesso appaltatore secondo la normativa di legge), fosse o avvallamenti pericolosi, ecc

Residui o rifiuti delle lavorazioni non assimilabili agli urbani, a meno che non sia direttamente specificato dal contratto, andranno smaltiti dalle ditte/lavoratori autonomi.

È assolutamente vietato versare negli scarichi idrici ogni tipo di rifiuto oleoso, solvente e/o altri liquidi inquinanti: tali rifiuti dovranno essere conferiti negli appositi contenitori.

Interruzioni alla fornitura di energia elettrica, gas e acqua

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti antincendio devono essere concordati con il Comune e con il gestore/dell'edificio (Dirigente Scolastico, etc.)

PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA

Rischio Incendio
Il livello di rischio incendio è stato stimato "MEDIO" in tutti gli edifici. L'Impresa appaltatrice deve acquisire il piano di emergenza ed evacuazione ed individuare le necessarie informazioni per le attività di prevenzione incendi e gestione emergenza: vie di fuga, presidi antincendio, etc.
Gestione emergenza
La scuola è dotata di Piano di Emergenza ed evacuazione. L'Impresa Appaltatrice dovrà acquisire il suddetto Piano di Emergenza ed integrarlo con le procedure di emergenza rese necessarie dall'attività specifica. L'Impresa esterna dovrà provvedere alla designazione degli Addetti alla lotta antincendio e gestione emergenza, l'Impresa Appaltatrice dovrà garantire un numero idoneo di Addetti dotati della specifica formazione Antincendio. L'Impresa Appaltatrice dovrà inoltre adottare le necessarie procedure aggiuntive per la gestione dell'emergenza in presenza di minori disabili
Presidi di Primo Soccorso
Per quanto riguarda i presidi di pronto soccorso (cassetta di pronto soccorso, pacchetto di pronto soccorso, mezzi di comunicazione disposti dal D.M. 388/2003) l'Impresa Appaltatrice garantirà per il proprio personale e per gli allievi quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 81/08 e D.M. 15/7/2003). Per quanto riguarda la designazione degli Addetti al Primo Soccorso, l'Impresa Appaltatrice dovrà garantire un numero idoneo di Addetti.
Telefono
Il Committente non garantisce la presenza di un apparecchio telefonico sempre disponibile; pertanto, l'impresa appaltatrice presente provvederà ad equipaggiare il proprio personale di telefono portatile utile alle eventuali chiamate di soccorso.

DISPOSIZIONI GENERALI IN TEMA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI

Responsabilità dell'Impresa Appaltatrice o affidatario del contratto d'opera
L'appaltatrice si impegna a 1. far osservare ai propri dirigenti, preposti, lavoratori tutte le normative vigenti in materia di prevenzione infortuni, igiene del lavoro; 2. a far eseguire i lavori con la sovrintendenza diretta e assoluta di un responsabile o persona delegata ed esperta da lei designata; 3. di adottare tutte le predisposizioni e i provvedimenti atti a evitare infortuni, danni di qualsiasi genere alle persone o cose siano esse dipendenti o di proprietà della ditta Appaltatrice, della Committente o appartenenti a terzi; 4. di rispettare le prescrizioni e le disposizioni impartite dagli Organi di Vigilanza e di Controllo, di altre Autorità competenti o della Committente stessa.
Comportamento del personale dell'impresa appaltatrice o affidataria del contratto d'opera
Il personale esterno è tenuto a seguire scrupolosamente le informazioni impartite, seguire quanto segnalato dai cartelli di obbligo, divieto, prescrizioni, uso dei dispositivi di protezione individuale e tutto quanto inerente la sicurezza e salute sul lavoro. Il personale esterno è tenuto a seguire scrupolosamente quanto indicato nelle successive schede di rischio. Il personale esterno è tenuto scrupolosamente a seguire tutte le norme antinfortunistiche previste per legge durante l'espletamento delle proprie attività. Nelle Scuole vige il divieto di fumare e consumare bevande alcoliche.
Accesso alle aree di lavoro
L'accesso agli edifici e ai rispettivi cortili e alle aree di pertinenza del personale afferente a ditte appaltatrici, subappaltatrici e/o lavoratori autonomi è limitato esclusivamente alle zone interessate ai lavori commissionati. Ogni altro accesso deve essere preventivamente autorizzato.
Tessera di riconoscimento
Il personale occupato dall'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le Generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
Documentazione da presentare OBBLIGATORIA
L'Impresa deve fornire OBBLIGATORIAMENTE la seguente documentazione prevista per legge: -certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato; -autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445; -DURC <u>In caso di subappalto, l'Impresa dovrà fornire la medesima documentazione anche per le ditte o per i lavoratori autonomi per le quali è stato autorizzato il subappalto.</u>

Subappalti

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare al Committente l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese subappaltatrici. Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio unicamente dopo:

- verifica tecnico-amministrativa, con le medesime modalità dell'appaltatore ovvero la presentazione della seguente documentazione:
 - certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- firma del verbale di coordinamento e cooperazione e del DUVRI

Aggiornamento

Durante l'esecuzione dei lavori è necessaria una continua e fattiva collaborazione tra le parti. Tutte le parti interessate coopereranno tra di loro al fine di rendere "dinamico" il più possibile il presente documento favorendo l'effettiva attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi necessari ad eliminare o ridurre i rischi interferenziali a proposito delle situazioni affrontate.

Il presente documento sarà integrato e modificato a cura del Committente dopo riunione di coordinamento con appaltatori e eventuali subappaltatori, anche a seguito di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo evidenziate in corso dell'esecuzione dell'appalto.

Misure generali di emergenza

Il personale esterno è tenuto in caso di emergenza a seguire scrupolosamente le istruzioni impartite dagli Addetti Antincendio interni. Oltre al Piano di Emergenza, ogni Datore di Lavoro presente con la propria azienda deve adottare le proprie procedure di emergenza, specifiche per l'attività svolta.

Norme per la segnalazione di pericolo

In caso si ravvisi una situazione anomala o di pericolo o di evidente emergenza per l'incolumità delle persone e/o cose **TELEFONARE**

al n° 112

comunicando

- il proprio nominativo;
- il luogo da cui si effettua la chiamata;
- la natura dell'evento (incendio, fuga di gas, spandimento, ...)
- impianto/reparto coinvolto;
- presenza di eventuali infortunati.

Emergenza

Per emergenza si intende una qualunque situazione di pericolo generata da eventi imprevisti e/o accidentali che diano luogo ad un pericolo grave, immediato o differito per la salute umana o per l'ambiente, all'interno o all'esterno del Sito. Possibili tipologie di emergenza sono:

- Esplosioni e incendi;
- Fughe di gas nocivi e/o infiammabili;
- Perdite e/o spandimenti di liquidi nocivi e/o infiammabili;
- Allagamenti, crolli, eventi di particolare gravità;
- Atti di sabotaggio o di terrorismo.

Norme generali per l'evacuazione

In caso di ravvisato pericolo o se richiesto dall'addetto all'emergenza, interrompere qualsiasi attività svolta e abbandonare con rapidità, ma ordinatamente, il posto di lavoro utilizzando i percorsi e le uscite di sicurezza indicate.

- Prima di uscire, se ciò non costituisce pericolo, mettere in sicurezza le proprie attrezzature;
- Aiutare le persone che si trovassero in difficoltà, senza comunque mettere a rischio la propria incolumità, ed indirizzarsi verso i punti di ritrovo;
- Se si è all'interno dell'edificio uscire all'aperto e recarsi al punto di ritrovo;
- Rientrare nell'edificio solo se espressamente autorizzati dal Servizio di Emergenza;
- Raggiunto il punto di ritrovo comunicare la propria presenza all'addetto alla vigilanza.

È vietato attardarsi a raccogliere oggetti personali.

Non tentare la fuga attraverso percorsi già invasi dal fumo.

Personale di Imprese

In caso di emergenza insorta nel luogo presso il quale si trova ad operare, il personale di impresa:

- sospende i lavori in corso;
- mette in sicurezza le proprie attrezzature e il posto di lavoro;
- si reca al punto di raccolta assicurandosi della presenza di tutti i compagni di lavoro;
- segue le indicazioni impartite dal responsabile dell'impianto.

Fine emergenza

La condizione di fine emergenza viene comunicata, sulla base delle informazioni ricevute dalla figure preposte alla gestione dell'emergenza, che provvederà a diramare l'informazione a tutte le altre persone.

Azioni per ripristinare l'attività operativa

Ripristinata l'agibilità dell'area interessata dall'evento incidentale ed attivate tutte le misure possibili per la tutela dell'ambiente, viene valutato il danno alle apparecchiature e viene predisposto il piano degli interventi necessari per il ripristino della normale attività operativa.

Nell'ambito di questi interventi viene valutata inoltre la necessità di effettuare eventuali azioni di bonifica della zona interessata.

Intervento dell'ambulanza

L'intervento dell'ambulanza è attivabile componendo il numero **112**

LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Lettura delle schede

Per quanto riguarda I RISCHI INTERFERENZIALI le schede riportate rappresentano le fonti di rischio individuate al momento della stipula del contratto sulla base delle informazioni disponibili.

La valutazione dei rischi viene esplicitata in forma tabellare.

Il compilatore valuta la gravità del rischio e la frequenza con cui lo stesso può verificarsi con un approccio basato sulla definizione di scale di tipo semi-quantitativo come di seguito specificato e come richiesto dalle schede di analisi e valutazione dei rischi.

SCALA DELLA FREQUENZA

1	bassissima	può esservi un danno per concomitanza di eventi poco probabili ed indipendenti il verificarsi del danno suscita incredulità
2	medio bassa	può esservi un danno per circostanze fortuite il verificarsi suscita grande sorpresa
3	medio alta	è possibile un danno correlato al rischio il verificarsi suscita un po' di sorpresa
4	elevata	vi è sicura correlazione col rischio il verificarsi del danno non suscita sorpresa

SCALA DELLA MAGNITUDO

1	trascurabile	infortunio con effetti rapidamente reversibili
2	modesta	infortunio con effetti reversibili
3	notevole	infortunio con effetti di invalidità parziale non reversibile
4	ingente	infortunio con effetti letali o di invalidità totale non reversibile

Dal prodotto della Magnitudo per la Frequenza (MxF) emerge la graduazione del rischio.

Matrice di valutazione del rischio

F R E Q U E N Z A	4	4	8	12	16					
	3	3	6	9	12					
	2	2	4	6	8					
	1	1	2	3	4					
		1	2	3	4					
		M	A	G	N	I	T	U	D	O

All'esito della valutazione dei rischi viene espresso un giudizio qualitativo del rischio:

- $R > 9$ Rischio non accettabile.**
 $4 \leq R \leq 8$ Rischio accettabile con prescrizioni.
 $1 \leq R \leq 3$ Rischio accettabile.

Per ciascun rischio vengono indicate le relative misure di prevenzione e protezione idonee alla eliminazione, ove possibile, e in ogni caso alla riduzione al minimo.

RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NEI LUOGHI DI LAVORO

Tipologia	Entità	Ubicazione	Misure preventive e protettive
Investimenti e schiacciamenti	accettabile	AREE ESTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Obbligo di prendere visione delle planimetrie dell'edificio e della segnaletica di sicurezza – Obbligo di prestare particolare attenzione agli accessi/uscite dagli edifici vicini alle carreggiate stradali – Obbligo di prestare attenzione a cancelli elettrici, passi carrai – Obbligo di parcheggiare nelle specifiche aree. – Obbligo di spostarsi a piedi utilizzando marciapiedi e specifici camminamenti – Indossare indumenti ad alta visibilità per attività all'esterno in prossimità di carreggiate stradali e parcheggi.
urti, colpi, tagli dovuti ad ostacoli imprevedibili, elementi strutturali, alberature	accettabile	AREE ESTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. – Divieto di accesso a intercapedini, sottotetto etc. – Obbligo di verificare le condizioni del tratto di terreno da percorrere – Obbligo di segnalare al personale la necessità di rimuovere ingombri e/o depositi che ostacolano la circolazione e/o le lavorazioni – Percorrere i marciapiedi e le specifiche vie di transito, evitando di percorrere il giardino e le aree non custodite o scarsamente illuminate – In caso di innevamento evitare il passaggio in aree non pulite
scivolamenti, inciampi, cadute	accettabile	AREE ESTERNE E INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. – Divieto di accesso a intercapedini, sottotetto etc. – Obbligo di verificare le condizioni del tratto di terreno da percorrere, potrebbero essere presente materiale sdruciolevole, ostacoli, etc – Obbligo di segnalare al personale comunale la necessità di rimuovere ingombri e/o depositi che ostacolano la circolazione e/o le lavorazioni – Indossare scarpe di sicurezza con suola antiscivolo e indumenti ad alta visibilità – Percorrere i marciapiedi e le specifiche vie di transito, evitando di percorrere le aree non custodite o scarsamente illuminate – In caso di innevamento limitare il passaggio in aree non pulite

Tipologia	Entità	Ubicazione	Misure preventive e protettive
urti, colpi, tagli dovuti ad arredi, elementi di finitura, porte, finestre	accettabile	AREE INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Obbligo di mantenere chiuse ante e cassetti – Obbligo di mantenere l'ordine e la pulizia – Divieto di abbandonare ingombri (scatoloni, etc.) nelle vie di transito – Divieto di appoggiare sopra armadi, scaffali o davanzali oggetti o vasi
incendio	accettabile	AREE ESTERNE, MAGAZZINI, RIMESSE, AREE INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Prendere visione dell'ubicazione dei presidi antincendio, dei dispositivi di sicurezza, degli spazi calmi mediante le planimetrie appese alle pareti della struttura e mediante il piano di emergenza. – E' vietato fumare, usare fiamme libere, usare saldatrici o altre attrezzature che potrebbero essere causa di innesco; – È vietato installare apparecchi a combustione o far funzionare apparecchi di riscaldamento o condizionamento diversi da quelli già installati dall'Ente – È vietato introdurre sostanze infiammabili in tutte le sedi – Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici. – Divieto di ingombrare i luoghi di passaggio ed ostacolare comunque la circolazione
Caduta dall'alto	accettabile	AREE ESTERNE, MAGAZZINI, RIMESSE, AREE INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. – Divieto assoluto di rimuovere le barriere utilizzate per la protezione contro la caduta verso il vuoto: parapetti, griglie, etc.
Caduta dall'alto	accettabile	AREE ESTERNE E INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Adottare mezzi idonei alla pulizia delle superfici vetrate ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici. – Ogni intervento di pulizia che richiede l'allestimento di ponteggi, ponte su ruote o, l'ingresso di un mezzo operativo nell'edificio dovrà essere autorizzato

rischio di esposizione ad agenti biologici	accettabile	SERVIZI IGIENICI, AREE DEPOSITO RIFIUTI AREE ESTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Divieto di accesso ai locali e alle aree se non strettamente collegato alle attività previste dal contratto d'appalto e contratto d'opera – Indossare Dispositivi di Protezione Individuale per le lavorazioni effettuate nei servizi igienici – Obbligo di mantenere separati gli abiti da lavoro dagli abiti personali – Evitare il contatto con oggetti potenzialmente contaminati senza gli appositi dispositivi di protezione individuale.
proiezione di schegge, particelle	accettabile	PROIEZIONE SCHEGGE E PARTICELLE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Obbligo di mantenere distanze adeguate dalle lavorazioni eseguite da altre imprese
urti, colpi dovuti ai comportamenti del pubblico: abbandono di oggetti nei percorsi di circolazione e fuga, mancata percezione dei pericoli da parte degli utenti	accettabile	AREE ESTERNE E INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: – Organizzare il lavoro in modo da evitare la presenza contemporanea con l'utenza durante i lavori; – Obbligo di adottare degli orari particolari o misure alternative per permettere il transito nelle vie di circolazione interessate dai lavori;

POTENZIALE INTERFERENZE CON ALTRI LAVORATORI

Non si può escludere in assoluto la contemporanea presenza di persone durante lo svolgimento del servizio o il permanere di rischi di interferenza .

Tali rischi di interferenza sono ipotizzabili nei confronti di:

- ☒ lavoratori del Comune di Alice Castello
- ☒ lavoratori della Scuola primaria di Alice Castello
- ☒ allievi e utenti
- ☒ Imprese esterne incaricate dalla Direzione Didattica o dal Comune di Alice Castello per altre attività

Il prospetto sottostante è da considerare solo esemplificativo del possibile coinvolgimento e della tipologia delle aziende presenti.

	Committente Comune di Alice Castello		Committente Scuola Primaria
---	---	---	-----------------------------------

STRUTTURA ⇨	
COMMITTENZA ⇩	Scuola Primaria
Lavoratori del Comune di Alice Castello	
Lavoratori della Scuola Primaria	
Allievi	
Manutenzioni a carico della Scuola primaria	
Manutenzione Impianti Elettrici, Idraulici, termici, Ascensori, Antincendio	
Servizio di pre e doposcuola, comprensivo dell'assistenza ai bambini durante i pasti	

VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Rischi dei luoghi di lavoro:

- Vie di circolazione e spazi comuni interni
- Vie di circolazione e spazi comuni esterni
- Porte e portoni
- Pavimenti
- Servizi igienico-assistenziali
- Impianto di servizio - Impianto elettrico e di messa a terra
- Impianti di sollevamento (ascensori, montacarichi, piattaforme elevatrici)
- Smaltimento dei rifiuti
- Interferenza con altri visitatori, utenti o altro personale
- Scale fisse

Rischi legati alle lavorazioni del committente:

- Attrezzature di lavoro
- Mezzi di trasporto materiali (autocarri, furgoni, ecc.)
- Sostanze combustibili, infiammabili in condizioni di innesco
- Emergenze

Rischi indotti dalle lavorazioni appaltate:

- Attrezzature di lavoro
- Mezzi di trasporto materiali (autocarri, furgoni, ecc.)
- Deposito di materie prime o prodotti pericolosi
- Apparecchi mobili di sollevamento materiali
- Sostanze combustibili, infiammabili in condizioni di innesco
- Attrezzature per lavori in quota
- Lavori in quota
- Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore
- Emissioni di polveri

Vie di circolazione e spazi comuni interni	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Caduta dall'alto	Lieve
Caduta di materiali dall'alto	Lieve
Caduta in piano e scivolamento	Lieve
Caduta in profondità	Lieve
Contatto da mezzi in movimento	Lieve
Urti, impatti, colpi, ferite e abrasioni	Lieve
Misure preventive e protettive	
Caduta dall'alto Adottare mezzi idonei ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici o sistemi alternativi. - L'accesso ai posti di lavoro sopraelevati deve avvenire utilizzando scale fisse a gradini. - Nei lavori su impalcati e simili, si deve accertare che questi abbiano resistenza sufficiente per sostenere il peso dei lavoratori e dei materiali d'impiego. In caso di dubbia resistenza, devono essere adottate misure idonee a garantire l'incolumità delle persone addette, disponendo tavole sopra le orditure e/o sottopalchi e facendo uso di idonee cinture di sicurezza. Caduta di materiali dall'alto - L'immagazzinamento di materiali e oggetti viene svolto evitando l'impilamento dei materiali uno sopra l'altro. - Devono essere evitate le lavorazioni o attività che siano causa del rischio di caduta materiali dall'alto nelle zone sottostanti dove si possano venire a trovare lavoratori o utenti impegnati in altre attività. Qualora si presenta il suddetto rischio, devono essere delimitate le zone interessate dalla possibile caduta di materiali dall'alto in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone. - Per quanto possibile le lavorazioni con rischio di caduta materiali dall'alto dovranno essere svolte in fasce orarie che prevedano la presenza nei luoghi di lavoro del numero minore possibile di lavoratori e utenti. - I depositi di materiali in cataste, pile e mucchi devono essere organizzati in modo da evitare crolli o cedimenti e permettere una sicura e agevole movimentazione e non ostacolare la normale viabilità. - I percorsi per la movimentazione dei carichi ed il dislocamento dei depositi devono essere scelti in modo da evitare quanto più possibile le interferenze con zone in cui si trovano persone. - Quando sia previsto che non addetti ai lavori possano accedere ai luoghi di lavoro, devono essere predisposti appositi percorsi protetti e separati dalle lavorazioni, oppure le persone devono essere accompagnate da personale incaricato allo scopo. - Nei luoghi di lavoro interni oggetto dell'appalto devono essere identificate e organizzate le aree destinate al deposito dei materiali, tenendo conto della viabilità generale e della loro accessibilità. - I depositi in cataste, pile, mucchi devono essere effettuati in modo da evitare crolli e cedimenti e che i materiali possano essere prelevati senza dover ricorrere a manovre pericolose. - I percorsi per la movimentazione dei carichi devono essere scelti in modo da evitare quanto più possibile che essi interferiscano con zone in cui si trovano persone. - Quando ciò non sia possibile, i trasporti e la movimentazione dei carichi dovranno essere opportunamente segnalati onde consentire lo spostamento delle persone. - Deve essere materialmente impedito l'accesso ai non autorizzati e vanno segnalati i rispettivi pericoli e specificati i divieti od obblighi adatti ad ogni singolo caso, mediante l'affissione di appositi avvisi. Caduta in piano e scivolamento - I pavimenti dei luoghi destinati al passaggio non presentano buche o sporgenze pericolose e sono in condizioni tali da rendere sicuro il movimento ed il transito delle persone e dei mezzi di trasporto. - Le vie di circolazione degli edifici sono mantenute sgombre da ostacoli. Esse risultano idonee per le attività lavorative del committente, ma l'appaltatore dovrà verificare preventivamente l'idoneità in rapporto alle attività	

specifiche oggetto di appalto e, ove necessario, dovrà adottare misure integrative da concordare. Viene ribadito l'assoluto divieto di impegnare percorsi con materiali ed ostacoli in genere che possano precludere il passaggio e l'eventuale evacuazione dei locali.

- Organizzare le aree di lavoro mantenendo la corretta disposizione degli attrezzi da lavoro e dei materiali, al fine di non intralciare i percorsi di transito.
- Le superfici dei luoghi destinati al passaggio sono tenute sotto controllo per evitare buche che possono costituire pericolo di inciampo.
- È necessario contenere l'eventuale presenza di liquidi sui pavimenti, causata da accidentali sversamenti di sostanze e materiali delimitando la zona interessata.
- Deve essere sempre esposto, durante l'esecuzione della relativa attività, il cavalletto "pavimento bagnato".
- I percorsi pedonali interni devono sempre essere mantenuti sgombri da attrezzature, materiali o altro capace di ostacolare il transito. Qualora il passaggio non sia praticabile, delimitare la zona.
- Qualora le operazioni richiedano l'occupazione di uno o più corridoi di passaggio, è opportuno interdire l'accesso alla zona interessata fino alla conclusione dei lavori.
- Quando sia previsto che non addetti ai lavori possano accedere ai luoghi di lavoro, devono essere predisposti appositi percorsi protetti e separati dalle lavorazioni, oppure le persone devono essere accompagnate da personale incaricato allo scopo.

Caduta in profondità

- Nei luoghi di lavoro o passaggio in cui i veicoli potrebbero cadere nel vuoto, sono provviste protezioni appropriate atte ad impedire ai mezzi di cadere nel vuoto (per es. con parapetti). Nelle aree in cui dette misure non siano attuabili le aperture sono munite di apposite segnalazioni di pericolo.

Contatto da mezzi in movimento

- Negli ambienti di lavoro sono previsti spazi riservati alle merci, per essere stoccate in aree allo scopo dedicate, in modo da lasciare sempre sgombri i pavimenti ed i passaggi per la normale circolazione dei mezzi di trasporto sulle rispettive vie di circolazione.
- L'accesso e la circolazione dei mezzi nei reparti deve avvenire rispettando la segnaletica esistente e conformemente alle regole generali del codice della strada.
- I percorsi per la movimentazione dei carichi ed il dislocamento dei depositi devono essere scelti in modo da evitare quanto più possibile le interferenze con zone in cui si trovano persone.
- Quando sia previsto che non addetti ai lavori possano accedere ai luoghi di lavoro, devono essere predisposti appositi percorsi protetti e separati dalle lavorazioni, oppure le persone devono essere accompagnate da personale incaricato allo scopo.

Informazione e formazione generale

Caduta dall'alto

- Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere ai luoghi di lavoro devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'interno dei luoghi di lavoro.
- Informare il personale sullo stato dei luoghi ove dovrà operare e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare.

Caduta di materiali dall'alto

- Il personale dell'appaltatore prima dell'avvio delle attività deve ricevere una informazione e una formazione adeguata in merito al rischio specifico, ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione.
- I lavoratori hanno ricevuto ogni necessaria informazione e istruzione, riguardo al fatto che devono essere evitate le lavorazioni o attività che siano causa del rischio di caduta materiali dall'alto nelle zone sottostanti dove si possano venire a trovare lavoratori impegnati in altre attività. Qualora si presenti il suddetto rischio, devono essere delimitate le zone interessate dalla possibile caduta di materiali dall'alto in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone. Dove non sia possibile, è necessario sorvegliare con personale per impedire l'accesso al locale/zona di lavoro.
- I lavoratori hanno ricevuto ogni necessaria informazione e istruzione riguardo al divieto di non transitare negli spazi riservati al deposito delle merci e ai conducenti dei mezzi di accertarsi della stabilità della merce stoccata.

Caduta in piano e scivolamento

- I lavoratori dell'appaltatore devono ricevere ogni necessaria informazione e istruzione riguardo all'obbligo di

mantenere la pavimentazione delle vie di circolazione e delle postazioni di lavoro pulita da scarti di lavorazione, materiali, imballaggi, oggetti, utensili al fine di rendere sicuro il transito di persone.

- Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere nei luoghi di lavoro devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'interno dei luoghi di lavoro.

- Informare il personale sullo stato dei luoghi ove dovrà operare e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare.

Caduta in profondità

- Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere ai luoghi di lavoro devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'interno dei luoghi di lavoro.

- Informare il personale sullo stato dei luoghi ove dovrà operare e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare.

Contatto da mezzi in movimento

- Tutti i lavoratori devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'interno dei luoghi di lavoro.

- I lavoratori hanno ricevuto ogni necessaria informazione e istruzione, riguardo al fatto che devono essere evitate le lavorazioni o attività in quota nelle zone in cui è possibile il rischio di urti o contatti per il passaggio di veicoli o pedoni impegnati in altre attività. Qualora si presenti il suddetto rischio, le zone interessate dal possibile transito o passaggio devono essere transennate o delimitate in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone o veicoli. Dove non sia possibile, è necessario sorvegliare con personale per impedire l'accesso al locale/zona di lavoro.

- L'Appaltatore deve informare il proprio personale che in prossimità delle strutture è necessario procedere con cautela a velocità ridotta.

- Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere ai luoghi di lavoro devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'interno dei luoghi di lavoro.

- Informare il personale sullo stato dei luoghi ove dovrà operare e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare.

Urti, impatti, colpi, ferite e abrasioni

- Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere ai luoghi di lavoro devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'interno dei luoghi di lavoro.

- Informare il personale sullo stato dei luoghi ove dovrà operare e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare.

Procedure e istruzioni operative

Caduta dall'alto

Il personale dell'appaltatore e/o i lavoratori autonomi in relazione al rischio indicato deve applicare le istruzioni o procedure individuate unitamente o di volta in volta le più idonee:

- divieto di rimozione di parapetti e protezioni contro le cadute per facilitare l'esecuzione dei lavori appaltati;
- chiunque ravvisi una situazione di pericolo, deve comunicarlo rapidamente al referente dell'azienda Committente per le relative misure di sicurezza da intraprendere.

Caduta di materiali dall'alto

Istruzioni operative

- Le recinzioni, le delimitazioni e le segnalazioni devono essere tenute in efficienza per tutta la durata dei lavori. Quando per esigenze lavorative si renda necessario rimuovere in tutto o in parte tali protezioni, deve essere previsto un sistema alternativo di protezione quale la sorveglianza continua delle aperture che consentono l'accesso di estranei ai luoghi di lavoro pericolosi.

- I sistemi di protezione devono essere ripristinati non appena vengono a cessare i motivi della loro rimozione e comunque sempre prima di sospendere la sorveglianza alternativa, anche se conseguenza delle pause di lavoro.

- Fino al completamento delle protezioni per il passaggio o lo stazionamento di terzi in prossimità di posti di lavoro sopraelevati, la zona esposta a rischio di caduta accidentale di materiale dall'alto deve essere delimitata e/o sorvegliata al fine di evitare la presenza di persone.

- Interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto

terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze.

- Garantire, in presenza di pericolo di caduta di materiali, il coordinamento con il Committente e con eventuali altre imprese delle lavorazioni.

- Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'interno, in apposita area riservata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento.

- Qualora siano impilate scatole o pallets, l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da non comportare rischi di rovesciamento o caduta.

- E' vietato effettuare le operazioni di scarico e carico in aree non preposte allo scopo. Qualora le suddette operazioni siano già state iniziate, devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del Committente.

- Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di caduta di materiali e rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite, e in particolare è tenuto a:

- a) predisporre adeguata segnalazione e delimitazione dell'area interessata dal deposito provvisorio di attrezzature, apparecchiature e materiali;

- b) attenersi e verificare in modo che la delimitazione posta in atto non procuri intralcio alla normale circolazione (letti, barelle e carrozzelle), ai percorsi, alle vie di esodo e davanti alle uscite di emergenza;

- c) verificare la superficie e la planarità del piano di appoggio prima di iniziare il deposito del materiale;

- d) verificare il buon posizionamento delle merci sui mezzi utilizzati per lo scarico al fine di evitare cadute e/o scivolamenti;

- e) il deposito di materiali deve essere effettuato in modo tale da evitare crolli o cedimenti pericolosi;

- f) l'altezza massima per le eventuali cataste deve essere valutata in funzione della sicurezza al ribaltamento considerando anche le eventuali azioni esterne, dello spazio necessario per i movimenti e dalla necessità di accedere per il prelievo nel caso sia utilizzato un mezzo meccanico;

- g) gli eventuali scaffali utilizzati, di fornitura della Ditta, per l'immagazzinamento di materiali e/o attrezzature dovranno essere marcati CE con portate dichiarate e adeguate al carico;

- h) nelle operazioni di assemblaggio delle scaffalature, verificare il corretto montaggio, il fissaggio degli elementi, l'assetto geometrico e la rispondenza al carico max sopportabile;

- i) si raccomanda il corretto posizionamento del materiale rispettando la verticalità e l'allineamento del carico;

- l) nel caso di interruzione delle lavorazioni tutto il materiale dovrà essere inaccessibile a qualsiasi persona non dipendente della Ditta appaltatrice.

Caduta in piano e scivolamento

- L'Appaltatore deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

- L'impresa esecutrice, nell'espletamento dei lavori, dovrà eseguire la pulizia dei pavimenti negli orari concordati, dovrà procedere per settori e marcare di volta in volta il settore sottoposto a lavaggio, dovrà utilizzare idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate, dovrà tempestivamente rimuovere i segnali una volta che le superfici di transito non siano più scivolose.

- L'appaltatore deve vigilare che le aree di lavoro e di passaggio siano utilizzate secondo le indicazioni del Committente, in particolare che:

- a) Siano mantenute in ordine e libere da materiali;

- b) Sia evitato per quanto è possibile, di posizionare oggetti o materiali o cavi elettrici per l'alimentazione degli utensili/attrezzature su zone di transito e passaggio;

- c) I cavi di alimentazione siano sistemati, o fissati, o protetti con tavole o canalette provvisorie in modo da ridurre al minimo il rischio di inciampo;

- d) Sia limitato l'uso di telefonini, potenziale causa di distrazioni;

- e) Segnalare il deposito temporaneo di materiali mediante cartellonistica mobile.

- L'appaltatore deve garantire che vengano verificate le condizioni dei luoghi e segnalata qualsiasi anomalia riscontrata nelle aree di lavoro.

- In caso di attività in aree con presenza di interferenza, è vietato intralciare con cavi e/o prolunghe, anche provvisori, le zone di passaggio comuni.

- In caso di sversamenti accidentali di oli o sostanze che possono rendere scivolosi i pavimenti provvedere tempestivamente alla rimozione e pulizia.

- Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di scivolamenti, inciampi e cadute e adottare le istruzioni operative loro impartite di seguito riportate:

- a) Mantenere i luoghi di lavoro puliti ed ordinati e rimuovere i materiali non utilizzati;
- b) Segnalare eventuali ostacoli non rimovibili lungo i percorsi;
- c) Segnalare le zone a rischio ed adottare tutti i necessari provvedimenti atti a ridurre i livelli di scivolosità delle superfici;
- d) Non installare cavi di alimentazione e prolunghe che attraversano le normali zone di transito; questi dovranno essere sistemati e protetti con tavole o canalette provvisorie in modo da ridurre al minimo il rischio di inciampo;
- e) Non accatastare il materiale in modo che lo stesso possa cadere o scivolare o recare intralcio alla circolazione delle persone e dei mezzi;
- f) Segnalare la presenza di dislivelli a pavimento generati temporaneamente nell'espletamento delle attività in Appalto.

- Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di scivolamento e adottare le istruzioni operative loro impartite di seguito riportate:

- a) È necessario contenere l'eventuale presenza di liquidi sui pavimenti, causata da accidentali sversamenti di sostanze e materiali delimitando la zona interessata;
- b) Deve essere sempre esposto, durante l'esecuzione della relativa attività, il cavalletto "pavimento bagnato".

Caduta in profondità

L'appaltatore deve garantire che le vie di circolazione siano utilizzate secondo le indicazioni.

Contatto da mezzi in movimento

- Nell'ambito delle attività il personale che effettua lavori in presenza di traffico veicolare deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio, rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare prima di iniziare le lavorazioni è tenuto a:

- a) impedire l'accesso alle aree di lavoro con delimitazioni, sbarramenti e segnaletica;
- b) far rispettare i percorsi individuati;
- c) curare che l'accesso dei mezzi all'area avvenga in presenza di personale a terra, con il compito di controllare che l'area di manovra sia libera da persone e cose;
- d) fare rispettare le prescrizioni relative alla viabilità e alle delimitazioni delle aree, vigilando in particolare che le opere provvisorie non siano manomesse;
- e) in caso di manovre e spostamenti con manovre difficili e pericolose (spazi ridotti, scarsa visibilità, etc.) farsi coadiuvare da un collega a terra ed utilizzare adeguata comunicazione (semplice, chiara ed immediata) e segnali convenzionali;
- f) preavvisare la manovra pericolosa con clacson e cicalini (dispositivi acustici);
- g) interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze;
- h) in caso di ostruzione delle vie di transito e di esodo dovrà essere predisposta segnaletica indicante la viabilità pedonale e veicolare alternativa.

- L'appaltatore deve garantire, in presenza di macchinari in movimento, il coordinamento con eventuali altre imprese delle lavorazioni.

- Misure comportamentali per il personale dell'appaltatore:

- a) accedere solo dopo autorizzazione preventiva;
- b) transitare e sostare solo nelle aree indicate e assegnate;
- c) procedere nelle aree esterne a passo d'uomo;
- d) impegnare le aree di carico e scarico merci solo quando queste non sono utilizzate da altri soggetti;
- e) in caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità, ecc.), farsi coadiuvare da un collega a terra;
- f) dare sempre la precedenza ai pedoni;
- g) non distrarsi con l'uso del telefonino;
- h) in mancanza di sistema di segnalazione acustica di retromarcia (cicalino) sul mezzo, preavvisare la manovra utilizzando il clacson se necessario;
- i) limitare l'utilizzo di telefoni cellulari, eventualmente fermarsi durante la comunicazione.

Urti, impatti, colpi, ferite e abrasioni

- Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre i potenziali rischi indicati e rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite, e in particolare è tenuto a porre attenzione:

- a) agli spigoli degli arredi, ad eventuali finestre o porte di arredi aperte (da richiudere sempre);
- b) nelle attività vicino alle finestre, arredi con vetri, al fine di evitare urti che potrebbero comportare infortuni e lesioni a chi svolge l'attività e a terzi;
- c) nei luoghi con spazio ridotto o disagiati;

- d) alle porte che si aprono sui corridoi o comunque nelle zone di transito, e non transitare nell'area di apertura.
- Mantenere l'area di lavoro sgombra da rifiuti, detriti o materiale non necessario.
 - Al termine dei lavori i luoghi devono essere ripuliti.

Manutenzione e controlli

Caduta in piano e scivolamento

I percorsi di transito interni ed esterni sono regolarmente mantenuti, al fine di evitare il presentarsi di fonti d'inciampo, scivolamento, buche o avvallamenti pericolosi.

Vie di circolazione e spazi comuni esterni	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Caduta dall'alto	Lieve
Caduta di materiali dall'alto	Lieve
Caduta in piano	Lieve
Caduta in profondità	Lieve
Contatto da mezzi in movimento	Lieve
Investimento per presenza di lavori con traffico veicolare	Lieve
Urti contro ostacoli fissi	Lieve
Misure preventive e protettive	
Caduta dall'alto Adottare mezzi idonei ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici o sistemi alternativi. - Nei lavori su scale impalcati e simili, si deve accertare che questi abbiano resistenza sufficiente per sostenere il peso dei lavoratori e dei materiali d'impiego. In caso di dubbia resistenza, devono essere adottate misure idonee a garantire l'incolumità delle persone addette. Caduta di materiali dall'alto - Nei luoghi di lavoro esterni oggetto dell'appalto devono essere identificate e organizzate le aree destinate al deposito dei materiali, tenendo conto della viabilità generale e della loro accessibilità. - I depositi in cataste, pile, mucchi devono essere effettuati in modo da evitare crolli e cedimenti e che i materiali possano essere prelevati senza dover ricorrere a manovre pericolose. - I percorsi per la movimentazione dei carichi devono essere scelti in modo da evitare quanto più possibile che essi interferiscano con zone in cui si trovano persone. - Quando ciò non sia possibile, i trasporti e la movimentazione, anche aerea, dei carichi dovranno essere opportunamente segnalati onde consentire lo spostamento delle persone. - Al manovratore del mezzo di sollevamento e trasporto deve essere garantito il controllo delle condizioni di tutto il percorso, anche ricorrendo a personale ausiliario. - Deve essere materialmente impedito l'accesso ai non autorizzati e vanno segnalati i rispettivi pericoli e specificati i divieti od obblighi adatti ad ogni singolo caso, mediante l'affissione di appositi avvisi. - I materiali sono immagazzinati in idonee scaffalature in modo ordinato e stabile, così da evitare cadute accidentali. - L'immagazzinamento di materiali e oggetti viene svolto evitando l'impilamento dei materiali uno sopra l'altro. - Devono essere evitate le lavorazioni o attività che siano causa del rischio di caduta materiali dall'alto nelle zone sottostanti dove si possano venire a trovare lavoratori impegnati in altre attività. Qualora si presenti il suddetto rischio, devono essere delimitate le zone interessate dalla possibile caduta di materiali dall'alto in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone. - Per quanto possibile le lavorazioni con rischio di caduta materiali dall'alto dovranno essere svolte in fasce orarie che prevedano la presenza nei luoghi di lavoro del numero minore possibile di lavoratori. - I depositi di materiali in cataste, pile e mucchi devono essere organizzati in modo da evitare crolli o cedimenti e permettere una sicura e agevole movimentazione e non ostacolare la normale viabilità. - I percorsi per la movimentazione dei carichi ed il dislocamento dei depositi devono essere scelti in modo da evitare quanto più possibile le interferenze con zone in cui si trovano persone. - Agli estranei ai lavori non deve essere consentito di accedere alle zone di lavoro. Appropriata segnaletica in tal senso deve essere installata in corrispondenza degli accessi e ripetuta, ove del caso, in corrispondenza degli accessi alle zone di lavoro. - Qualora l'accesso di terzi sia previsto e regolamentato, è necessaria la preventiva informazione sulle attività in corso.	

Caduta in piano

- Le vie di circolazione esterne non presentano buche o sporgenze pericolose e sono in condizioni tali da rendere sicuro il movimento ed il transito delle persone e dei mezzi di trasporto.
- Le vie di circolazione esterne sono mantenute sgombre da ostacoli. Esse risultano idonee per le attività lavorative del committente, ma l'appaltatore dovrà verificare preventivamente l'idoneità in rapporto alle attività specifiche oggetto di appalto e, ove necessario, dovrà adottare misure integrative da concordare. Viene ribadito l'assoluto divieto di impegnare percorsi con materiali ed ostacoli in genere che possano precludere il passaggio e l'eventuale evacuazione dei locali.
- I percorsi pedonali esterni devono sempre essere mantenuti sgombri da attrezzature, materiali, macerie o altro capace di ostacolare il transito di terzi.
- L'accesso e la circolazione degli addetti ai lavori deve avvenire in modo ordinato. Per il raggiungimento del posto di lavoro devono sempre essere utilizzati i percorsi e le attrezzature predisposti allo scopo. Quando non risulti possibile garantire la percorribilità dei percorsi predisposti per tutta la durata dei lavori, devono essere installati opportuni segnali e devono essere individuati percorsi alternativi, resi noti a tutto il personale operante nel sito.

Caduta in profondità

- Nei luoghi di lavoro o passaggio in cui i veicoli potrebbero cadere nel vuoto sono provviste protezioni appropriate atte ad impedire ai mezzi di cadere nel vuoto. Nelle aree in cui dette misure non siano attuabili le aperture sono munite di apposite segnalazioni di pericolo.

Contatto da mezzi in movimento

- Gli autoveicoli dell'Appaltatore, preventivamente autorizzati, dovranno percorrere l'area esterna a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri autoveicoli, rispettando la segnaletica ed il Codice della strada. Il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.
- Le uscite sulle vie di transito veicolare sono protette con barriere idonee; nelle aree ove la protezione non è tecnicamente realizzabile, velocità ridotta.
- L'accesso e la circolazione dei mezzi nel piazzale esterno deve avvenire rispettando la segnaletica esistente e conformemente alle regole generali del codice della strada.
- I percorsi per la movimentazione meccanica dei carichi ed il dislocamento dei depositi devono essere scelti in modo da evitare quanto più possibile le interferenze con zone in cui si trovano persone.
- La circolazione e la sosta eventuale degli automezzi all'interno del piazzale deve avvenire utilizzando i percorsi e gli spazi definiti e la velocità deve risultare ridotta a passo d'uomo.

Investimento per presenza di lavori con traffico veicolare

Nel caso in cui si configuri la necessità di svolgere attività nelle aree comportanti il rischio indicato, il personale addetto deve adoperarsi a ridurre il rischio seguendo le procedure di sicurezza loro impartite in fase di riunione di coordinamento.

Urti contro ostacoli fissi

- Le sporgenze dall'alto sulle vie di transito sono segnalate.
- I punti e le zone di pericolo sono contrassegnati in modo chiaro con cartelli di obbligo e di divieto.

Informazione e formazione generale**Caduta dall'alto**

Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'esterno dei luoghi di lavoro.

Caduta di materiali dall'alto

- Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'esterno dei luoghi di lavoro.
- I lavoratori hanno ricevuto ogni necessaria informazione e istruzione, riguardo al fatto che devono essere evitate le lavorazioni o attività che siano causa del rischio di caduta materiali dall'alto nelle zone sottostanti dove si possano venire a trovare lavoratori impegnati in altre attività. Qualora si presenti il suddetto rischio, devono essere delimitate le zone interessate dalla possibile caduta di materiali dall'alto in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone. Dove non sia possibile, è necessario sorvegliare con personale per impedire l'accesso al locale/zona di lavoro.
- I lavoratori hanno ricevuto ogni necessaria informazione e istruzione riguardo al divieto di non transitare negli spazi riservati al deposito delle merci e ai conducenti dei mezzi di accertarsi della stabilità della merce stoccata.

Caduta in piano

Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'esterno dei luoghi di lavoro.

Caduta in profondità

Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'esterno dei luoghi di lavoro.

Contatto da mezzi in movimento

- Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'esterno dei luoghi di lavoro.
- I lavoratori hanno ricevuto ogni necessaria informazione e istruzione, riguardo al fatto che devono essere evitate le lavorazioni o attività in quota nelle zone in cui è possibile il rischio di urti o contatti per il passaggio di veicoli o pedoni impegnati in altre attività. Qualora si presenti il suddetto rischio, le zone interessate dal possibile transito o passaggio devono essere transennate o delimitate in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone o veicoli; dove non sia possibile, è necessario sorvegliare con personale per impedire l'accesso al locale/zona di lavoro.
- L'Appaltatore deve informare il proprio personale che in prossimità delle strutture è necessario procedere con cautela a velocità ridotta.

Investimento per presenza di lavori con traffico veicolare

Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'esterno dei luoghi di lavoro.

Urti contro ostacoli fissi

Tutti i lavoratori, i fornitori e comunque i soggetti autorizzati ad accedere devono essere informati sulle modalità e sulle limitazioni previste dall'organizzazione della circolazione all'esterno dei luoghi di lavoro.

Procedure e istruzioni operative**Caduta dall'alto**

Il personale dell'appaltatore e/o i lavoratori autonomi in relazione al rischio indicato deve applicare le istruzioni o procedure individuate unitamente o di volta in volta le più idonee:

- per accedere alle postazioni di lavoro sopraelevate, utilizzare solo gli accessi sicuri;
- divieto di rimozione di parapetti e protezioni contro le cadute per facilitare l'esecuzione dei lavori appaltati;
- chiunque ravvisi una situazione di pericolo, deve comunicarlo rapidamente al referente dell'azienda Committente per le relative misure di sicurezza da intraprendere.

Caduta di materiali dall'alto**Istruzioni operative**

- Le recinzioni, le delimitazioni e le segnalazioni devono essere tenute in efficienza per tutta la durata dei lavori. Quando per esigenze lavorative si renda necessario rimuovere in tutto o in parte tali protezioni, deve essere previsto un sistema alternativo di protezione, quale la sorveglianza continua delle aperture che consentono l'accesso di estranei ai luoghi di lavoro pericolosi.
- I sistemi di protezione devono essere ripristinati non appena vengono a cessare i motivi della loro rimozione e comunque sempre prima di sospendere la sorveglianza alternativa, anche se conseguenza delle pause di lavoro.
- Fino al completamento delle protezioni per il passaggio o lo stazionamento di terzi in prossimità di posti di lavoro sopraelevati, la zona esposta a rischio di caduta accidentale di materiale dall'alto deve essere delimitata e/o sorvegliata al fine di evitare la presenza di persone.
- Interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze.
- Garantire, in presenza di pericolo di caduta di materiali, il coordinamento con il Committente e con eventuali altre imprese delle lavorazioni.
- Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'interno, in apposita area riservata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento.
- Qualora siano impilate scatole o pallets, l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da non comportare rischi di rovesciamento o caduta.
- E' vietato effettuare le operazioni di scarico e carico in aree non preposte allo scopo. Qualora le suddette operazioni siano già state iniziate, devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del Committente.

- Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di caduta di materiali e rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite, e in particolare è tenuto a:
 - a) predisporre adeguata segnalazione e delimitazione dell'area interessata dal deposito provvisorio di attrezzature, apparecchiature e materiali;
 - b) attenersi e verificare in modo che la delimitazione posta in atto non procuri intralcio alla normale circolazione (letti, barelle e carrozzelle), ai percorsi, alle vie di esodo e davanti alle uscite di emergenza;
 - c) verificare la superficie e la planarità del piano di appoggio prima di iniziare il deposito del materiale;
 - d) verificare il buon posizionamento delle merci sui mezzi utilizzati per lo scarico al fine di evitare cadute e/o scivolamenti;
 - e) il deposito di materiali deve essere effettuato in modo tale da evitare crolli o cedimenti pericolosi;
 - f) l'altezza massima per le eventuali cataste deve essere valutata in funzione della sicurezza al ribaltamento considerando anche le eventuali azioni esterne, dello spazio necessario per i movimenti e dalla necessità di accedere per il prelievo nel caso sia utilizzato un mezzo meccanico;
 - g) gli eventuali scaffali utilizzati, di fornitura della Ditta, per l'immagazzinamento di materiali e/o attrezzature dovranno essere marcati CE con portate dichiarate e adeguate al carico;
 - h) nelle operazioni di assemblaggio delle scaffalature verificare il corretto montaggio, il fissaggio degli elementi, l'assetto geometrico e la rispondenza al carico max sopportabile;
 - i) si raccomanda il corretto posizionamento del materiale rispettando la verticalità e l'allineamento del carico;
 - l) nel caso di interruzione delle lavorazioni tutto il materiale dovrà essere inaccessibile a qualsiasi persona non dipendente della Ditta appaltatrice.

Caduta in piano

- L'appaltatore deve vigilare che le aree di lavoro e di passaggio siano utilizzate secondo le indicazioni del Committente, in particolare che:
 - a) Siano mantenute in ordine e libere da materiali;
 - b) Sia evitato per quanto è possibile, di posizionare oggetti o materiali o cavi elettrici per l'alimentazione degli utensili/attrezzature su zone di transito e passaggio;
 - c) I cavi di alimentazione siano sistemati, o fissati, o protetti con tavole o canalette provvisorie in modo da ridurre al minimo il rischio di inciampo;
 - d) Sia limitato l'uso di telefonini, potenziale causa di distrazioni;
 - e) Segnalare il deposito temporaneo di materiali mediante cartellonistica mobile.
- L'appaltatore deve garantire che vengano verificate le condizioni dei luoghi e segnalata qualsiasi anomalia riscontrata nelle aree di lavoro assegnate dal Committente.
- In caso di attività in aree con presenza di interferenza, è vietato intralciare con cavi e/o prolunghe, anche provvisori, le zone di passaggio comuni.
- Sia l'Azienda Committente che l'Appaltatore devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.
- È necessario intervenire con immediatezza nell'area esterna, in caso di pioggia o presenza di ghiaccio, fango, escrementi di animali, ecc. al fine di evitare possibili cadute e scivolamenti.

Caduta in profondità

L'appaltatore deve garantire che vengano verificate le condizioni dei luoghi e segnalata qualsiasi anomalia riscontrata nelle aree di lavoro assegnate dal Committente.

Contatto da mezzi in movimento

- In linea di principio il personale dell'appaltatore deve rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare è tenuto:
 - a) accedere con gli automezzi nei luoghi indicati all'atto della riunione di coordinamento e secondo le informazioni del Referente aziendale;
 - b) tenere una velocità di accesso e di manovra dei veicoli nei cortili interni "a passo d'uomo";
 - c) prestare particolare attenzione e rallentare ulteriormente la velocità in caso di pioggia, neve o ghiaccio;
 - d) prestare attenzione durante le manovre e in caso di limitata visibilità e nelle aree prossime alle uscite, deve essere presente una persona a terra per fornire indicazioni all'autista;
 - e) per la riduzione del rischio, i mezzi devono essere dotati di indicatore acustico di retromarcia; in mancanza di sistema di segnalazione acustica di retromarcia (cicalino) sul mezzo, preavvisare la manovra utilizzando il clacson;
 - f) in caso di manovra in zone accessibili anche a pedoni e ciclisti, un addetto dovrà sorvegliare le attività di manovra rimanendo sempre in contatto visivo con l'autista del mezzo.

- In caso di presenza di più automezzi per la consegna delle merci, è necessario che ogni operatore attenda il proprio turno in funzione dell'ordine di arrivo senza interferire con le attività di scarico già in fase di espletamento, nonché senza ostacolare la viabilità per altri mezzi.

Il personale dell'Appaltatore deve:

- camminare su marciapiedi o lungo i percorsi pedonali, ove presenti, e comunque lungo il margine delle vie carrabili;
- nell'attraversamento della sezione carrabile, porre attenzione all'eventuale presenza di autoveicoli in circolazione;
- non sostare dietro gli autoveicoli o automezzi in sosta o in manovra, né in prossimità di carichi sospesi.

- L'Appaltatore durante l'esecuzione delle attività all'esterno deve:

- a) impedire l'accesso alle aree di lavoro con delimitazioni, sbarramenti e segnaletica;
- b) far rispettare i percorsi individuati;
- c) curare che l'accesso dei mezzi all'area avvenga in presenza di personale a terra, con il compito di controllare che l'area di manovra sia libera da persone e cose;
- d) fare rispettare le prescrizioni relative alla viabilità e alle delimitazioni delle aree, vigilando in particolare che le opere provvisorie non siano manomesse;
- e) in caso di manovre e spostamenti con manovre difficili e pericolose (spazi ridotti, scarsa visibilità, etc.) farsi coadiuvare da un collega a terra ed utilizzare adeguata comunicazione (semplice, chiara ed immediata) e segnali convenzionali;
- f) preavvisare la manovra pericolosa con clacson e cicalini (dispositivi acustici);
- g) interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze;
- h) in caso di ostruzione delle vie di transito e di esodo dovrà essere predisposta segnaletica indicante la viabilità pedonale e veicolare alternativa.

- L'appaltatore deve garantire, in presenza di macchinari in movimento, il coordinamento con il Committente e con eventuali altre imprese delle lavorazioni.

- Il lavoratore autonomo in fase di accesso deve:

- a) camminare su marciapiedi o lungo i percorsi pedonali, ove presenti, e comunque lungo il margine delle vie carrabili;
- b) nell'attraversamento della sezione carrabile, porre attenzione all'eventuale presenza di autoveicoli in circolazione;
- c) non sostare dietro gli autoveicoli o automezzi in sosta o in manovra, né in prossimità di carichi sospesi;
- d) dare sempre la precedenza ai pedoni;
- e) assicurare i carichi trasportati in modo stabile e tale da non poter cadere; non è permesso trasportare carichi sporgenti dalla sagoma del veicolo;
- f) parcheggiare i mezzi negli appositi parcheggi.

- Sui piazzali esterni alle sedi lavorative dovranno essere adottate le seguenti istruzioni:

- a) osservare e rispettare la cartellonistica presente nelle zone adibite al transito;
- b) moderare la velocità;
- c) prestare attenzione alla manovra di altri veicoli;
- d) in condizioni di scarsa visibilità e manovrabilità, effettuare manovre esclusivamente con l'ausilio di personale a terra; non transitare o sostare nelle aree di manovra dei mezzi;
- e) nell'attraversamento pedonale di piazzali e vie interne prestare attenzione al sopraggiungere di veicoli;
- f) per interventi sui piazzali e sulla viabilità esterna, preventivamente autorizzati, segnalare con opportuna cartellonistica la presenza.

Investimento per presenza di lavori con traffico veicolare

Nell'ambito delle attività il personale che effettua lavori in presenza di traffico veicolare deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio, rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite, e in particolare prima di iniziare le lavorazioni è tenuto a:

- a) apporre la segnaletica prevista dal codice della strada, ove necessario;
- b) delimitare le aree di intervento, con coni (lavori inferiori ai 2 gg.), delineatori flessibili, transenne o new jersey (se di plastica, riempiti con acqua);

- c) indossare abbigliamento ad alta visibilità (UNI EN 471);
- d) procedere nelle aree esterne a bassa velocità; in caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulta particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità, etc.), farsi coadiuvare da un collega a terra e preavvisare la manovra con segnalatore acustico.

Urti contro ostacoli fissi

L'appaltatore deve garantire che vengano verificate le condizioni dei luoghi e segnalata qualsiasi anomalia riscontrata nelle aree di lavoro assegnate dal Committente.

Manutenzione e controlli**Caduta in piano**

I percorsi di transito esterni sono regolarmente mantenuti al fine di evitare il presentarsi di fonti d'inciampo, scivolamento, buche o avvallamenti pericolosi.

Porte e portoni	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Urti contro porte o pareti trasparenti	Lieve
Urti o schiacciamento	Lieve
Uscite non facilmente fruibili	Lieve
Misure preventive e protettive	
Urti contro porte o pareti trasparenti - Le pareti trasparenti o traslucide sono chiaramente segnalate e costituite da materiali di sicurezza fino all'altezza di 1 metro dal pavimento, ovvero sono separate dai posti di lavoro e dalle vie di circolazione in modo tale che i lavoratori non possano entrare in contatto con le pareti, né rimanere feriti qualora esse vadano in frantumi. - Sulle porte trasparenti è apposto un segno indicativo all'altezza degli occhi. - Le porte e i portoni apribili nei due versi sono trasparenti o sono muniti di pannelli trasparenti. Urti o schiacciamento - Le porte ed i portoni che si aprono verso l'alto hanno un sistema di sicurezza che impedisca loro di ricadere. - Le porte scorrevoli hanno un sistema di sicurezza che impedisca loro di uscire dalle guide o di cadere. - Le porte o i cancelli con sistema di apertura e chiusura automatizzata in uso soddisfano i requisiti minimi di sicurezza, sono muniti di dichiarazione di conformità e recano l'apposizione della marcatura CE. - Le porte, i portoni e i cancelli sono installati, utilizzati in maniera conforme alle istruzioni del costruttore; esiste in loco un manuale d'istruzione in cui si specifica come realizzare in modo sicuro le distinte operazioni sulla macchina: messa a punto, funzionamento, manutenzione e pulizia. - Le porte e/o i cancelli automatizzati sono muniti di idonei dispositivi di sicurezza (fotocellule) atti a prevenire lo schiacciamento e a proteggere i lavoratori contro i rischi di natura meccanica. Uscite non facilmente fruibili Le porte dei locali di lavoro consentono una rapida uscita delle persone e sono agevolmente apribili dall'interno durante il lavoro.	
Informazione e formazione generale	
Urti contro porte o pareti trasparenti L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Urti o schiacciamento L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Uscite non facilmente fruibili L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Urti contro porte o pareti trasparenti Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre i potenziali rischi indicati e rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare è tenuto a porre attenzione: - agli spigoli degli arredi, ad eventuali finestre o porte di arredi aperte (da richiudere sempre); - nelle attività vicino alle finestre, agli arredi con vetri, al fine di evitare urti che potrebbero comportare infortuni e lesioni a chi svolge l'attività e a terzi; - nei luoghi con spazio ridotto o disagiati; - alle porte che si aprono sui corridoi o comunque nelle zone di transito, e a non transitare nell'area di apertura.	

Urti o schiacciamento

Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di schiacciamento e adottare le istruzioni operative impartite di seguito riportate:

- a) prestare attenzione a cancelli o portoni dotati di meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata;
- b) non manomettere (oscurare) i sistemi ottici di controllo dei meccanismi di apertura e chiusura meccanizzata di portoni e cancelli;
- c) segnalare guasti o malfunzionamenti rilevati che possono compromettere le condizioni di sicurezza.

Uscite non facilmente fruibili

Chiunque ravvisi una situazione di pericolo, deve comunicarlo rapidamente al referente dell'azienda Committente per le relative misure di sicurezza da intraprendere.

Manutenzione e controlli**Urti o schiacciamento**

E' assoggettata a regolare manutenzione e verifica, in base ad un programma di controlli predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione fornite dal costruttore e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche.

Pavimenti	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Caduta in piano	Lieve
Caduta in profondità	Lieve
Scivolamento per superfici bagnate	Lieve
Misure preventive e protettive	
Caduta in piano - I pavimenti degli ambienti di lavoro e dei luoghi destinati al passaggio non presentano buche o sporgenze pericolose e sono in condizioni tali da rendere sicuro il movimento ed il transito delle persone e dei mezzi di trasporto. - Le superfici delle pavimentazioni sono tenute sotto controllo per evitare danneggiamenti o depositi temporanei di materiali che possono costituire pericolo di inciampo. Caduta in profondità - Le aree dove è possibile cadere nel vuoto sono provviste di protezioni appropriate atte ad evitare la caduta dei mezzi nel vuoto (per es. con parapetti, bordi, guardrail). Nelle aree in cui dette misure non siano attuabili, le aperture sono munite di apposite segnalazioni di pericolo. - Le aperture esistenti nel pavimento dei luoghi di lavoro o di passaggio sono provviste di solide coperture o parapetti di protezione atti a impedire la caduta di persone. Nelle aree in cui dette misure non siano attuabili, le aperture sono munite di apposite segnalazioni di pericolo. - Le aperture nelle pareti che permettono il passaggio di una persona e che presentano un pericolo di caduta per dislivelli superiori ad 1 metro, sono munite di parapetto di protezione. Nelle aree in cui dette misure non siano attuabili, le aperture sono munite di apposite segnalazioni di pericolo. Scivolamento per superfici bagnate Nelle parti dei locali dove abitualmente si versano sul pavimento sostanze putrescibili o liquidi, il pavimento ha una superficie unita ed impermeabile e pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi verso i punti di raccolta e scarico.	
Informazione e formazione generale	
Caduta in piano - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - I lavoratori hanno ricevuto ogni necessaria informazione e istruzione riguardo all'obbligo di mantenere la pavimentazione delle postazioni di lavoro e delle zone di passaggio pulita da scarti di lavorazione, materiali, imballaggi, oggetti, utensili al fine di rendere sicuro il transito di persone. - L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Caduta in profondità - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Scivolamento per superfici bagnate - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Caduta in piano Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di scivolamenti, inciampi e	

cadute, applicando le istruzioni operative di seguito elencate:

- a) mantenere i luoghi di lavoro puliti ed ordinati e rimuovere i materiali non utilizzati;
- b) segnalare eventuali ostacoli non rimovibili lungo i percorsi;
- c) segnalare le zone a rischio ed adottare tutti i necessari provvedimenti atti a ridurre i livelli di scivolosità delle superfici;
- d) non installare cavi di alimentazione e prolunghe che attraversano le normali zone di transito; questi dovranno essere sistemati e protetti con tavole o canalette provvisorie in modo da ridurre al minimo il rischio di inciampo;
- e) non accatastare il materiale in modo che lo stesso possa cadere o scivolare o recare intralcio alla circolazione delle persone e dei mezzi;
- f) segnalare la presenza di dislivelli a pavimento generati temporaneamente nell'espletamento delle attività in Appalto.

Caduta in profondità

Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di caduta, applicando le seguenti istruzioni operative: segnalare le zone a rischio ed adottare tutti i necessari provvedimenti per ridurre il pericolo (sbarramenti, recinzioni).

Scivolamento per superfici bagnate

Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di scivolamenti, applicando le istruzioni operative di seguito elencate:

- a) mantenere i luoghi di lavoro e le zone di passaggio puliti, rimuovendo tutti i materiali che possono aumentare il livello di scivolosità delle superfici;
- b) segnalare le zone a rischio ed adottare tutti i necessari provvedimenti atti a ridurre i livelli di scivolosità delle superfici.

Manutenzione e controlli

Caduta in piano

Le superfici delle pavimentazioni sono sottoposte ad interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria finalizzati al mantenimento di condizioni di sicurezza adeguati.

Servizi igienico-assistenziali	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Numero e dimensioni inadeguati	Non significativo
Scarse condizioni di igiene	Non significativo
Misure preventive e protettive	
Numero e dimensioni inadeguati - Sono predisposti locali destinati a servizi igienici, messi a disposizione del personale dell'appaltatore e/o dei lavoratori autonomi. - Gli apparecchi sanitari (lavabi, vasi, ecc.) sono alimentati da acqua calda e fredda e dotati di mezzi detergenti, di asciugamani monouso. Scarse condizioni di igiene I servizi igienici concessi in uso al personale dell'appaltatore e/o ai lavoratori sono soggetti a pulizia periodica da parte del committente.	
Procedure e istruzioni operative	
Numero e dimensioni inadeguati L'uso dei servizi igienici è subordinato al rispetto della pulizia e del decoro.	

Impianto di servizio - Impianto elettrico e di messa a terra	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Incidenti di natura elettrica (contatti diretti, indiretti, incendio)	Lieve
Misure preventive e protettive	
Incidenti di natura elettrica (contatti diretti, indiretti, incendio) - L'impianto elettrico in uso rispetta i precisi standard di funzionalità e sicurezza previsti dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica, come attestato dall'installatore con la dichiarazione di Conformità e gli allegati obbligatori ai sensi del D.M. 37/2008. - L'impianto elettrico e le apparecchiature elettriche sono costruite e installate in modo da prevenire i pericoli derivanti da contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto. - Per la protezione degli utilizzatori sono dotati di interruttori differenziali, regolarmente testati. - Le attrezzature elettriche recano indicazioni delle caratteristiche costruttive, tensione, intensità e tipo di corrente e altre eventuali caratteristiche importanti per l'uso in sicurezza. - Con apposita segnaletica diffusa sono stati richiamati i divieti, le condizioni di esercizio, di accesso, etc. relativi ai locali ed alle apparecchiature elettriche, oltre ai comportamenti da utilizzare in caso di incendio e di spegnimento. - I quadri elettrici sono segnalati. La manovra di detti quadri potrà essere effettuata solo in caso di situazioni di emergenza, dopo aver reperito eventuali chiavi presso un incaricato del Committente. Il Committente dichiara che gli impianti esistenti nei locali sono protetti contro i contatti diretti ed indiretti e soggetti a regolare manutenzione e rispettano la normativa vigente, quindi nel normale stato d'uso non comportano rischi per qualsiasi operatore. - I cavi di alimentazione (comprese le prolunghe) sono protetti contro i danneggiamenti.	
Informazione e formazione generale	
Incidenti di natura elettrica (contatti diretti, indiretti, incendio) L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Incidenti di natura elettrica (contatti diretti, indiretti, incendio) - Qualsiasi necessità di utilizzo dell'impianto elettrico da parte dell'Appaltatore, che sia diverso da quello del normale uso delle prese elettriche, dovrà essere preventivamente richiesta al Committente per la necessaria autorizzazione. Viene altresì richiamato l'obbligo dell'appaltatore di rispettare tutte le norme di sicurezza in caso di collegamento con l'impianto del Committente, con particolare riguardo all'impianto di messa a terra ed ad eventuali collegamenti mobili, che tra l'altro non debbono comportare intralcio nelle vie di passaggio. Le derivazioni, anche a spina, dovranno garantire il rispetto delle norme di sicurezza e sempre la copertura degli organi, dei congegni e delle apparecchiature di protezione. - L'appaltatore si impegna ad utilizzare gli impianti elettrici del Committente senza modificare, manomettere o eludere i dispositivi di sicurezza. - L'appaltatore dichiara di aver preso visione della collocazione e delle caratteristiche degli impianti elettrici, ed in particolare di quelle attinenti la sicurezza antinfortunistica, al fine di evitare contatti diretti ed indiretti con parti in tensione. - In nessun caso d'incendio si dovrà utilizzare acqua su parti elettriche per estinguere eventuali incendi. - Nell'ambito delle attività il personale dell'appaltatore deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio indicato e adottare le istruzioni operative loro impartite di seguito riportate: a) utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione con validità europea) ed in buono stato di conservazione; b) utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; c) non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose; d) utilizzare prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309, salvo ammettere, previamente da parte del Committente, l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentino rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti;	

- e) verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro;
- f) i cavi e le prolunghe devono essere sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo;
- g) verificare che le attrezzature da lavoro utilizzate siano efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio;
- h) ove applicabile, andranno predisposti sistemi di interdizione al ripristino accidentale della tensione (blocchi di sicurezza, avvisi, ecc.);
- i) al termine degli interventi su oggetti alimentati elettricamente, dovrà essere verificata l'integrità dei cavi elettrici, dei collegamenti di terra e delle protezioni dai contatti diretti e indiretti;
- l) è vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto del committente;
- m) è vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;
- n) è fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici;
- o) utilizzare gli impianti elettrici del Committente senza modificare, manomettere o bypassare i dispositivi di sicurezza e si impegna a non effettuare lavori elettrici in tensione o in prossimità.

- I lavoratori dell'impresa esecutrice, nell'impiego delle apparecchiature elettriche, dovranno adottare le normali precauzioni generali connesse all'uso di apparecchi e impianti elettrici e dovranno seguire le avvertenze specifiche indicate dai costruttori.

- L'uso di prese e cavi portatili, nel caso in cui si renda necessario, dovrà avvenire senza poter costituire per i presenti rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo.

- L'impianto elettrico o di messa a terra potrebbe essere soggetto a malfunzionamento; chiunque ravvisi una situazione di pericolo (cavi elettrici non idoneamente protetti, volanti, non fissati a muro o scatole di derivazione non chiuse, ecc.), deve comunicarla al Responsabile che provvederà a prendere le relative misure di sicurezza, per evitare che nessuno possa essere soggetto a rischi.

- Qualsiasi necessità di utilizzo dell'impianto elettrico da parte dell'appaltatore che sia diverso da quello del normale uso delle prese elettriche, dovrà essere preventivamente richiesto al Committente per la necessaria autorizzazione.

- Le porte dei locali tecnici e cavedi impianti devono essere tenuti chiusi a chiave e, qualora per esigenze di lavoro la porta debba rimanere aperta, l'accesso deve essere sorvegliato.

Procedure emergenza

Incidenti di natura elettrica (contatti diretti, indiretti, incendio)

Incendio di quadro elettrico

Nel caso in cui un lavoratore dovesse fronteggiare un incendio di un quadro elettrico, non utilizzare acqua o liquidi schiumogeni, ma, previo avvertimento degli incaricati aziendali, togliere tensione a monte del quadro.

Nel caso in cui si dovesse verificare un principio d'incendio di un quadro elettrico o di un macchinario, ogni dipendente che si viene a trovare nelle vicinanze della zona interessata ha il compito di avvertire immediatamente l'addetto alle comunicazioni che allerta gli addetti all'emergenza, i quali:

- tolgono tensione al quadro o al macchinario agendo sull'interruttore generale a monte dello stesso;
- intervengono con estintori portatili idonei all'intervento su apparecchiature elettriche sotto tensione (per questa situazione specifica sono da preferirsi estintori a CO₂ o a polvere) in funzione dell'entità dell'incendio; durante l'intervento è possibile soffocare le fiamme anche con stracci, coperte o sabbia, allontanando eventualmente il materiale combustibile presente nelle immediate vicinanze.

E' di fondamentale importanza non intervenire con acqua o liquidi schiumogeni prima di aver tolto l'elettricità.

In caso di folgorazione:

- Interrompere celermente il contatto con la corrente utilizzando anche legni asciutti, corde, cinture di gomma; non usare oggetti metallici a contatto diretto con l'infortunato;
- Successivamente mettere il paziente al riparo;
- Qualora si riscontri un arresto cardiaco, procedere alla respirazione bocca-bocca unitamente al massaggio cardiaco esterno;
- Provvedere con urgenza al ricovero dell'infortunato.

Manutenzione e controlli

Incidenti di natura elettrica (contatti diretti, indiretti, incendio)

- L'impianto e le apparecchiature elettriche sono periodicamente sottoposti a manutenzione preventiva secondo le frequenze indicate dall'installatore e l'impianto di messa a terra è controllato per verificarne lo stato di conservazione ed efficienza ai fini della sicurezza ai sensi del DPR 462/2001.
- Gli interventi di manutenzione ed i controlli sugli impianti e sulle attrezzature elettriche sono effettuati nel rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari vigenti, delle norme di buona tecnica emanate dagli organismi di normalizzazione nazionali o europei o, in assenza di dette norme di buona tecnica, delle istruzioni fornite dal fabbricante e/o dall'installatore.

Impianti di sollevamento (ascensori, montacarichi, piattaforme elevatrici)	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti)	Lieve
Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)	Lieve
Misure preventive e protettive	
Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti) - L'impianto di sollevamento in uso soddisfa i requisiti minimi di sicurezza elettrica, è munito di dichiarazione di conformità e reca l'apposizione della marcatura CE. - La protezione da contatti è garantita con involucri che assicurano un adeguato grado di protezione; la protezione da contatti indiretti con dispositivo di interruzione automatica dell'alimentazione; la protezione contro sovraccarichi e cortocircuiti con interruttori automatici magnetotermici o equivalenti. Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento) - L'impianto di sollevamento in uso soddisfa i requisiti minimi di sicurezza, è munito di dichiarazione di conformità e reca l'apposizione della marcatura CE. - L'impianto di sollevamento è installato, utilizzato in maniera conforme alle istruzioni del costruttore; esiste in loco un manuale d'istruzione in cui si specifica come realizzare in modo sicuro le distinte operazioni sulla macchina: messa a punto, funzionamento, manutenzione e pulizia. - L'impianto è munito di idonei dispositivi di sicurezza atti a prevenire il riavviamento automatico (es. relè di minima tensione) e gli elementi mobili pericolosi sono protetti mediante ripari e/o dispositivi di sicurezza (fotocellule) idonei a proteggere i lavoratori contro i rischi di natura meccanica.	
Informazione e formazione generale	
Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti) - L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento) - L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti) L'appaltatore deve verificare che nelle lavorazioni l'uso delle attrezzature di lavoro avvenga secondo le indicazioni del committente: - Utilizzo di apparecchiature elettriche rispondenti ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente ed in buono stato di conservazione ed efficienza. - Utilizzo delle apparecchiature elettriche conformemente alle indicazioni del costruttore. - Segnalazione di guasti e danneggiamenti che possono compromettere le condizioni di sicurezza. Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento) L'appaltatore deve verificare che l'uso dell'impianto in oggetto avvenga secondo le indicazioni del committente: - Applicando le istruzioni specifiche. - Non eseguire manovre pericolose. - Segnalare e far riparare guasti e malfunzionamenti che possono compromettere le condizioni di sicurezza.	
Manutenzione e controlli	
Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti)	

Le parti elettriche dell'impianto di sollevamento sono assoggettate a regolare manutenzione e verifica in base ad un programma di controlli predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione fornite dal costruttore e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche.

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- L'impianto di sollevamento in oggetto è assoggettata a regolare manutenzione e verifica in base ad un programma di controlli predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione fornite dal costruttore e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche.
- Verifiche periodiche annuali.

Smaltimento dei rifiuti	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Cattivi odori, incendio, inciampo	Lieve
Misure preventive e protettive	
Cattivi odori, incendio, inciampo Il committente mette a disposizione dell'appaltatore un'area specifica per la raccolta temporanea dei rifiuti prodotti.	
Informazione e formazione generale	
Cattivi odori, incendio, inciampo - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Cattivi odori, incendio, inciampo L'appaltatore deve garantire che nella gestione dei rifiuti prodotti dalle lavorazioni siano rispettate le indicazioni della committente, in particolare: - Provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti delle lavorazioni e forniture di materiali (es. imballaggi). - Terminate le operazioni, l'area va lasciata pulita e in ordine. - Lo smaltimento di residui e/o sostanze pericolose deve avvenire secondo la normativa vigente. - L'eventuale conferimento dei rifiuti deve avvenire presso impianti autorizzati.	

Interferenza con altri visitatori, utenti o altro personale	
Categoria	Fattori organizzativi
Rischi individuati nel pericolo	
Rischi interferenziali per la presenza di lavoratori del committente e/o utenti	Lieve
Misure preventive e protettive	
Rischi interferenziali per la presenza di lavoratori del committente e/o utenti - L'Azienda committente attraverso il Preposto incaricato: a) organizza i lavori in maniera tale da non generare sovrapposizioni (quanto possibile); b) informa il proprio personale sui corretti comportamenti da seguire per evitare situazioni rischiose; c) informa gli utenti riguardo ai possibili rischi; d) concorda un cronoprogramma dei lavori da condividere con l'Appaltatore; e) nei casi limite, in accordo con le parti, sospende l'attività nell'area di intervento per tutta la durata dei lavori. - I dipendenti interni dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono i servizi appaltati ed attenersi alle indicazioni fornite e non rimuovere le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza posta in essere.	
Informazione e formazione generale	
Rischi interferenziali per la presenza di lavoratori del committente e/o utenti Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Informazione e formazione dei propri addetti sulla presenza di terzi per l'esecuzione di altri appalti.	
Procedure e istruzioni operative	
Rischi interferenziali per la presenza di lavoratori del committente e/o utenti - Tutte le lavorazioni e le attività oggetto di Appalto o funzionali ad esso dovranno essere preventivamente concordate con il Committente e/o Preposti dei lavori e dei Reparti/Servizi aziendali per quanto attiene gli orari, le modalità e le regole di accesso. - In linea di principio il personale dell'appaltatore deve rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare è tenuto a: a) ove possibile a svolgerà le attività previste negli orari ove risulta ridotta l'attività del committente e minima la presenza di personale della Committenza, di pazienti, utenti e visitatori; b) tutte le lavorazioni e attività dovranno essere svolte evitando o riducendo al minimo il coinvolgimento del personale interno, dei pazienti, dei visitatori o di quanti siano presenti nei locali dell'azienda committente; c) nel caso in cui non sia possibile quanto indicato nei punti precedenti, si dovrà provvedere a predisporre le opportune procedure di segnalazione (cartellonistica) e/o di installazione degli apprestamenti necessari alla delimitazione delle aree oggetto dell'intervento assicurandole così interdette al personale nonché agli utenti dell'ASL e all'eventuale cartellonistica con l'indicazione di percorsi alternativi.	

Attrezzature di lavoro	
Categoria	Attrezzature e impianti
Rischi individuati nel pericolo	
Caduta di materiali dall'alto	Lieve
Contatto con superfici calde di apparecchiature, impianti	Lieve
Contatto con superfici fredde di attrezzature mantenute a basse temperature	Lieve
Emissioni di inquinanti (polveri, fumi e gas)	Lieve
Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti)	Lieve
Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)	Lieve
Interferenza fra macchine e personale a terra	Lieve
Investimento	Lieve
Ribaltamento	Lieve
Rischi derivanti da urti, impatti, scivolamento e caduta di materiali	Lieve
Misure preventive e protettive	
Caduta di materiali dall'alto - Devono essere evitate le lavorazioni o attività che siano causa del rischio di caduta materiali dall'alto nelle zone sottostanti dove si possano venire a trovare lavoratori impegnati in altre attività. Qualora si presenti il suddetto rischio, devono essere delimitate le zone interessate dalla possibile caduta di materiali dall'alto in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone. - Il personale dell'appaltatore deve utilizzare i mezzi di trasporto o sollevamento, applicando le istruzioni specifiche indicate nel manuale d'uso, controllare prima dell'uso e periodicamente che le attrezzature e i dispositivi di sicurezza siano efficienti sotto il profilo della sicurezza come prescritto dal costruttore, segnalare e far riparare guasti e malfunzionamenti che possono compromettere le condizioni di sicurezza. Contatto con superfici calde di apparecchiature, impianti Nel caso in cui si configuri la necessità di svolgere attività nelle aree con rischio specifico il personale dell'appaltatore addetto deve essere esplicitamente autorizzato all'accesso e seguire le procedure di sicurezza delle aree interessate agli interventi. Contatto con superfici fredde di attrezzature mantenute a basse temperature Nel caso in cui si configuri la necessità di svolgere attività nelle aree con rischio specifico il personale dell'appaltatore addetto deve essere esplicitamente autorizzato all'accesso e seguire le procedure di sicurezza delle aree interessate agli interventi. Emissioni di inquinanti (polveri, fumi e gas) - L'Appaltatore ha l'obbligo di contenere l'emissione di polveri e/o fumi, gas o vapori nei limiti compatibili con l'attività del committente; pertanto dovrà prevedere l'utilizzo di attrezzature dotate di impianto di aspirazione. - Organizzare l'attività lavorativa in modo da non esporre al rischio di inalazione le persone non addette. Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti) - L'attrezzatura elettrica in uso in azienda è conforme ai requisiti di legge. - L'impianto elettrico a bordo macchina è conforme alle norme CEI EN 60204-1 (nel caso di interruzione dell'energia elettrica, la macchina non deve ripartire autonomamente al ripristino della tensione). - Collegamento a terra di tutte le parti metalliche della macchina e verifica periodica. Installazione di un dispositivo differenziale a monte dell'impianto e verifica periodica (C.E.I. 64-8). Utilizzo di materiali, spine e cavi a norme C.E.I. con caratteristiche IP 55. Sostituzione/riparazione di prese e cavi danneggiati. - La macchina o attrezzatura di lavoro è corredata, ove necessario, da apposite istruzioni d'uso e libretti di manutenzione.	

- Le attrezzature elettriche recano indicazioni delle caratteristiche costruttive, tensione, intensità, tipo di corrente e altre eventuali caratteristiche importanti per l'uso in sicurezza.
- L'appaltatore deve prediligere l'utilizzo di attrezzature e/o apparecchiature a batteria, l'allaccio alla rete elettrica deve essere preceduto da autorizzazione del preposto ed effettuato da personale idoneamente formato.
- Tutte le attrezzature e le apparecchiature proprie ed utilizzate dagli operatori devono essere certificate e marcate CE e/o disporre di un marchio di qualità, devono essere in perfetto stato di funzionamento e rispondenti alle norme di prevenzione infortuni e incendi vigenti.

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- Le attrezzature di lavoro in uso sono conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalle normative comunitarie e/o nazionali applicabili, come documentato dalla Marcatura CE, Dichiarazione di conformità e documentazione tecnica (manuali d'uso, schemi elettrici, schemi pneumatici, etc.) rilasciate dal costruttore.
- Le attrezzature di lavoro sono installate e collaudate secondo le indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione.
- La macchina è ancorata al pavimento in modo da evitare spostamenti e vibrazioni che possono pregiudicarne la stabilità.
- Gli organi lavoratori pericolosi della macchina sono protetti da ripari fissi, mobili interbloccate. Il personale incaricato all'uso è informato e formato che non è consentita la rimozione dei ripari per facilitare le lavorazioni.
- Gli elementi mobili pericolosi della macchina sono protetti da barriere fisse, mobili con interblocco o sensibili. Il personale incaricato all'uso è informato e formato sul divieto di rimuovere barriere e ripari durante l'uso della macchina.
- Gli organi di trasmissione del moto sono contenuti all'interno della struttura della macchina o protetti da ripari fissi. Il personale incaricato all'uso è informato e formato sul divieto di rimuovere i ripari presenti e di effettuare manutenzioni, regolazioni, sostituzioni di pezzi su organi in moto.
- Per la protezione contro il rischio di proiezione di materiali sull'attrezzatura è presente uno schermo in grado di resistere all'eventuale proiezione di materiali che può derivare dalle diverse lavorazioni. Il personale incaricato all'uso è informato e formato sul divieto di rimuovere la protezione durante l'uso della macchina.
- I dispositivi di comando sono chiaramente visibili ed identificabili, di facile ed agevole azionamento, protetti contro gli azionamenti accidentali.
- Il livello di illuminazione nella postazione di lavoro è tale da garantire all'addetto la piena visibilità della zona operativa della macchina.
- Per l'avviamento delle stesse esistono segnali acustici e di messa in marcia per ogni inizio o ripresa di movimento di motori o trasmissioni inseribili.
- L'attrezzatura di lavoro è installata e collaudata secondo le indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione.
- L'attrezzatura è ancorata al pavimento in modo da evitare spostamenti e vibrazioni che possano pregiudicarne la stabilità.

Interferenza fra macchine e personale a terra

Sono indicate le modalità di comportamento a cui tutto il personale sia della Committenza che delle Ditte esterne deve attenersi.

Investimento

- Il personale dell'appaltatore deve utilizzare i mezzi di trasporto, applicando le istruzioni specifiche indicate nel manuale d'uso, controllare prima dell'uso e periodicamente che le attrezzature e i dispositivi di sicurezza siano efficienti sotto il profilo della sicurezza come prescritto dal costruttore, segnalare e far riparare guasti e malfunzionamenti che possono compromettere le condizioni di sicurezza.
- I conducenti dei veicoli, siano essi dipendenti della Committenza e dell'appaltatore, dovranno attenersi scrupolosamente alle norme di circolazione del codice della strada o alle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Ribaltamento

Per la protezione contro lo schiacciamento le attrezzature di lavoro sono dotate di cinture di trattenuta e cabina o telaio di sicurezza che, in caso di capovolgimento del mezzo, ha lo scopo di garantire nel posto di guida uno spazio di sicurezza per l'operatore. Il personale incaricato all'uso è informato e formato che è obbligatorio sempre l'uso della cintura durante la guida e che non è consentita la rimozione delle protezioni per facilitare le lavorazioni.

Informazione e formazione generale

Caduta di materiali dall'alto

- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Contatto con superfici calde di apparecchiature, impianti

- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Contatto con superfici fredde di attrezzature mantenute a basse temperature

- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti)

- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Interferenza fra macchine e personale a terra

- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Investimento

L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Ribaltamento

- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Rischi derivanti da urti, impatti, scivolamento e caduta di materiali

- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Procedure e istruzioni operative

Caduta di materiali dall'alto

Adottare mezzi idonei alla pulizia delle superfici vetrate ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici o sistemi alternativi.

- L'appaltatore tramite personale preposto durante l'esecuzione delle attività comportanti la caduta di materiali deve:

- delimitare la zona di lavoro con transenne ed adeguata segnaletica per impedire l'accesso a terze persone; dove non possibile, si renderà necessario sorvegliare con personale per impedire l'accesso al locale/zona di lavoro;
- interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze.

- All'interno dell'Azienda il personale dell'appaltatore deve:

- rispettare il limite di portata dei mezzi ed utilizzarli esclusivamente per il loro uso specifico;
- rispettare la circolazione secondo le norme del codice stradale;

- c) rispettare la segnaletica;
- d) operare con velocità di movimento adatta alla natura del carico trasportato, alle caratteristiche del mezzo e del percorso, nonché alle possibilità di arresto del mezzo;
- e) preannunciare le manovre di movimentazione dei carichi sospesi con apposite segnalazioni;
- f) delimitare l'area delle operazioni;
- g) evitare di movimentare carichi sospesi in luoghi dove l'eventuale caduta degli stessi possa costituire pericolo per le persone.

- Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di caduta di materiali e rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite, e in particolare è tenuto a:

- a) predisporre adeguata segnalazione e delimitazione dell'area interessata dal deposito provvisorio di attrezzature, apparecchiature e materiali;
- b) attenersi e verificare in modo che la delimitazione posta in atto non procuri intralcio alla normale circolazione (letti, barelle e carrozzelle), ai percorsi, alle vie di esodo e davanti alle uscite di emergenza;
- c) verificare la superficie e la planarità del piano di appoggio prima di iniziare il deposito del materiale;
- d) verificare il buon posizionamento delle merci sui mezzi utilizzati per lo scarico al fine di evitare cadute e/o scivolamenti;
- e) il deposito di materiali deve essere effettuato in modo tale da evitare crolli o cedimenti pericolosi;
- f) l'altezza massima per le eventuali cataste deve essere valutata in funzione della sicurezza al ribaltamento considerando anche le eventuali azioni esterne, dello spazio necessario per i movimenti e dalla necessità di accedere per il prelievo nel caso sia utilizzato un mezzo meccanico;
- g) gli eventuali scaffali utilizzati, di fornitura della Ditta, per l'immagazzinamento di materiali e/o attrezzature, dovranno essere marcati CE con portate dichiarate e adeguate al carico;
- h) nelle operazioni di assemblaggio delle scaffalature verificare il corretto montaggio, il fissaggio degli elementi, l'assetto geometrico e la rispondenza al carico max sopportabile;
- i) si raccomanda il corretto posizionamento del materiale rispettando la verticalità e l'allineamento del carico;
- l) nel caso di interruzione delle lavorazioni tutto il materiale dovrà essere inaccessibile a qualsiasi persona non dipendente della Ditta appaltatrice.

- La movimentazione di materiali all'interno dei locali del Committente dovrà avvenire utilizzando tutte le misure di sicurezza necessarie all'eliminazione/allontanamento da ogni rischio i lavoratori del Committente, nonché i propri, utilizzando i seguenti strumenti unitamente o di volta in volta i più idonei:

1. carico e scarico di materiali in orari differenziati, rispetto all'operatività del Committente;
2. percorsi separati rispetto a quelli utilizzati dal Committente, per l'approvvigionamento/ritiro di materiali, utilizzando le necessarie distanze di sicurezza;
3. segnaletica di attenzione, pericolo e divieto di transito con transenne o percorsi separati, durante la movimentazione di materiali, nel caso non si possano differenziare orari e percorsi;
4. formazione da parte dell'Appaltatore ai propri lavoratori circa il corretto uso delle attrezzature di movimentazione dei materiali;
5. supervisione da parte di un Responsabile dell'Appaltatore durante le operazioni di carico e scarico, accatastamento dei materiali scaricati in luogo idoneo, messo a disposizione dal Committente;
6. informazione al Committente sugli orari e sull'organizzazione della movimentazione dei materiali, in modo che Committente ed Appaltatore possano concordare i sistemi e misure più idonei all'eliminazione delle interferenze.

Contatto con superfici calde di apparecchiature, impianti

Al personale delle Ditte che accede per lavori nelle aree indicate si raccomanda di interfacciarsi con il Responsabile del reparto per avere informazioni sulla presenza di apparecchiature che possono provocare ustioni, sulla presenza di linee ad alta temperatura (vapore, acqua calda e surriscaldata).

In tutti questi casi il personale dell'appaltatore deve rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare è tenuto a:

- a) evitare di toccare ogni tipo di apparecchiatura;
- b) prestare attenzione nelle attività vicino ad elementi caldi;
- c) prestare attenzione alla segnaletica di sicurezza e in caso di necessità indossare guanti anti-ustione (atermici) e idonei indumenti protettivi.

Contatto con superfici fredde di attrezzature mantenute a basse temperature

Al personale delle Ditte che accede per lavori nelle aree indicate si raccomanda di interfacciarsi con il Responsabile del reparto per avere informazioni sulla presenza di apparecchiature che possono provocare ustioni, sulla presenza di linee contenenti fluidi a bassa temperatura.

In tutti questi casi il personale dell'appaltatore deve rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare è tenuto a:

- a) evitare di toccare ogni tipo di apparecchiatura;
- b) prestare attenzione nelle attività vicino ad elementi o a contenitori di liquidi o gas criogeni, congelatori e celle frigorifere;
- c) durante le attività di travaso liquidi criogeni il personale non addetto deve allontanarsi;
- d) prestare attenzione alla segnaletica di sicurezza e in caso di necessità indossare guanti anti-ustione (atermici) e idonei indumenti protettivi.

Emissioni di inquinanti (polveri, fumi e gas)

Nelle lavorazioni comportanti l'emissione di polveri e fibre il personale dell'appaltatore e/o i lavoratori autonomi devono operare applicando le istruzioni di seguito elencate unitamente o di volta in volta le più idonee:

- Operare con massima cautela installando aspiratori alle macchine o in prossimità delle sorgenti di emissione;
- Segregare gli spazi con teli/barriere antipolvere;
- Programmare le attività, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti) in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti)

- Le attività che comportano l'utilizzo di attrezzature elettriche devono essere condotte seguendo le prescrizioni di seguito sintetizzate:

- a) Uso di apparecchiature che rispondono ai requisiti di sicurezza elettrica previsti dalla normativa vigente ed in buono stato di conservazione ed efficienza.
- b) Le apparecchiature devono essere installate, utilizzate, mantenute, riparate e regolate in maniera conforme alle istruzioni del costruttore; nel manuale d'uso a corredo sono specificate come realizzare in modo sicuro le distinte operazioni sulla macchina: messa a punto, funzionamento, manutenzione e pulizia.
- c) Le protezioni contro i contatti diretti con parti in tensione non devono essere rimosse.
- d) Non effettuare alcun intervento su macchine o impianti elettrici se non espressamente autorizzati.
- e) Segnalare danneggiamenti evidenti e cattivo stato di manutenzione di impianti o parti di impianto, evitando di intervenire personalmente sulle riparazioni.
- f) Prima dell'inizio di ogni attività interessata ottenere tutte le informazioni necessarie a valutare la situazione degli impianti elettrici sui quali si andranno a inserire le apparecchiature.

- L'appaltatore tramite appaltatore deve verificare che:

- a) Non siano rimossi o manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva;
- b) I cavi e le prolunghie siano sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo;
- c) Le attrezzature da lavoro utilizzate siano sempre efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- Le attività che comportano l'utilizzo di attrezzature devono essere condotte seguendo le prescrizioni di seguito sintetizzate:

- a) Uso di attrezzature che rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente ed in buono stato di conservazione ed efficienza.
- b) Le attrezzature devono essere installate, utilizzate, mantenute, riparate e regolate in maniera conforme alle istruzioni del costruttore; nel manuale d'uso a corredo sono specificate come realizzare in modo sicuro le distinte operazioni sulla macchina: messa a punto, funzionamento, manutenzione e pulizia.
- c) Segnalare danneggiamenti evidenti e cattivo stato di manutenzione di impianti o parti di impianto, evitando di intervenire personalmente sulle riparazioni.
- d) Indossare i DPI consegnati.
- e) Non rimuovere ripari fissi, mobili o disattivare i dispositivi di sicurezza presenti per effettuare regolazioni, lavorazioni, pulizie.
- f) Non utilizzare attrezzature prive di protezioni e ripari o in presenza di danni o malfunzionamenti.
- g) Non effettuare manutenzioni e riparazioni su organi in moto.
- h) Mantenere la postazione di lavoro e il pavimento liberi da materiali e puliti da sostanze scivolose.
- i) Effettuare i controlli iniziali e periodici prescritti nel manuale dal costruttore e segnalare eventuali anomalie e guasti.

- E' sempre vietato l'utilizzo da parte dell'appaltatore di attrezzature di proprietà della Committenza a meno di

clausole contrattuali esplicite con garanzia di rispetto delle norme di sicurezza.

- L'appaltatore tramite personale preposto deve verificare che:

- a) Non siano rimossi o manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva;
- b) Le attrezzature da lavoro utilizzate siano sempre efficienti sotto il profilo della sicurezza.

Interferenza fra macchine e personale a terra

- In linea di principio il personale dell'appaltatore deve rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare è tenuto a:

- a) un utilizzo delle attrezzature coerente con quanto indicato nei manuali di istruzione e dei libretti d'uso delle stesse;
- b) usare mezzi idonei con dispositivi di sicurezza e di protezione perfettamente funzionanti;
- c) movimentare il materiale ed effettuare le manovre in sicurezza, senza provocare danni a persone o a cose; il personale dell'Azienda committente assumerà solo compiti di controllo a debita distanza di sicurezza, fuori dal raggio di manovra, e non dovrà interferire in alcun modo alle operazioni;
- d) accertarsi dei limiti di visibilità del posto di manovra;
- e) accertarsi che non vi siano persone nella zona di manovra del mezzo o di lavoro della macchina e rispettare le distanze di sicurezza da persone, mezzi e ostacoli;
- f) condurre le macchine a bassissima velocità, considerata la scarsa visibilità dovuta alle attrezzature applicate per la presa o ai carichi trasportati;
- g) in caso di sosta, inserire il freno prima di lasciare la macchina (il mezzo non deve creare ostacolo ad altri trasportatori e alle operazioni di carico/scarico).

- La movimentazione di materiali all'interno dei locali del Committente dovrà avvenire utilizzando tutte le misure di sicurezza necessarie all'eliminazione/allontanamento da ogni rischio i lavoratori del Committente, nonché i propri, utilizzando i seguenti strumenti unitamente o di volta in volta i più idonei:

1. carico e scarico di materiali in orari differenziati, rispetto all'operatività del Committente;
2. percorsi separati rispetto a quelli utilizzati dal Committente, per l'approvvigionamento/ritiro di materiali, utilizzando le necessarie distanze di sicurezza;
3. segnaletica di attenzione, pericolo e divieto di transito con transenne o percorsi separati, durante la movimentazione di materiali, nel caso non si possano differenziare orari e percorsi;
4. formazione da parte dell'Appaltatore ai propri lavoratori circa il corretto uso delle attrezzature di movimentazione dei materiali;
5. supervisione da parte di un Responsabile dell'Appaltatore durante le operazioni di carico e scarico, accatastamento dei materiali scaricati in luogo idoneo, messo a disposizione dal Committente;
6. informazione al Committente sugli orari e sull'organizzazione della movimentazione dei materiali, in modo che Committente ed Appaltatore possano concordare i sistemi e le misure più idonei all'eliminazione delle interferenze.

Investimento

- Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, l'Azienda appaltatrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare o sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore.

- La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

- L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per altri mezzi.

- L'Appaltatore tramite personale preposto deve:

- a) impedire l'accesso alle aree di lavoro con delimitazioni, sbarramenti e segnaletica;
- b) far rispettare i percorsi individuati;
- c) curare che l'accesso dei mezzi all'area avvenga in presenza di personale a terra, con il compito di controllare che l'area di manovra sia libera da persone e cose;
- d) fare rispettare le prescrizioni relative alla viabilità e alle delimitazioni delle aree, vigilando in particolare che le opere provvisorie non siano manomesse;
- e) in caso di manovre e spostamenti con manovre difficili e pericolose (spazi ridotti, scarsa visibilità, etc.), farsi coadiuvare da un collega a terra ed utilizzare adeguata comunicazione (semplice, chiara ed immediata) e segnali convenzionali;
- f) preavvisare la manovra pericolosa con clacson e cicalini (dispositivi acustici);
- g) interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze.

- Nelle manovre di retromarcia o nei casi di scarsa visibilità, bisogna essere assistiti da personale di terra da postazione ben visibile all'autista.
- Prima delle operazioni di carico/scarico assicurarsi che il veicolo sia a motore spento e con freno a mano inserito.

- Il personale dell'appaltatore preposto alla guida dei mezzi deve:

- Rispettare i limiti di velocità e le regole della circolazione adattando le condizioni di guida a quelle della strada e climatiche;
- Parcheggiare i mezzi negli appositi spazi; se questi non sono previsti lasciarli in luoghi che non creino disturbo, pericolo o intralci per gli altri;
- Fare attenzione ad eventuale personale presente sui piazzali durante la manovra con i mezzi (segnalare l'intenzione di effettuare la manovra prima di effettuarla);
- I mezzi devono essere provvisti di cicalino di retromarcia per avvertire l'intenzione di effettuare la manovra.

Ribaltamento

Le attrezzature di lavoro devono essere utilizzate dal personale dell'appaltatore nel rispetto delle condizioni di impiego, limiti e istruzioni operative riportate nel manuale d'uso dal costruttore presente in loco. Usi diversi da quelli indicati nel manuale non sono consentiti.

Rischi derivanti da urti, impatti, scivolamento e caduta di materiali

In linea di principio il personale dell'appaltatore deve rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite e in particolare è tenuto a:

- un utilizzo delle attrezzature coerente con quanto indicato nei manuali di istruzione e dei libretti d'uso delle stesse;
- usare mezzi idonei con dispositivi di sicurezza e di protezione perfettamente funzionanti;
- movimentare il materiale ed effettuare le manovre in sicurezza, senza provocare danni a persone o a cose; il personale dell'Azienda committente assumerà solo compiti di controllo a debita distanza di sicurezza, fuori dal raggio di manovra, e non dovrà interferire in alcun modo alle operazioni;
- accertarsi dei limiti di visibilità del posto di manovra;
- accertarsi che non vi siano persone nella zona di manovra del mezzo o di lavoro della macchina e rispettare le distanze di sicurezza da persone, mezzi e ostacoli;
- condurre gli automezzi a bassissima velocità, considerata la scarsa visibilità dovuta alle attrezzature applicate per la presa o ai carichi trasportati;
- in caso di sosta, inserire il freno prima di lasciare gli automezzi (il mezzo non deve creare ostacolo ad altri trasportatori e alle operazioni di carico/scarico);
- posizionare i carichi a terra dove indicato dal personale della committenza addetto all'accettazione del bene;
- se le attività vengono effettuate con l'aiuto del personale aziendale, occorre il preventivo coordinamento al fine di effettuare correttamente le varie fasi della movimentazione carichi.

Dispositivi di protezione individuale forniti ai lavoratori

- Grembiule anticalore
- Guanti contro il calore

Procedure emergenza

Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti)

- In caso di incendio è vietato l'uso di acqua per lo spegnimento dell'incendio.
- In caso di folgorazione interrompere la corrente e se possibile allontanare l'infortunato dalle parti in tensione utilizzando aste di legno, pedane isolanti o altri mezzi idonei e richiedere con la massima urgenza l'intervento sanitario.

Manutenzione e controlli

Caduta di materiali dall'alto

- Le attrezzature e gli accessori di sollevamento sono sottoposte a controlli periodici di manutenzione, secondo le frequenze stabilite in base alle indicazioni fornite dai fabbricanti. I risultati di tali controlli sono riportati su apposito registro e conservate almeno tre anni ed a disposizione degli organismi di vigilanza.
- Gli apparecchi di sollevamento o a pressione sono sottoposti alle previste verifiche periodiche con cadenza annuale

(attività documentata per mezzo dei verbali rilasciati dal soggetto verificatore).

Emissioni di inquinanti (polveri, fumi e gas)

Mantenimento in efficienza dei sistemi di aspirazione.

Incidenti di natura elettrica (incendio, contatti diretti e indiretti)

- Le parti elettriche delle attrezzature di lavoro sono assoggettate a regolare manutenzione e verifica in base ad un programma di controlli predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione delle apparecchiature ricadenti nelle direttive specifiche di prodotto e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche, comprovate dalla registrazione dell'effettuazione di tale attività di manutenzione.

- La manutenzione della parte elettrica della macchina viene effettuata solo da personale autorizzato e qualificato. Le attività manutentive sono effettuate nel rispetto dei limiti prescritti dal costruttore e secondo le istruzioni operative riportate nel capitolo specifico del manuale.

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- L'attrezzatura di lavoro è assoggettata a regolare manutenzione e verifica in base ad un programma di controlli, predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione fornite dal costruttore e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche.

- La manutenzione della parte meccanica della macchina viene effettuata solo da personale autorizzato e qualificato. Le attività manutentive sono effettuate nel rispetto dei limiti prescritti dal costruttore e secondo le istruzioni operative riportate nel capitolo specifico del manuale.

Investimento

Mantenimento in efficienza dei dispositivi di sicurezza, in particolare del sistema di frenatura, dei sistemi di segnalazione acustica e luminosa.

Ribaltamento

Le attrezzature di lavoro sono assoggettate a regolare manutenzione e verifica in base ad un programma di controlli predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione delle apparecchiature ricadenti nelle direttive specifiche di prodotto e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche, comprovate dalla registrazione dell'effettuazione di tale attività di manutenzione.

Mezzi di trasporto materiali (autocarri, furgoni, ecc.)	
Categoria	Mezzi di trasporto
Rischi individuati nel pericolo	
Caduta di materiali dall'alto	Lieve
Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)	Lieve
Investimento	Lieve
Ribaltamento	Lieve
Misure preventive e protettive	
Caduta di materiali dall'alto Adottare mezzi idonei ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici o sistemi alternativi. - Devono essere evitate le lavorazioni o attività che siano causa del rischio di caduta materiali dall'alto nelle zone sottostanti dove si possano venire a trovare lavoratori impegnati in altre attività. Qualora si presenta il suddetto rischio, devono essere delimitate le zone interessate dalla possibile caduta di materiali dall'alto in maniera tale che non possano essere raggiunte da persone. - Il personale dell'appaltatore deve utilizzare i mezzi di trasporto, applicando le istruzioni specifiche indicate nel manuale d'uso, controllare prima dell'uso e periodicamente che le attrezzature e i dispositivi di sicurezza siano efficienti sotto il profilo della sicurezza come prescritto dal costruttore, segnalare e far riparare guasti e malfunzionamenti che possono compromettere le condizioni di sicurezza. Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento) - Le attrezzature di lavoro in uso sono conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalle normative comunitarie e/o nazionali applicabili, come documentato dalla Marcatura CE, Dichiarazione di conformità e documentazione tecnica (manuali d'uso, schemi elettrici, schemi pneumatici, etc.) rilasciate dal costruttore. - Le attrezzature di lavoro sono installate e collaudate secondo le indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione. - La macchina è ancorata al pavimento in modo da evitare spostamenti e vibrazioni che possono pregiudicarne la stabilità. - Gli organi lavoratori pericolosi della macchina sono protetti da ripari fissi o mobili interbloccati. Il personale incaricato all'uso è informato e formato che non è consentita la rimozione dei ripari per facilitare le lavorazioni. - Gli elementi mobili pericolosi della macchina sono protetti da barriere fisse, mobili con interblocco o sensibili. Il personale incaricato all'uso è informato e formato sul divieto di rimuovere barriere e ripari durante l'uso della macchina. - Gli organi di trasmissione del moto sono contenuti all'interno della struttura della macchina o protetti da ripari fissi. Il personale incaricato all'uso è informato e formato sul divieto di rimuovere i ripari presenti e di effettuare manutenzioni, regolazioni, sostituzioni di pezzi su organi in moto. - Per la protezione contro il rischio di proiezione di materiali sull'attrezzatura è presente uno schermo in grado di resistere all'eventuale proiezione di materiali che può derivare dalle diverse lavorazioni. Il personale incaricato all'uso è informato e formato sul divieto di rimuovere la protezione durante l'uso della macchina. - I dispositivi di comando sono chiaramente visibili ed identificabili, di facile ed agevole azionamento, protetti contro gli azionamenti accidentali. - Il livello di illuminazione nella postazione di lavoro è tale da garantire all'addetto la piena visibilità della zona operativa della macchina. - Per l'avviamento delle stesse esistono segnali acustici e di messa in marcia per ogni inizio o ripresa di movimento di motori o trasmissioni inseribili. - L'attrezzatura di lavoro è installata e collaudata secondo le indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione. - L'attrezzatura è ancorata al pavimento in modo da evitare spostamenti e vibrazioni che possono pregiudicarne la stabilità. Investimento	

- Il personale dell'appaltatore deve utilizzare i mezzi di trasporto, applicando le istruzioni specifiche indicate nel manuale d'uso, controllare prima dell'uso e periodicamente che le attrezzature e i dispositivi di sicurezza siano efficienti sotto il profilo della sicurezza come prescritto dal costruttore, segnalare e far riparare guasti e malfunzionamenti che possono compromettere le condizioni di sicurezza.
- I conducenti dei veicoli, siano essi dipendenti della Committenza e dell'appaltatore, dovranno attenersi scrupolosamente alle norme di circolazione del codice della strada o alle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Ribaltamento

Per la protezione contro lo schiacciamento, le attrezzature di lavoro sono dotate di cinture di trattenuta e cabina o telaio di sicurezza che in caso di capovolgimento del mezzo ha lo scopo di garantire nel posto di guida uno spazio di sicurezza per l'operatore. Il personale incaricato all'uso è informato e formato che è obbligatorio sempre l'uso della cintura durante la guida e che non è consentita la rimozione delle protezioni per facilitare le lavorazioni.

Informazione e formazione generale

Caduta di materiali dall'alto

- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Investimento

L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Ribaltamento

- Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08.
- L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.

Procedure e istruzioni operative

Caduta di materiali dall'alto

Adottare mezzi idonei alla pulizia ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici o sistemi alternativi.

- L'Appaltatore tramite personale preposto durante l'esecuzione delle attività comportanti la caduta di materiali deve:

- a) delimitare la zona di lavoro con transenne ed adeguata segnaletica per impedire l'accesso a terze persone; dove non possibile, si renderà necessario sorvegliare con personale per impedire l'accesso al locale/zona di lavoro;
- b) interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze.

- All'interno dell'Azienda il personale dell'appaltatore deve:

- a) rispettare il limite di portata dei mezzi ed utilizzarli esclusivamente per il loro uso specifico;
- b) rispettare la circolazione secondo le norme del codice stradale;
- c) rispettare la segnaletica;
- d) operare con velocità di movimento adatta alla natura del carico trasportato, alle caratteristiche del mezzo e del percorso, nonché alle possibilità di arresto del mezzo;
- e) preannunciare le manovre di movimentazione dei carichi sospesi con apposite segnalazioni;
- f) delimitare l'area delle operazioni;
- g) evitare di movimentare carichi sospesi in luoghi dove l'eventuale caduta degli stessi possa costituire pericolo per le persone.

- Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di caduta di materiali e

rispettare scrupolosamente l'applicazione delle istruzioni loro impartite, e in particolare è tenuto a:

- a) predisporre adeguata segnalazione e delimitazione dell'area interessata dal deposito provvisorio di attrezzature, apparecchiature e materiali;
- b) attenersi e verificare in modo che la delimitazione posta in atto non procuri intralcio alla normale circolazione (letti, barelle e carrozzelle), ai percorsi, alle vie di esodo e davanti alle uscite di emergenza;
- c) verificare la superficie e la planarità del piano di appoggio prima di iniziare il deposito del materiale;
- d) verificare il buon posizionamento delle merci sui mezzi utilizzati per lo scarico al fine di evitare cadute e/o scivolamenti;
- e) il deposito di materiali deve essere effettuato in modo tale da evitare crolli o cedimenti pericolosi;
- f) l'altezza massima per le eventuali cataste deve essere valutata in funzione della sicurezza al ribaltamento considerando anche le eventuali azioni esterne, dello spazio necessario per i movimenti e dalla necessità di accedere per il prelievo nel caso sia utilizzato un mezzo meccanico;
- g) gli eventuali scaffali utilizzati, di fornitura della Ditta, per l'immagazzinamento di materiali e/o attrezzature dovranno essere marcati CE con portate dichiarate e adeguate al carico;
- h) nelle operazioni di assemblaggio delle scaffalature verificare il corretto montaggio, il fissaggio degli elementi, l'assetto geometrico e la rispondenza al carico max sopportabile;
- i) si raccomanda il corretto posizionamento del materiale rispettando la verticalità e l'allineamento del carico;
- l) nel caso di interruzione delle lavorazioni tutto il materiale dovrà essere inaccessibile a qualsiasi persona non dipendente della Ditta appaltatrice.

- La movimentazione di materiali all'interno dei locali del Committente dovrà avvenire utilizzando tutte le misure di sicurezza necessarie all'eliminazione/allontanamento da ogni rischio i lavoratori del Committente, nonché i propri, utilizzando i seguenti strumenti unitamente o di volta in volta i più idonei:

1. carico e scarico di materiali in orari differenziati, rispetto all'operatività del Committente;
2. percorsi separati rispetto a quelli utilizzati dal Committente, per l'approvvigionamento/ritiro di materiali, utilizzando le necessarie distanze di sicurezza;
3. segnaletica di attenzione, pericolo e divieto di transito con transenne o percorsi separati, durante la movimentazione di materiali, nel caso non si possano differenziare orari e percorsi;
4. formazione da parte dell'Appaltatore ai propri lavoratori circa il corretto uso delle attrezzature di movimentazione dei materiali;
5. supervisione da parte di un Responsabile dell'Appaltatore durante le operazioni di carico e scarico, accatastamento dei materiali scaricati in luogo idoneo, messo a disposizione dal Committente;
6. informazione al Committente sugli orari e sull'organizzazione della movimentazione dei materiali, in modo che Committente ed Appaltatore possano concordare i sistemi e le misure più idonei all'eliminazione delle interferenze.

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- Le attività che comportano l'utilizzo di attrezzature devono essere condotte seguendo le prescrizioni di seguito sintetizzate:

- a) Uso di attrezzature che rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente ed in buono stato di conservazione ed efficienza.
- b) Le attrezzature devono essere installate, utilizzate, mantenute, riparate e regolate in maniera conforme alle istruzioni del costruttore; nel manuale d'uso a corredo sono specificate come realizzare in modo sicuro le distinte operazioni sulla macchina: messa a punto, funzionamento, manutenzione e pulizia.
- c) Segnalare danneggiamenti evidenti e cattivo stato di manutenzione di impianti o parti di impianto, evitando di intervenire personalmente sulle riparazioni.
- d) Indossare i DPI consegnati.
- e) Non rimuovere ripari fissi, mobili o disattivare i dispositivi di sicurezza presenti per effettuare regolazioni, lavorazioni, pulizie.
- f) Non utilizzare attrezzature prive di protezioni e ripari o in presenza di danni o malfunzionamenti.
- g) Non effettuare manutenzioni e riparazioni su organi in moto.
- h) Mantenere la postazione di lavoro e il pavimento liberi di materiali e puliti da sostanze scivolose.
- i) Effettuare i controlli iniziali e periodici prescritti nel manuale dal costruttore e segnalare eventuali anomalie e guasti.

- E' sempre vietato l'utilizzo da parte dell'appaltatore di attrezzature di proprietà della Committenza a meno di clausole contrattuali esplicite con garanzia di rispetto delle norme di sicurezza.

- L'appaltatore tramite personale preposto deve verificare che:

- a) Non siano rimossi o manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva;
- b) Le attrezzature da lavoro utilizzate siano sempre efficienti sotto il profilo della sicurezza.

Investimento

- Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, l'Azienda appaltatrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare o sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore.
- La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.
- L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per altri mezzi.

- L'appaltatore tramite personale preposto deve:

- a) impedire l'accesso alle aree di lavoro con delimitazioni, sbarramenti e segnaletica;
- b) far rispettare i percorsi individuati;
- c) curare che l'accesso dei mezzi all'area avvenga in presenza di personale a terra, con il compito di controllare che l'area di manovra sia libera da persone e cose;
- d) fare rispettare le prescrizioni relative alla viabilità e alle delimitazioni delle aree, vigilando in particolare che le opere provvisorie non siano manomesse;
- e) in caso di manovre e spostamenti con manovre difficili e pericolose (spazi ridotti, scarsa visibilità, etc.) farsi coadiuvare da un collega a terra ed utilizzare adeguata comunicazione (semplice, chiara ed immediata) e segnali convenzionali;
- f) preavvisare la manovra pericolosa con clacson e cicalini (dispositivi acustici);
- g) interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze.

- Nelle manovre di retromarcia o nei casi di scarsa visibilità, bisogna essere assistiti da personale di terra da postazione ben visibile all'autista.

- Prima delle operazioni di carico/scarico assicurarsi che il veicolo sia a motore spento e con freno a mano inserito.

- Il personale dell'appaltatore preposto alla guida dei mezzi deve:

- a) Rispettare i limiti di velocità e le regole della circolazione adattando le condizioni di guida a quelle della strada e climatiche.
- b) Parcheggiare i mezzi negli appositi spazi; se questi non sono previsti lasciarli in luoghi che non creino disturbo, pericolo o intralci per gli altri.
- c) Fare attenzione ad eventuale personale presente sui piazzali durante la manovra con i mezzi (segnalare l'intenzione di effettuare la manovra prima di effettuarla).
- d) I mezzi devono essere provvisti di cicalino di retromarcia per avvertire l'intenzione di effettuare la manovra.

Ribaltamento

Le attrezzature di lavoro devono essere utilizzate dal personale dell'appaltatore nel rispetto delle condizioni di impiego, limiti e istruzioni operative riportate nel manuale d'uso dal costruttore presente in loco. Usi diversi da quelli indicati nel manuale non sono consentiti.

Manutenzione e controlli

Caduta di materiali dall'alto

Adottare mezzi idonei ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici o sistemi alternativi.

- Le attrezzature e gli accessori di sollevamento sono sottoposte a controlli periodici di manutenzione, secondo le frequenze stabilite in base alle indicazioni fornite dai fabbricanti. I risultati di tali controlli sono riportati su apposito registro e conservate almeno tre anni ed a disposizione degli organismi di vigilanza.
- Gli apparecchi di sollevamento o a pressione sono sottoposti alle previste verifiche periodiche con cadenza annuale (attività documentata per mezzo dei verbali rilasciati dal soggetto verificatore).

Incidenti di natura meccanica (tagli, cesoiamento, schiacciamento)

- L'attrezzatura di lavoro è assoggettata a regolare manutenzione e verifica in base ad un programma di controlli predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione fornite dal costruttore e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche.

- La manutenzione della parte meccanica della macchina viene effettuata solo da personale autorizzato e qualificato. Le attività manutentive sono effettuate nel rispetto dei limiti prescritti dal costruttore e secondo le istruzioni operative riportate nel capitolo specifico del manuale.

Investimento

Mantenimento in efficienza dei dispositivi di sicurezza, in particolare del sistema di frenatura, dei sistemi di segnalazione acustica e luminosa.

Ribaltamento

Le attrezzature di lavoro sono assoggettate a regolare manutenzione e verifica in base ad un programma di controlli predisposto tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione delle apparecchiature ricadenti nelle direttive specifiche di prodotto e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche, comprovate dalla registrazione dell'effettuazione di tale attività di manutenzione.

Deposito di materie prime o prodotti pericolosi	
Categoria	Agenti chimici
Rischi individuati nel pericolo	
Incendio o sversamenti accidentali	Lieve
Ustioni causate da agenti chimici	Lieve
Misure preventive e protettive	
Incendio o sversamenti accidentali Premesso che le quantità di preparati speciali/pericolosi depositati presso i locali del Committente sono in minime quantità, il Committente metterà a disposizione dell'Appaltatore idonei spazi da destinare allo stoccaggio dei suddetti materiali nonché delle attrezzature necessarie per l'esecuzione del servizio; tali spazi dovranno essere interdetti ai soggetti non preposti. Ustioni causate da agenti chimici - Nel caso in cui si configuri la necessità di svolgere attività nelle aree a rischio, il personale addetto deve essere esplicitamente autorizzato all'accesso e seguire le procedure di sicurezza individuate per gli interventi.	
Informazione e formazione generale	
Incendio o sversamenti accidentali L'Azienda Committente informa i propri dipendenti ed i titolari delle Ditte appaltatrici sulle procedure di sicurezza da adottare ai sensi dell'articolo 26 D.Lgs. 81/08. Ustioni causate da agenti chimici Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art 26 D.Lgs. 81/08. L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art 26 D.Lgs. 81/08. Informazione e formazione dei propri addetti sulla presenza di terzi per l'esecuzione di altri appalti.	
Formazione specifica	
Incendio o sversamenti accidentali Formazione specifica per esposizione ad agenti chimici pericolosi art. 37 e 227 Titolo IX D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Incendio o sversamenti accidentali Restano sempre a carico dell'appaltatore tutte le misure di prevenzione e controllo dei rischi derivanti dalla manipolazione e dall'utilizzo dei suddetti prodotti. L'appaltatore per rendere operativo e corretto il coordinamento e l'eliminazione delle interferenze tra le attività, dovrà dare indicazioni al Committente circa le caratteristiche tecnico impiantistiche dei locali ove dovrà stoccare i materiali pericolosi e le attrezzature necessarie per il servizio. L'appaltatore non dovrà depositare materiali speciali/pericolosi in luoghi che non siano quelli espressamente deputati allo specifico stoccaggio e di questo informerà puntualmente i propri lavoratori. Per le attività sopra descritte, l'appaltatore deve provvedere direttamente al trasporto e smaltimento del rifiuto prodotto dalle proprie lavorazioni. Ustioni causate da agenti chimici - Al personale delle Ditte che accede per lavori nelle aree indicate si raccomanda di interfacciarsi con il Responsabile del reparto per avere informazioni sulla presenza di apparecchiature o contenitori con sostanze che possono provocare ustioni. In tutti questi casi gli operatori devono: a) evitare di toccare ogni tipo di apparecchiatura e sostanza chimica. b) prestare attenzione nelle attività vicino a contenitori contenenti sostanze chimiche (per es. acido cloridrico). c) medesime precauzioni devono essere adottate se si effettuano attività nei locali tecnici o dove possono essere presenti tubazioni che al contatto potrebbero provocare ustioni.	

- d) durante le attività di travaso di sostanze chimiche il personale non addetto deve allontanarsi.
- e) prestare attenzione alla segnaletica di sicurezza e in caso di necessità indossare guanti anti ustione (atermici) e idonei indumenti protettivi.

Procedure emergenza

Ustioni causate da agenti chimici

Nelle ustioni da agenti chimici:

- 1) allontanare immediatamente la sostanza con abbondante acqua;
- 2) se il prodotto chimico è un acido, trattare poi la lesione con una soluzione di bicarbonato di sodio;
- 3) se è una base, con una miscela di acqua ed aceto, metà e metà.

Sostanze combustibili, infiammabili in condizioni di innesco	
Categoria	Incendio
Rischi individuati nel pericolo	
Incendio	Lieve
Misure preventive e protettive	
Incendio - Da parte del Committente sono illustrate all'Appaltatore: a) le caratteristiche dei luoghi di lavoro, tenendo conto di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08; b) la collocazione e la composizione dei materiali combustibili ivi presenti; c) i mezzi di protezione e di allarme adottati (in particolare estintori, manichette etc.); d) le procedure e le disposizioni da attuare in caso di situazioni d'emergenza. - In azienda vi sono attività nelle quali il rischio incendio è stato valutato "BASSO-MEDIO-ELEVATO". - I depositi di prodotti infiammabili sono stoccati in modo sicuro in luoghi lontani da fonti di innesco (armadi protetti, zone protette, aree delimitate, ecc.). - Sono predisposti estintori portatili in numero adeguato e di capacità estinguente adeguata all'entità di rischio dell'attività, ubicati lungo le vie di uscita, in prossimità delle uscite e fissati a muro (o su piantana). - Sono state segnalate da apposita cartellonistica le zone classificate a rischio incendio. - I luoghi, le attrezzature, gli impianti di servizio (elettrico, gas, riscaldamento) vengono mantenuti in stato di efficienza. - In tutti gli ambienti dell'edificio è vietato fumare. - Ogni attività interna ai reparti dovrà svolgersi a seguito di coordinamento tra il Referente della Sicurezza del Committente o suo Delegato e i Responsabili della sicurezza e/o datore di lavoro appaltatore. - Sono rimossi i materiali a rischio incendio o la loro riduzione al quantitativo minimo richiesto per l'attività svolta. - Sono identificate e rimosse tutte le possibili sorgenti di calore (fiamma, scintilla, corpo caldo, ecc.). - L'Appaltatore non dovrà utilizzare per le proprie attività prodotti chimici infiammabili, salvo previo consenso preventivo del Committente.	
Informazione e formazione generale	
Incendio I lavoratori che vanno a lavorare in queste aree devono essere adeguatamente formati ai sensi del DM 02/09/21. Informazione del personale dell'appaltatore sui rischi presenti in azienda ex art. 26 del D.Lgs. 81/08. Il personale dell'appaltatore prima dell'avvio delle attività deve ricevere una informazione e una formazione adeguata in merito al rischio specifico, ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione ex art. 26 del D.Lgs. 81/08. Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Informazione all'appaltatore dei nominativi degli addetti alle misure antincendio e primo soccorso.	
Procedure e istruzioni operative	
Incendio - Nell'ambito delle attività il personale deve adoperarsi a ridurre il potenziale rischio di incendio e adottare le istruzioni operative loro impartite di seguito riportate: a) osservare scrupolosamente il divieto di fumare; b) non gettare mozziconi, sigarette e materiale infiammabile all'interno e in prossimità delle aree della Committenza; c) mantenere gli ambienti di lavoro puliti ed ordinati: la mancanza di ordine e di pulizia dei locali favorisce il propagarsi dell'incendio; d) evitare l'accumulo di materiale combustibile in prossimità delle macchine e in aree poco frequentate; e) non ostruire le porte di sicurezza dei compartimenti antincendio compresi gli ascensori e i montacarichi ed evitare il deposito di materiali in corrispondenza di impianti o dotazioni antincendio; f) non bloccare le porte tagliafuoco dei compartimenti antincendio con cunei o altri mezzi che ne impediscano la chiusura;	

- g) non utilizzare fiamme libere;
- h) l'uso e lo stoccaggio di bombole e di sostanze infiammabili nei locali deve assolutamente limitarsi per il tempo strettamente necessario ai lavori. A ogni fine lavoro o giornata lavorativa devono comunque essere portati all'esterno e allontanati; se per esigenze di lavorazione c'è la necessità di avere un deposito in loco si deve richiedere autorizzazione specifica per l'accumulo di materiali combustibili od infiammabili;
- i) utilizzare solo attrezzature di lavoro mantenute in buone condizioni;
- l) non sovraccaricare le prese di corrente;
- m) evitare l'uso di prese multiple (ciabatte) perché possono facilmente provocare sovraccarichi delle linee elettriche con conseguente pericoloso surriscaldamento delle linee stesse e inoltre possono essere facilmente calpestate, danneggiate e colpite da versamenti accidentali di liquidi.

- Il personale dell'appaltatore deve assicurarsi, al termine dell'orario di lavoro:

- a) che siano state spente, per quanto possibile, tutte le apparecchiature elettriche non necessarie (attrezzature, impianti di condizionamento, ecc.);
- b) che siano state chiuse le eventuali valvole di intercettazione delle linee di gas presenti;
- c) che sia stata effettuata la rimozione di rifiuti e scarti combustibili dai luoghi di lavoro e il loro deposito in aree idonee;
- d) che siano spente le fiamme libere non necessarie.

- L'appaltatore, in funzione delle attività da svolgere e dei materiali utilizzati, deve utilizzare un adeguato numero di personale formato per fronteggiare tempestivamente il verificarsi di un principio d'incendio.

- Prima dell'inizio delle attività verificare che non ci sia del materiale infiammabile nelle immediate vicinanze al luogo ove saranno eseguite le lavorazioni.

- Nelle lavorazioni, ove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione, l'appaltatore deve verificare che siano allontanate e/o separate e/o protette le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze.

- Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere saranno sempre precedute da:

- a) verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- b) accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- c) verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento;
- d) conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente anche l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Procedure emergenza

Incendio

- E' stato redatto il piano di emergenza riportante le necessarie misure organizzative e gestionali da attuare in caso di incendio.

- IN CASO DI RINVENIMENTO DI UN PRINCIPIO DI INCENDIO

- a) Interrompere le lavorazioni in atto provvedendo a mettere in sicurezza l'attrezzatura utilizzata.
- b) Provvedere a segnalare la situazione di emergenza.
- c) Se il personale è addestrato può intervenire con i mezzi di estinzione a disposizione negli ambienti.
- d) Altrimenti allontanarsi e accertarsi che il personale presente, percepito il pericolo, si allontani, favorendo il possibile intervento degli addetti alla squadra di emergenza.
- e) Gli addetti alla squadra di emergenza designati provvederanno a chiamare i soccorsi esterni.
- f) Mantenere libera da ostacoli la via di accesso al luogo interessato.

A) Incendio di materiale combustibile (materie plastiche, carta e cartone per imballi, legno dei bancali, ecc.) o infiammabile. Di seguito vengono illustrate le azioni da intraprendere nel caso in cui si dovesse fronteggiare un incendio:

- contattare l'addetto alle comunicazioni posizionato in postazione presidiata;
- l'addetto alle comunicazioni deve contattare gli incaricati aziendali per la lotta antincendio (es. contattandoli al telefono cellulare in loro dotazione);
- gli incaricati aziendali intervengono con altri estintori, previa adozione delle precauzioni al fine di limitare rischi maggiori, quale l'interruzione dell'alimentazione elettrica in tutta la zona di intervento;
- circoscrivono le fiamme;

- se la situazione è sotto controllo viene dato il cessato allarme;
- se l'incendio non è estinto, è necessario allontanare i lavoratori dall'area di lavoro e contestualmente l'addetto alle comunicazioni avvisa i Vigili del Fuoco;
- il preposto definisce l'evacuazione (segnalazione acustica o avvertimento a voce);
- il personale abbandona il posto di lavoro;
- gli incaricati per l'emergenza sorvegliano la corretta evacuazione del personale, riuniscono il personale presso il punto di raccolta; a questo punto fanno l'appello;
- un incaricato procura una copia del piano di emergenza con le planimetrie; una planimetria sarà a disposizione dei Vigili del Fuoco al loro arrivo;
- un incaricato si pone presso l'accesso stradale per attendere i Vigili del Fuoco, per informarli della situazione.

B) Pronto soccorso in caso d'incendio alle persone

- Stendere a terra la persona incendiata e coprirla con coperte o indumenti (al limite farla rotolare per terra allo scopo di soffocare le fiamme). Non tentare di togliere le parti di indumenti che si sono attaccati alla pelle dell'infortunato, non rimuovere i vestiti bruciati e non rompere le vesciche.
- Non applicare lozioni o pomate. Ricoprire la parte ustionata con garza sterile asciutta.
- Effettuare le chiamate di soccorso.
- Se l'infortunato non ha perso conoscenza ed è in grado di inghiottire gli si può dare dell'acqua nella quale siano stati disciolti del bicarbonato e del sale da cucina contenuti nelle bustine in dotazione presenti nella cassetta di primo soccorso.
- Nel caso in cui l'infortunato dovesse vomitare è necessario interrompere immediatamente la somministrazione del liquido.
- Trasferire senza indugio la persona infortunata all'ospedale.

Manutenzione e controlli

Incendio

- Gli interventi di manutenzione ed i controlli sugli impianti e sulle attrezzature di protezione antincendio sono effettuati nel rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari vigenti, delle norme di buona tecnica emanate dagli organismi di normalizzazione nazionali o europei o, in assenza di dette norme di buona tecnica, delle istruzioni fornite dal fabbricante e/o dall'installatore.
- E' stato predisposto un registro dei controlli periodici con tutti gli interventi e i controlli dell'efficienza degli impianti e dei presidi antincendio.

Attrezzature per lavori in quota	
Categoria	Attrezzature e impianti
Rischi individuati nel pericolo	
Caduta di persone e materiali dall'alto	Lieve
Misure preventive e protettive	
Caduta di persone e materiali dall'alto Adottare mezzi idonei ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici o sistemi alternativi. - Le perdite di stabilità dell'equilibrio di persone che possono comportare cadute da un piano di lavoro ad un altro posto a quota inferiore (di norma con dislivello maggiore di 2 m) devono essere impediti dall'impiego di opere provvisorie o attrezzature adeguati ai lavori da svolgere quali: impalcature, ponti mobili, piattaforme di lavoro elevabile,. - Nell'area direttamente interessata dai lavori deve essere vietato l'accesso ai non addetti ai lavori. Tale divieto deve essere visibilmente richiamato e devono essere messe in opera idonee protezioni, quali cavalletti, barriere flessibili o mobili o simili.	
Informazione e formazione generale	
Caduta di persone e materiali dall'alto - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.	
Formazione specifica	
Caduta di persone e materiali dall'alto Il montaggio e la messa in opera di opere provvisorie deve essere effettuato da lavoratori adeguatamente formati così come previsto dalla normativa vigente.	
Procedure e istruzioni operative	
Caduta di persone e materiali dall'alto - I lavoratori dell'appaltatore, nell'impiego delle attrezzature di lavoro, dovranno seguire le istruzioni indicate nel manuale d'uso, controllare inizialmente e periodicamente che i mezzi e i dispositivi di sicurezza siano efficienti sotto il profilo della sicurezza, segnalare e far riparare guasti e malfunzionamenti che possono compromettere le condizioni di sicurezza. - L'appaltatore deve segnalare e sorvegliare le aree interessate dalle lavorazioni con barriere mobili, nastro, in modo da impedire l'accidentale attraversamento della zona di lavoro da parte di non addetti ai lavori. - Il montaggio di ponteggi o di trabattelli mobili deve avvenire secondo gli schemi riportati nel manuale d'uso fornito dal costruttore.	

Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore	
Categoria	Agenti chimici
Rischi individuati nel pericolo	
Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore	Medio
Ustioni causate da agenti chimici	Lieve
Misure preventive e protettive	
Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore - L'impiego di prodotti chimici da parte di imprese appaltatrici che operino negli edifici deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale). - Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. - È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. - Il personale dell'Appaltatore non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio. - Sarà programmata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze. Ustioni causate da agenti chimici - Nel caso in cui si configuri la necessità di svolgere attività nelle aree a rischio, il personale addetto deve essere esplicitamente autorizzato all'accesso e seguire le procedure di sicurezza individuate per gli interventi.	
Informazione e formazione generale	
Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - I lavoratori dell'appaltatore devono prima dell'avvio delle lavorazioni ricevere ogni necessaria informazione, formazione e istruzione, in particolare riguardo alla tipologia di agenti chimici presenti nei cicli lavorativi, loro dislocazione, rischi per la salute connessi al loro impiego (compresi i rischi aggiuntivi dovuti al fumare), precauzioni da prendere per evitare l'esposizione (misure tecniche, organizzative, procedurali), misure igieniche da osservare, necessità di indossare e impiegare indumenti di lavoro e protettivi e Dispositivi di protezione individuale e loro corretto impiego, modalità per prevenire il verificarsi di incidenti e misure da adottare per ridurre al minimo le conseguenze. - Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego di tali sostanze. - Informazione specifica per esposizione ad agenti chimici pericolosi art. 36 e 227 Titolo IX D.Lgs. 81/08. Ustioni causate da agenti chimici Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art 26 D.Lgs. 81/08. L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art 26 D.Lgs. 81/08. Informazione e formazione dei propri addetti sulla presenza di terzi per l'esecuzione di altri appalti.	
Formazione specifica	
Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore Formazione specifica per esposizione ad agenti chimici pericolosi art. 37 e 227 Titolo IX D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore	

Le attività lavorative che comportano l'impiego di agenti chimici devono essere precedute da:

- a) consegna al Committente dell'elenco dei prodotti utilizzati con indicazione delle frasi di rischio (e disponibilità su richiesta delle schede di sicurezza);
- b) verifica della presenza delle schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati in situ per essere consultati.

L'appaltatore deve controllare che nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di sostanze chimiche, il loro uso deve avvenire secondo specifiche modalità operative:

- lettura delle condizioni di impiego e delle istruzioni riportate dal produttore nelle schede di sicurezza, disponibili in loco per la consultazione prima e durante l'uso;
- indossare i DPI ivi specificati;
- seguire i consigli di prudenza indicati sulle etichette e nelle schede, ed in particolare evitare la dispersione nell'ambiente (atmosfera, terra o acqua) di sostanze pericolose per l'uomo e/o per l'ambiente;
- non utilizzare mai contenitori non etichettati e nel caso si dovesse riscontrarne la presenza non aprire e maneggiarne il contenuto;
- non mescolare e/o miscelare sostanze tra loro diverse e/o incompatibili, non effettuare travasi in contenitori non correttamente etichettati;
- i prodotti chimici e i loro contenitori, anche se vuoti, non devono mai essere lasciati incustoditi;
- non è ammesso lasciare abbandonati, in alcun modo, al termine del lavoro/servizio negli edifici della stazione committente rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata.

- L'impiego di prodotti chimici da parte del personale dell'impresa appaltatrice deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica del prodotto (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto).

- L'Appaltatore in caso di sversamento di sostanze chimiche liquide deve arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti in situ qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per un'eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di rischio", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

- Interrompere momentaneamente le lavorazioni qualora dovesse essere presente un lavoratore o altro soggetto terzo non autorizzato all'interno di detta area o nelle immediate vicinanze.

- L'eventuale impiego di prodotti e sostanze chimiche detergenti da parte dell'impresa affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" e Schede Tecniche (schede che dovranno essere disponibili ed esibite su richiesta dell'amministrazione).

- Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e sostanze chimiche detergenti, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre gli utenti del servizio e il personale della sede al rischio derivante dal loro utilizzo.

- E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

- I lavoratori dell'impresa esecutrice dovranno conservare i prodotti e le sostanze chimiche esclusivamente nei locali e negli armadi messi a disposizione dall'amministrazione, dovranno ridurre le scorte conservate presso le sedi al quantitativo richiesto per la normale conduzione delle attività, dovranno vigilare sulla riconoscibilità di prodotti e sostanze e delle loro caratteristiche di pericolosità, dovranno vigilare sull'applicazione delle misure di protezione in caso di incidenti legati all'uso di prodotti e sostanze chimiche, non dovranno in alcun modo lasciare incustoditi prodotti e sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti, dovranno vigilare affinché non avvengano versamenti accidentali o in eccesso rispetto alle necessità e dovranno comunque vigilare affinché la loro attività non possa dar luogo a inalazione o ingestione o contatto con cute o mucose di sostanze pericolose.

- Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

- Il personale dell'appaltatore dovrà essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione. Sarà cura dello stesso appaltatore vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

Ustioni causate da agenti chimici

- Al personale delle Ditte che accede per lavori nelle aree indicate si raccomanda di interfacciarsi con il Responsabile del reparto per avere informazioni sulla presenza di apparecchiature o contenitori con sostanze che possono provocare ustioni.

In tutti questi casi gli operatori devono:

- a) evitare di toccare ogni tipo di apparecchiatura e sostanza chimica.
- b) prestare attenzione nelle attività vicino a contenitori contenenti sostanze chimiche (per es. acido cloridrico).
- c) medesime precauzioni devono essere adottate se si effettuano attività nei locali tecnici o dove possono essere presenti tubazioni che al contatto potrebbero provocare ustioni.
- d) durante le attività di travaso di sostanze chimiche il personale non addetto deve allontanarsi.
- e) prestare attenzione alla segnaletica di sicurezza e in caso di necessità indossare guanti anti ustione (atermici) e idonei indumenti protettivi.

Dispositivi di protezione individuale forniti ai lavoratori

- Facciale filtrante FFP3 con valvola
- Guanti per rischio chimico e microbiologico
- Occhiali a visiera per la protezione da aerosol

DPC

Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore

L'Appaltatore si impegna a predisporre idonei sistemi di captazione, aspirazione localizzata e ventilazione generale per impedire l'accumulo di gas, vapori e polveri pericolose nei locali messi a disposizione, in cui si effettuano operazioni con tali sostanze. La ditta deve valutare anche la possibilità di un monitoraggio ambientale.

Procedure emergenza

Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- a) arieggiare il locale ovvero la zona;
- b) utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori appositamente predisposti, evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per un'eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente.

Se dovesse verificarsi un'esposizione accidentale a sostanze chimiche, attivare le seguenti procedure:

In caso di inalazione di vapori

- a) allontanare immediatamente l'operatore dalla zona inquinata e favorire la respirazione di aria pulita anche mediante la respirazione artificiale se necessaria;
- b) spogliare l'infortunato degli abiti contaminati;
- c) accompagnarlo al pronto soccorso.

In caso di contatto con le parti del corpo

- a) spogliare l'infortunato degli abiti contaminati;
- b) lavare con abbondante acqua la parte esposta;
- c) accompagnarlo al pronto soccorso.

In caso di contatto con gli occhi

- a) lavare gli occhi con abbondante acqua corrente;
- b) accompagnarlo al pronto soccorso.

Ustioni causate da agenti chimici

Nelle ustioni da agenti chimici:

- 1) allontanare immediatamente la sostanza con abbondante acqua;
- 2) se il prodotto chimico è un acido, trattare poi la lesione con una soluzione di bicarbonato di sodio;
- 3) se è una base, con una miscela di acqua ed aceto, metà e metà.

Manutenzione e controlli

Esposizione ad agenti chimici dovuta alle lavorazioni dell'appaltatore

Gli impianti di aspirazione sono oggetto di manutenzione preventiva programmata secondo le indicazioni e le frequenze prescritte nel manuale d'uso e manutenzione.

Emissioni di polveri	
Categoria	Agenti chimici
Rischi individuati nel pericolo	
Esposizione per inalazione ad aerosol/liquidi	Lieve
Misure preventive e protettive	
Esposizione per inalazione ad aerosol/liquidi - In azienda sono presenti agenti chimici pericolosi, come sostanze emesse (gas, fumi, vapori, nebbie, polveri) durante i processi lavorativi (impianti di verniciatura, operazioni di saldatura, incollaggi, impiego di oli, fluidi e prodotti emulsionati nelle lavorazioni meccaniche...). - Esiste l'elenco delle sostanze e dei prodotti chimici con le relative schede di sicurezza aggiornate secondo i regolamenti REACH e CLP. - È stata effettuata la valutazione del rischio di esposizione dei lavoratori ad agenti chimici. - Le lavorazioni a rischio sono separate, quando possibile, dalle altre, al fine di ridurre l'esposizione di altri lavoratori. - Le lavorazioni in cui vi è emissione di agenti chimici vengono effettuate in presenza di impianto di aspirazione localizzata (cabina, parete, banco, cappa...). - L'impianto di aspirazione localizzata è correttamente dimensionato in modo da garantire prestazioni efficaci ed efficienti (velocità di cattura, direzione del flusso d'aria, geometria, supporto girevole del pezzo, ecc.). - Organizzare l'attività lavorativa in modo da non esporre al rischio di emissioni di polveri le persone non addette. - Si richiede all'Appaltatore, ove possibile, di adottare misure di carattere collettivo che coinvolgono sia il personale proprio sia quello del Committente al fine della riduzione del rumore. Nel caso gli accorgimenti adottabili non fossero sufficienti a garantire i valori di rumore pari o al di sotto dei limiti di legge, si concorderà con il Committente una differenziazione di orari tra le lavorazioni dell'Appaltatore e quelle del Committente e/o altre imprese. - Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, operare con la massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi per il contenimento delle polveri. - La ditta appaltatrice si impegna a predisporre idonei sistemi di captazione, aspirazione localizzata e ventilazione generale per impedire l'accumulo di gas, vapori e polveri pericolose nei locali messi a disposizione, in cui si effettuano operazioni con tali sostanze. La ditta deve valutare anche la possibilità di un monitoraggio ambientale. - Nelle lavorazioni che prevedono la formazione di polveri che non può essere altrimenti evitata è necessario assicurare un'efficace ventilazione della zona.	
Informazione e formazione generale	
Esposizione per inalazione ad aerosol/liquidi - Il committente informa l'appaltatore riguardo ai rischi presenti nella sede ex art. 26 D.Lgs. 81/08. - I lavoratori dell'appaltatore devono prima dell'avvio delle lavorazioni ricevere ogni necessaria informazione, formazione e istruzione, in particolare riguardo alla tipologia di agenti chimici presenti nei cicli lavorativi, loro dislocazione, rischi per la salute connessi al loro impiego (compresi i rischi aggiuntivi dovuti al fumare), precauzioni da prendere per evitare l'esposizione (misure tecniche, organizzative, procedurali), misure igieniche da osservare, necessità di indossare e impiegare indumenti di lavoro e protettivi e Dispositivi di protezione individuale e loro corretto impiego, modalità per prevenire il verificarsi di incidenti e misure da adottare per ridurre al minimo le conseguenze. - Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego di tali sostanze. - Informazione specifica per esposizione ad agenti chimici pericolosi art. 36 e 227 Titolo IX D.Lgs. 81/08.	
Formazione specifica	
Esposizione per inalazione ad aerosol/liquidi Formazione specifica per esposizione ad agenti chimici pericolosi art. 37 e 227 Titolo IX D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Esposizione per inalazione ad aerosol/liquidi Nelle lavorazioni comportanti l'emissione di polveri e fibre, il personale dell'appaltatore e/o i lavoratori autonomi	

devono operare applicando le istruzioni di seguito elencate unitamente o di volta in volta le più idonee:

- Operare con massima cautela installando aspiratori alle macchine o in prossimità delle sorgenti di emissione;
- Segregando gli spazi con teli/barriere antipolvere;
- Le attività devono essere programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro;
- Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti;
- Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre comunque che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei lavoratori.

Dispositivi di protezione individuale forniti ai lavoratori

- Facciale filtrante FFP3 con valvola
- Facciale filtrante per gas e vapori FFABEK1P3

DPC

Esposizione per inalazione ad aerosol/liquidi

Ogni qualvolta si eseguono lavorazioni comportanti l'emissione di inquinanti sotto forma di polveri dovrà provvedersi a installare idonei sistemi di captazione, aspirazione localizzata e ventilazione generale per impedire l'accumulo di polveri pericolose nei locali messi a disposizione, in cui si effettuano operazioni con tali sostanze. La ditta deve valutare anche la possibilità di un monitoraggio ambientale.

Manutenzione e controlli

Esposizione per inalazione ad aerosol/liquidi

Gli impianti di aspirazione sono oggetto di manutenzione preventiva programmata secondo le indicazioni e le frequenze prescritte nel manuale d'uso e manutenzione.

Scale fisse	
Categoria	Luoghi di lavoro
Rischi individuati nel pericolo	
Cadute in piano e dall'alto	Lieve
Difficoltà nell'esodo	Lieve
Misure preventive e protettive	
Cadute in piano e dall'alto - Le scale fisse a gradini, destinate al normale accesso agli ambienti di lavoro, sono costruite e mantenute in modo da resistere ai carichi massimi derivanti da affollamento per situazioni di emergenza. - I gradini hanno pedata e alzata dimensionate a regola d'arte e larghezza adeguata alle esigenze del transito. - Le scale ed i relativi pianerottoli sono provvisti, sui lati aperti, di parapetto normale o di altra difesa equivalente. Le rampe delimitate da due pareti sono munite di almeno un corrimano. - Le scale di accesso ed i relativi pianerottoli hanno rampe che dispongono di parapetti normali e ciascuna ha larghezza non inferiore a quella delle uscite di piano su cui si immettono. - Tutte le scale fisse sono provviste di idoneo corrimano. - Le scale sono costruite in modo robusto e conforme alle modalità d'uso e sono in grado di resistere ai carichi massimi derivanti dall'affollamento in condizioni di emergenza. - In base alla destinazione d'uso della scala sono state installate idonee protezioni laterali dei parapetti (barre orizzontali o verticali, reti etc.) anche per prevenire la caduta di oggetti. Si è provveduto alla corretta illuminazione dei vani scale. - Si effettua la pulizia delle scale con cura e idonea frequenza. Difficoltà nell'esodo Le scale interne o all'aperto che conducono ad uscite o ad uscite di emergenza sono mantenute sgombre allo scopo di consentirne l'utilizzazione in ogni evenienza, illuminate sia di giorno che di sera per favorire l'esodo in caso di pericolo e dimensionate in modo da consentire il corretto deflusso delle persone e facilitare l'accesso dei servizi di pronto intervento.	
Informazione e formazione generale	
Cadute in piano e dall'alto L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08. Difficoltà nell'esodo L'appaltatore informa i dipendenti riguardo al rischio specifico presente e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza ex art. 26 D.Lgs. 81/08.	
Procedure e istruzioni operative	
Cadute in piano e dall'alto L'appaltatore deve controllare che le scale siano utilizzate secondo le indicazioni del committente, in particolare il personale dell'appaltatore deve: - Mantenere le scale libere e pulite; - Evitare di destinare gli spazi a deposito di materiale di scarto e di risulta; - Segnalare eventuali danneggiamenti o guasti che possono compromettere le condizioni di sicurezza; - Evitare comportamenti pericolosi, quali correre e usare il telefonino. Difficoltà nell'esodo L'appaltatore deve controllare che le scale fisse siano utilizzate secondo le indicazioni del committente, in particolare il personale dell'appaltatore deve: - Mantenere le scale libere da oggetti, materiali e attrezzi; - Segnalare guasti o malfunzionamenti dell'illuminazione di sicurezza.	

Emergenze	
Categoria	Emergenze
Rischi individuati nel pericolo	
Inondazioni, terremoti, incendi e simili	Lieve
Misure preventive e protettive	
Inondazioni, terremoti, incendi e simili - È stato redatto il Piano di Emergenza ed evacuazione. - Il Committente mette a disposizione dell'appaltatore il piano di emergenza, le istruzioni per l'evacuazione e l'indicazione degli addetti alla squadra di emergenza. Qualora ricorrano condizioni inderogabili che rendano necessaria la chiusura di un'uscita di emergenza o di una via di esodo, occorre individuare i percorsi di esodo alternativi e informare tutto il personale presente nella sede sulle nuove procedure. - Per la gestione dell'esodo in fase di emergenza negli ambienti di lavoro è presente: a) un sistema di diffusione sonora per l'evacuazione di emergenza; b) la segnaletica di sicurezza e di emergenza e l'illuminazione di emergenza; c) una squadra di incaricati per l'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e gestione dell'emergenza; d) sono affisse le planimetrie dei locali con l'indicazione dei percorsi d'esodo.	
Informazione e formazione generale	
Inondazioni, terremoti, incendi e simili L'Azienda Committente informa i propri dipendenti ed i titolari delle Ditte appaltatrici sulle procedure di sicurezza da adottare. Informazione all'appaltatore dei nominativi degli addetti alle misure antincendio e primo soccorso.	
Procedure e istruzioni operative	
Inondazioni, terremoti, incendi e simili È stata prevista, in caso di emergenza, la seguente procedura di sicurezza: - In caso di emergenza (incendio, scossa tellurica, ecc.) per cui si dovesse rendere necessario evacuare i locali, attenersi alle indicazioni dell'addetto all'evacuazione che condurrà il personale della ditta appaltatrice in luogo sicuro secondo la pianificazione dell'emergenza stabilita. In ogni caso seguire le indicazioni della cartellonistica di sicurezza e le indicazioni delle planimetrie indicanti le vie di esodo fino al punto di raccolta. - L'impresa appaltatrice dovrà verificare, attraverso lo svolgimento di un sopralluogo preliminare, le modalità di evacuazione dall'edificio in caso di pericolo grave ed immediato. - Le operazioni in loco devono essere sempre comunicate in anticipo e concordate con il personale preposto al controllo dell'appalto, in particolare numero e nominativi dei lavoratori dell'impresa presenti nella sede e del piano/zona di lavoro. - Prima di iniziare l'attività ciascun lavoratore dell'impresa che opera all'interno della struttura deve prendere visione dei luoghi ed individuare in modo chiaro i percorsi di emergenza, le vie di uscita ed i presidi antincendio. - Durante un'emergenza il personale dell'appaltatore si dovrà attenere alle disposizioni impartite dagli addetti incaricati alla gestione dell'emergenza presenti nella sede. - Non ingombrare le vie di esodo e i corridoi ma lasciarli sempre liberi in modo da garantire il deflusso delle persone in caso di evacuazione. - Non spostare o occultare i mezzi di estinzione e la segnaletica di emergenza che devono sempre essere facilmente raggiungibili e visibili. - Qualora per motivi inderogabili sia necessario rendere impraticabili temporaneamente delle vie o uscite di emergenza, informare preventivamente il referente del Committente affinché siano trovati percorsi alternativi e data comunicazione a tutti gli occupanti la sede delle nuove disposizioni.	
Procedure emergenza	

Inondazioni, terremoti, incendi e simili

- Qualora il personale dell'appaltatore riscontri situazioni di emergenza (es. incendio, fuga di gas, allagamento, terremoto ecc.) che non siano già state rilevate dal personale del committente, deve immediatamente:

- a) avvisare il personale del committente presente;
- b) in assenza di personale, avvisare telefonicamente il centralino telefonico;
- c) oppure azionare il pulsante di allarme più vicino, indicato dalla segnaletica (ove esistente).

- A seguito dell'avvenuta segnalazione di allarme, il personale deve:

- a) mantenere la calma e non farsi prendere dal panico;
- b) interrompere ogni attività e sgomberare le vie di fuga da ogni attrezzatura (es. carrelli, scale, macchine, lavapavimenti ecc.);
- c) mettere in sicurezza le proprie attrezzature (es. disattivare le apparecchiature elettriche, spegnere eventuali fiamme libere, allontanare eventuali liquidi e o gas infiammabili);
- d) è vietato l'uso di ascensori;
- e) non recarsi negli spogliatoi e nei servizi;
- f) non intralciare con la propria opera l'intervento della squadra di emergenza o dei soccorsi;
- g) seguire sempre i cartelli segnaletici per uscire rapidamente;
- h) recarsi presso l'uscita di sicurezza più vicina senza perdere tempo per raccogliere effetti personali/attrezzature in modo ordinato senza correre e chiudere le porte tagliafuoco lungo il percorso di fuga;
- i) raggiungere il punto di raccolta esterno e attendere dal più alto in grado dei presenti dell'impresa l'appello dei collaboratori verificando che non vi sia personale in pericolo;
- l) verificare che tutti i colleghi siano presenti;
- m) attendere dal Preposto di zona dell'emergenza e dal responsabile della propria Ditta il "cessato pericolo" prima di poter rientrare ai locali di lavoro.

IN CASO DI ORDINE DI EVACUAZIONE

Nel caso in cui il Coordinatore per l'emergenza abbia ordinato l'evacuazione degli ambienti:

- a) Interrompere la lavorazione in atto provvedendo a mettere in sicurezza l'attrezzatura utilizzata;
- b) Individuare la via di fuga più vicina e dirigersi verso di essa senza correre, spingere o gridare, seguendo le indicazioni dei componenti della squadra di emergenza;
- c) Portarsi all'esterno del fabbricato nel punto di raccolta definito e non allontanarsi fino a diversa comunicazione da parte del Coordinatore per l'emergenza.

IN CASO DI TERREMOTO

In caso di evento sismico, alle prime scosse telluriche, anche di breve intensità, è necessario portarsi al di fuori dell'edificio in modo ordinato, utilizzando le regolari vie di esodo, ed attuando l'evacuazione secondo le procedure già verificate in occasione di simulazioni.

IN CASO DI PRIMO SOCCORSO

In caso di infortunio o malore si prega di comunicare tempestivamente l'accaduto al referente interno del committente.

COSTI PER IL GOVERNO DEI RISCHI INTERFERENTI

In particolare i sottoscrittori del presente documento prendono congiuntamente atto che sulla base dell'analisi effettuata si ritiene che il rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione elencate nel presente documento NON comportino costi della sicurezza aggiuntivi.

Pertanto i costi della sicurezza relativi ai rischi di interferenza per tutta la durata dell'appalto **sono pari a zero.**

Sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'Impresa Appaltatrice per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività.

CONCLUSIONI

Il presente documento viene controfirmato per accettazione dai vari Datori di Lavoro, che in conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08, sono tenuti a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

Ai fini del coordinamento e della cooperazione la ditta appaltatrice e si impegnerà:

- ad operare rispettando e facendo rispettare tutte le vigenti norme in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- ad operare senza alterare le caratteristiche di sicurezza degli impianti e delle attrezzature presenti nei luoghi di lavoro del Committente;
- a segnalare tempestivamente eventuali anomalie o situazioni di rischio che dovessero determinarsi nel corso dell'esecuzione dei lavori, fermo restando l'obbligo di adoperarsi, per quanto consentito dai mezzi disponibili e dalle proprie competenze, per la prevenzione dei rischi e la riduzione al minimo dei danni;
- ad adempiere a tutti gli obblighi che gli derivano dal Decreto Legislativo 81/08, per quanto attiene ai rischi specifici dell'attività, con particolare, ma non esclusivo, riferimento alle attrezzature di lavoro, ai dispositivi di protezione individuale, ove necessari, ed inclusi gli obblighi di formazione ed informazione verso i propri lavoratori;
- a disporre ed esigere che i mezzi di protezione individuale siano sempre efficienti e che vengano usati in modo corretto.
- a fornire schede di sicurezza di prodotti eventualmente utilizzati
- a fornire ai propri dipendenti cartellini identificativi
- ad eseguire a perfetta regola d'arte tutti i lavori, ad avvalersi per l'esecuzione di detti lavori della propria organizzazione aziendale e ad assumere in proprio la esclusiva responsabilità per i lavori stessi, attenendosi al programma concordato preventivamente con il Committente.
- far osservare al proprio personale il divieto di accedere ad impianti, reparti e luoghi diversi da quelli in cui deve essere eseguito il lavoro

La ditta appaltatrice accetta il sottoscritto DUVRI e conferma espressamente la completa osservanza degli impegni contenuti nel presente documento.

I sottoscrittori del presente documento concordano con le valutazioni espresse nel suddetto documento e garantiscono l'attuazione del programma delle misure di prevenzione e protezione contenute.

Le parti concordano di informarsi reciprocamente al fine di eliminare rischi dovuti ad eventuali ulteriori interferenze lavorative che potrebbero verificarsi per variazioni delle opere da realizzare o per modifica dello stato e delle attività dei luoghi.

Il datore di lavoro dell'Impresa appaltatrice alla firma del presente DUVRI accetta e assume l'obbligo di prenderne visione, applicarlo e farlo applicare in tutte le sue parti con la massima diligenza, sotto la personale responsabilità.

DATA

Il Datore di lavoro del Comune di Alice Castello

.....

Il Datore di Lavoro dell'Impresa Appaltatrice

.....

Il Datore di lavoro della Scuola Primaria

.....