	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA


D.Lgs. 81/08 art. 26 comma 3 – D.Lgs 106/09 – Allegato XVII



COMMITTENTE	<p>Jesiservizi S.r.l. Sede legale: Piazza Indipendenza n. 1 Sede amm.va: Piazza della Repubblica n. 1/a 60035 Jesi (AN) Cod. Fisc. e Part. IVA n° 02204580423 Tel. 0731.538208 e-mail: jesiservizi@comune.jesi.an.it</p>
--------------------	--


DITTA APPALTATRICE:	
----------------------------	--

Descrizione attività:	<p>Il servizio di ristorazione scolastica prevede il servizio di preparazione dei pasti, comprensivo di trasporto, consegna, distribuzione, allestimento e pulizia dei refettori. Dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica beneficeranno: i bambini, gli alunni, gli insegnanti, il personale ausiliario e/o autorizzato dell'I.C. Marco Polo, I.C. Imondi Romagnoli, IC Aldo Moro, - Fabriano;</p>
Data inizio:	dal 01/09/2023 al 31/08/2025

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

Sommario

PREMESSA.....	3
Normativa di riferimento	3
APPROCCIO METODOLOGICO SEGUITO NELLA STESURA DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI	3
Mansioni, inerenti la sicurezza, svolte nei luoghi oggetto di appalto da ogni figura nominata	10
INFORMAZIONI DITTA COMMITTENTE	13
INFORMAZIONI DITTA AGGIUDICATRICE	14
REGOLAMENTO DITTE ESTERNE - Misure preventive e protettive dei rischi interferenti	17
FASI DI LAVORO.....	19
AREE DI LAVORO	20
Valutazione del rischio della specifica attività e Procedure operative.....	24
PROCEDURE DI EMERGENZA GENERALI	33
DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE L'IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE DELLA DITTA	
APPALTATRICE ALLEGATO XVII - D.Lgs. 81/08 - D.Lgs 106/09.....	38
AGGIORNAMENTI EVENTUALI	38
COSTI PER LA SICUREZZA.....	39
VERBALE DI RIUNIONE DI COORDINAMENTO E CONSEGNA DOCUMENTAZIONE.....	40
ELENCO ALLEGATI	Errore. Il segnalibro non è definito.

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	--	--

PREMESSA

IL PRESENTE DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DI RISCHI INTERFERENTI VALUTA I RISCHI DELLA DITTA COMMITTENTE JESISERVIZI SRL IN RELAZIONE CON QUELLI DELLA DITTA APPALTATRICE

Al fine di dare attuazione a quanto richiesto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, D.Lgs 106/09 – Allegato XVII Vi informiamo che in riferimento alle lavorazioni in appalto assegnate alla Vostra Società, Vi forniamo le informazioni sugli eventuali rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui operate e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate per prevenire detti rischi.

Inoltre, nel caso si riscontrasse l'esistenza di rischi incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, la nostra azienda coopererà con Voi all'attuazione delle necessarie misure di prevenzione e protezione, coordinando gli interventi di protezione e prevenzione. Al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nella esecuzione dell'opera complessiva, verrà realizzato uno scambio di informazioni reciproche.

Si richiama inoltre la vostra attenzione sul disposto dell'art. 26 D. Lgs. 81/09, per sottolineare che incombe sulla Nostra Azienda solo l'onere di coordinare gli interventi; tale onere non si estende ai rischi specifici propri della vostra attività, la cui gestione e tutela rimane quindi esclusivamente a vostro carico.

Normativa di riferimento

Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81; in particolare l'art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione".

- Decreto legislativo n° 36 del 31 marzo 2023 - codice degli appalti pubblici
- Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5 marzo 2008.
- Cod. Civ. artt. 1559, 1655, 1656, 1677, 2222 e segg.


APPROCCIO METODOLOGICO SEGUITO NELLA STESURA DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

La metodologia seguita nell'analisi dei rischi ha tenuto conto del contenuto specifico del D.Lgs. 81/08, - D.Lgs 106/09 -così come indicato dalla L. 123/07 del 3 agosto 2007.

A norma dell'Art. 17 e 28 del D.Lgs. 81/08, la Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute dei lavoratori è il primo e più importante adempimento da ottemperare da parte del Datore di Lavoro per arrivare ad una conoscenza approfondita di qualunque rischio presente nella propria realtà aziendale; passo questo che è preliminare a tutta la successiva fase di individuazione delle misure di prevenzione e protezione e di programmazione temporale delle stesse.

In particolare all'art.17, lettera a) è prescritta l'elaborazione da parte del DT di un **documento** contenente:

- una relazione sulla Valutazione dei Rischi;
- l'Indicazione delle Misure di Prevenzione e Protezione da attuare e dei dispositivi di protezione individuali adottati, a seguito della Valutazione;
- il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

- l'indicazione del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o di quello territoriale e del medico competente che ha partecipato alla valutazione del rischio;
- l'individuazione delle mansioni che eventualmente espongono i lavoratori a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata formazione e addestramento.

Da un punto di vista generale il Decreto impone che la relazione sulla Valutazione dei Rischi debba contenere una *descrizione dei "criteri adottati per la Valutazione stessa"*, come confermato nel documento *Orientamenti riguardo alla valutazione dei rischi sul lavoro* - emesso da Comunità Europea, allo scopo di "fornire orientamenti riguardo alle modalità della Valutazione dei Rischi sul Lavoro" attraverso una descrizione dei "passi da compiere in vista della identificazione dei mezzi più opportuni per eliminare i rischi, oppure per controllarli".

Si afferma poi che "l'obiettivo della valutazione dei rischi consiste nel consentire al datore di lavoro di prendere i provvedimenti che sono effettivamente necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori".

La determinazione della funzione **rischio f (R)** presuppone di definire un modello dell'esposizione dei lavoratori ad un dato pericolo, che consenta di porre in relazione l'entità del **danno atteso** con la **probabilità del suo verificarsi**, e questo per ogni condizione operativa all'interno di certe ipotesi al contorno.

Le linee guida contenute negli orientamenti CEE consigliano di riservare solamente ad "alcuni problemi complessi", l'adozione di "un modello matematico di valutazione dei rischi quale ausilio in sede decisionale", come tale "riservato agli specialisti", mentre "nella grande maggioranza dei posti di lavoro, l'espressione matematica di ciò che può essere considerato un rischio accettabile è sostituita dalla messa in atto di un modello di buona pratica corrente".

Tradotto in pratica, ciò significa che, almeno nella generalità delle Aziende e delle situazioni, il rischio sul lavoro non potrà che essere valutato con mezzi più semplici e, in generale, più efficaci e speditivi.

Uno *strumento generale* di valutazione dei rischi professionali dovrà quindi rifarsi, almeno in prima istanza, a **criteri operativi semplificati** che consentano di soddisfare comunque ad alcuni requisiti, peraltro definiti in altrettante fasi dalle stesse linee guida europee:


assicurare la **maggior sistematicità possibile** al fine di garantire l'**identificazione di tutti i possibili rischi presenti**; volendo specificare più in dettaglio, questo include due momenti concettualmente distinti:

Individuazione e caratterizzazione delle **fonti potenziali di pericolo** (sostanze, macchinari, agenti nocivi, etc...).

Questa fase deve consentire di conoscere le evidenze oggettive di tipo tecnico ed organizzativo che possono generare rischi per i lavoratori. Il rischio si genera nel caso in cui, evidentemente, siano presenti lavoratori esposti a ciascuna fonte individuata.

Individuazione e caratterizzazione dei **soggetti esposti**: esame di ciascun gruppo di soggetti esposti alla fonte di pericolo ed individuazione del tipo di esposizione in funzione di una molteplicità di parametri, che vanno rilevati (*fattori di prevenzione e protezione dei soggetti a rischio*), quali:

grado di formazione / informazione;
tipo di organizzazione del lavoro ai fini della sicurezza;

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

influenza di fattori ambientali, psicologici specifici;
presenza e adeguatezza dei Dispositivi di Protezione Individuale;
presenza e adeguatezza di sistemi di protezione collettivi;
presenza e adeguatezza di Piani di Emergenza, Evacuazione, Soccorso;
Sorveglianza Sanitaria

procedere alla **Valutazione dei rischi** in senso stretto, per ciascuno dei rischi individuati alla fase 1: ciò significa poter emettere un **giudizio di gravità del rischio** e quindi di conformità ed adeguatezza della situazione in essere, rispetto alle esigenze di prevenzione e protezione dai rischi;

consentire l'**Individuazione delle Misure di Prevenzione e Protezione** da attuare in conseguenza degli esiti della Valutazione e stabilire il **Programma di Attuazione** delle stesse in base ad un **ordine di priorità**.

Il Fattore di Rischio viene analizzato sotto i due principali aspetti che caratterizzano la fase dell'Identificazione dei rischi:

le diverse tipologie e forme che le *fonti di pericolo* connesse a quel Fattore di Rischio possono assumere e, contestualmente, le diverse misure protettive e preventive che ciascuna di esse può o deve presentare;
le diverse misure di prevenzione e protezione che *i soggetti a rischio* possono o debbono avere, sia di tipo collettivo che individuale, legate per lo più ad aspetti *organizzativi e formativi*.

Nell'analisi del Fattore di Rischio i vari punti di verifica sono stati esplicitati tenendo presenti, in linea generale, tre classi di *riferimenti*:

- le richieste specifiche della normativa in vigore;
- gli Standard internazionali di buona tecnica;
- la rispondenza al "buon senso ingegneristico"


Questo significa che le verifiche sono state redatte mediante l'analisi accurata della Normativa vigente e degli Standard internazionali di buona pratica, integrando questo insieme di Norme e Standard, ove possibile, con indicazioni derivanti dal buon senso ingegneristico.

La definizione della **scala delle Probabilità (P)**, fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata ed il danno ipotizzato; in secondo luogo all'esistenza di dati statistici noti a riguardo, a livello di azienda; infine, un criterio di notevole importanza, è quello del giudizio soggettivo di chi è direttamente coinvolto nella realtà lavorativa, che spesso costituisce l'unica fonte di tipo pseudo-statistico disponibile. Tale giudizio può essere misurato in modo indiretto attraverso il livello di sorpresa che l'evento provocherebbe, secondo una prassi molto interessante utilizzata a riguardo in alcuni Paesi anglosassoni.

La **scala di gravità del Danno (D)**, chiama invece in causa la competenza di tipo sanitario e fa riferimento principalmente alla reversibilità o meno del danno, distinguendo tra infortunio ed esposizione acuta o cronica.

L'insieme di tutte le Valutazioni e dalle indicazioni delle azioni correttive e della loro priorità, costituiscono il cuore del Documento di Valutazione dei Rischi in quanto ne contiene tutti gli elementi essenziali (art.4, comma 2):

la relazione sulla Valutazione con i criteri adottati per la valutazione stessa

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

l'individuazione delle misure di prevenzione e protezione da attuare e delle attrezzature di protezione
il programma di attuazione delle misure.

Per ciascuna situazione di rischio, viene valutato l'effettivo pericolo che ipoteticamente possono correre i lavoratori esposti ed a classificarlo in una scala crescente di effetti potenziali (**R** = rischio).

La definizione delle due variabili **P** e **D** permettono di costruire la matrice del rischio così definita:

$$R = P * D$$

La matrice di rischio consente, attraverso l'immissione delle informazioni di stima soggettiva, di ottenere una valutazione del grado di rischio legato alla postazione presa in esame.

In questa valutazione dei rischi si è voluta adottare inoltre la metodologia proposta nel volume “Analisi operativa del rischio” di Andrea Abate - Edizioni CEI - Comitato Elettrotecnico Italiano NOV. 1995 per meglio calcolare la probabilità, la dimensione e il possibile danno alle persone.


Pertanto, si completa la precedente formula con la seguente:

$$R = P \times C \times D$$

Dove **P**= probabilità di esistenza di un pericolo in un certo luogo e per un certo tempo,


C= probabilità che quel pericolo sia causa di un danno

D= dimensione del danno

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--


**STIMA PROBABILITA'
(P)**

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONI / CRITERI
1	BASSISSIMA	<p>L'evento dannoso è improbabile. La sua manifestazione è legata al contemporaneo verificarsi di più eventi sfavorevoli indipendenti e poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi. Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità.</p>
2	BASSA	<p>L'evento dannoso è poco probabile ma possibile. La sua manifestazione è legata al contemporaneo verificarsi di più eventi sfavorevoli non necessariamente indipendenti e di probabilità non del tutto trascurabile. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.</p>
3	MEDIA	<p>L'evento dannoso è probabile. La sua manifestazione è legata al verificarsi di un evento sfavorevole probabile, (ad esempio condizioni anomale di funzionamento delle macchine o degli impianti, non corretto svolgimento delle procedure di lavoro, mancato utilizzo dei mezzi di prevenzione e protezione). E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno. Il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa in azienda.</p>
4	ALTA	<p>L'evento dannoso è molto probabile. La sua manifestazione è legata al verificarsi di un evento sfavorevole tipico del processo produttivo e della organizzazione del lavoro. Si è già verificato diverse volte. Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore.</p>

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

**STIMA PROBABILITA' DI DANNO
(C)**

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONI / CRITERI
1	BASSISSIMA	<p>La probabilità che il pericolo provochi un danno è bassissima.</p> <p>Qualora il danno si verificasse sarebbe l'associazione di più eventi non prevedibili che si sommano tra loro.</p> <p>Non sono noti episodi già verificatisi</p> <p>Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità</p>
2	BASSA	<p>E' poco probabile ma possibile che il verificarsi del pericolo provochi un danno. La sua manifestazione è legata al contemporaneo verificarsi di più eventi sfavorevoli non necessariamente indipendenti e di probabilità non del tutto trascurabile. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi.</p> <p>Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa</p>
3	MEDIA	<p>La probabilità che il pericolo provochi un danno è possibile. La sua manifestazione è legata al verificarsi di un evento sfavorevole probabile, (ad esempio condizioni anomale di funzionamento delle macchine o degli impianti, non corretto svolgimento delle procedure di lavoro, mancato utilizzo dei mezzi di prevenzione e protezione).</p> <p>E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno.</p> <p>Il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa in azienda</p>
4	ALTA	<p>E' certa che la possibilità che quel pericolo sia causa di un danno. La sua manifestazione è legata al verificarsi di un evento sfavorevole tipico del processo produttivo e dell'organizzazione del lavoro.</p> <p>Si è già verificato diverse volte.</p> <p>Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore</p>

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--


**STIMA ENTITA' DEL DANNO
(D)**

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONI / CRITERI
1	LIEVE	Infortunio o episodio di esposizione acuta che produca un danno (lesione o patologia) rapidamente reversibile e di scarsa entità. Non comporta l'abbandono del posto di lavoro.
2	LIMITATA	Infortunio o episodio di esposizione acuta che produca un danno (lesione o patologia) che comporta una parziale limitazione funzionale reversibile solo dopo un certo periodo di prognosi con completo ripristino della capacità lavorativa.
3	GRAVE	Infortunio o episodio di esposizione acuta che produca un danno (lesione o patologia) irreversibile che comporti una riduzione parziale ma permanente della capacità lavorativa
4	GRAVISSIMO	Infortunio o episodio di esposizione acuta che produca un danno (lesione o patologia) irreversibile e comporti una notevole riduzione della capacità lavorativa o l'invalidità totale o la morte.

L'incrocio della scala di probabilità con la scala di danno determina la divisione nelle quattro classi di rischio: Basso, Medio, Alto e Altissimo

In base a tale schema definiamo le priorità e la proposta di programmazione temporale degli interventi da adottare secondo le modalità sotto riportate.

CLASSE DI RISCHIO	SOTTOCLASSE	AZIONI	TEMPI
RISCHIO MAGGIORE	4	azioni correttive indilazionabili	IMMEDIATAMENTE
	3	azioni correttive necessarie da programmare con urgenza	6 MESI
	1-2	azioni correttive e/o migliorative da programmare	12 MESI
RISCHIO MINORE	1-2	azioni correttive e/o migliorative da programmare nel medio periodo	18 MESI
	3-4	azioni correttive e/o migliorative da programmare nel lungo periodo	24 MESI

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

LIVELLO DI RISCHIO


VALORE DI R (RISCHIO)	ENTITÀ' DEL RISCHIO
Per $R=1, < 6$	BASSO
Per $> 6 R < 16$	MEDIO
Per $< 16 R > 24$	ALTO
Per $R > 24$	ALTISSIMO

Mansioni, inerenti la sicurezza, svolte nei luoghi oggetto di appalto da ogni figura nominata

Responsabile del Servizio Prevenzione e protezione

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) oltre a quanto previsto dall'art.33 del D.Lgs. 81/2008 dovrà provvedere a:

- all'individuazione dei fattori di rischio, alla valutazione dei rischi e all'individuazione delle misure per la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto della normativa vigente sulla base della specifica conoscenza dell'organizzazione aziendale;
- ad elaborare, per quanto di competenza e di concerto con le figure della sicurezza della ditta committente, appaltante e degli istituti comprensivi, le misure preventive e protettive delle attività di appalto e i sistemi di cui all'art. 4, comma 2, lettera b) e i sistemi di controllo di tali misure;
- tenere sotto stretto controllo le attività e lo scadenziario della sicurezza utilizzando anche una struttura di supporto per la sicurezza;
- tenere sotto controllo lo scadenziario delle visite mediche dei lavoratori dipendenti della struttura di appalto organizzando con il medico competente le visite periodiche di controllo dell'idoneità dei lavoratori;
- collaborare con il medico competente in tutti i casi ove vi siano necessità di attuare azioni correttive per idoneità con prescrizioni alla mansione e darne evidenza alla ditta committente, appaltante e degli istituti comprensivi attraverso specifico report;
- organizzare la formazione degli addetti alla gestione delle emergenze sanitarie in collaborazione con il medico competente;
- organizzare la formazione delle squadre per la gestione delle emergenze incendi ai sensi del DMI 01 – 02 - 03 settembre 2021 previa definizione del livello di rischio appropriato alla tipologia dell'unità produttiva (e dei suoi singoli luoghi di lavoro);
- organizzare un piano per la gestione delle emergenze incendi che coinvolga gli enti e le strutture esterne utilizzabili in caso di emergenza;
- ad elaborare le procedure di sicurezza per le varie attività aziendali;

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

a proporre i programmi di informazione e formazione dei lavoratori;
a partecipare alle consultazioni in materia di tutela della salute e di sicurezza di cui all'art. 35 del D.Lgs. 81/2008;
a fornire ai lavoratori le informazioni di cui all'art. 36 del D.Lgs. 81/2008.

Il medico competente:

Collabora con il datore di lavoro e con il servizio di prevenzione e protezione alla valutazione dei rischi, anche ai fini della programmazione, ove necessario, della sorveglianza sanitaria, alla predisposizione della attuazione delle misure per la tutela della salute e della integrità psico-fisica dei lavoratori, all'attività di formazione e informazione nei confronti dei lavoratori, per la parte di competenza, e alla organizzazione del servizio di primo soccorso considerando i particolari tipi di lavorazione ed esposizione e le peculiari modalità organizzative del lavoro. Collabora inoltre alla attuazione e valorizzazione di programmi volontari di "promozione della salute", secondo i principi della responsabilità sociale;

Programma ed effettua la sorveglianza sanitaria di cui all'articolo 41 del D.Lgs 81/08 attraverso protocolli sanitari definiti in funzione dei rischi specifici e tenendo in considerazione gli indirizzi scientifici più avanzati; istituisce, aggiorna e custodisce, sotto la propria responsabilità, una cartella sanitaria e di rischio per ogni lavoratore sottoposto a sorveglianza sanitaria.

Tale cartella è conservata con salvaguardia del segreto professionale e, salvo il tempo strettamente necessario per l'esecuzione della sorveglianza sanitaria e la trascrizione dei relativi risultati, presso il luogo di custodia concordato al momento della nomina del medico competente; alla cessazione dell'incarico, consegna al datore di lavoro la documentazione sanitaria in suo possesso, che dovrà conservarla, per almeno dieci anni, nel rispetto delle disposizioni di cui al decreto legislativo del 30 giugno 2003 n. 196, e con salvaguardia del segreto professionale.

Consegna al lavoratore, alla cessazione del rapporto di lavoro, copia della cartella sanitaria e di rischio, e gli fornisce le informazioni necessarie relative alla conservazione della medesima.

Egli inoltre fornisce informazioni ai lavoratori sul significato della sorveglianza sanitaria cui sono sottoposti e, nel caso di esposizione ad agenti con effetti a lungo termine, sulla necessità di sottoporsi ad accertamenti sanitari anche dopo la cessazione dell'attività che comporta l'esposizione a tali agenti.


Fornisce altresì, a richiesta, informazioni analoghe ai rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza; informa ogni lavoratore interessato dei risultati della sorveglianza sanitaria di cui all'articolo 41 e, a richiesta dello stesso, gli rilascia copia della documentazione sanitaria;

Comunica per iscritto, in occasione delle riunioni di cui all'articolo 35, al datore di lavoro, al responsabile del servizio di prevenzione protezione dai rischi, ai rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, i risultati anonimi collettivi della sorveglianza sanitaria effettuata e fornisce indicazioni sul significato di detti risultati ai fini della attuazione delle misure per la tutela della salute e della integrità psico-fisica dei lavoratori;

Visita gli ambienti di lavoro almeno una volta all'anno o a cadenza diversa che stabilisce in base alla valutazione dei rischi; la indicazione di una periodicità diversa dall'annuale deve essere comunicata al datore di lavoro ai fini della sua annotazione nel documento di valutazione dei rischi;

Compiti dell'RLS

Fatto salvo quanto stabilito in sede di contrattazione collettiva, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza accede ai luoghi di lavoro in cui si svolgono le lavorazioni, è consultato preventivamente e tempestivamente in ordine alla valutazione dei rischi, alla individuazione, programmazione, realizzazione e verifica della prevenzione nella azienda o unità produttiva. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza deve disporre del tempo necessario allo svolgimento dell'incarico senza perdita di retribuzione, nonché dei

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

mezzi e degli spazi necessari per l'esercizio delle funzioni e delle facoltà riconosciutegli, anche tramite l'accesso ai dati.

Preposto

Il Preposto ha il compito di far rispettare tutte le misure di sicurezza e le disposizioni indicate dal La direzione di cantiere e dal capo cantiere. Ha il compito e l'autorità di prendere ogni provvedimento teso a garantire la propria sicurezza e quella dei colleghi lavoratori.

Egli deve inoltre:

- controllare sulle modalità esecutive della prestazione lavorativa eseguita da altri lavoratori, con particolare riferimento agli aspetti della sicurezza al fine di minimizzare il rischio d'infortunio sul lavoro;
- emanare specifiche istruzioni per ciò che attiene le singole e specifiche lavorazioni;
- far osservare le regole per l'ordine e la pulizia del posto di lavoro e del cantiere;
- accertare che le istruzioni verbali siano state correttamente intese e controlla che siano messe in atto;
- in caso d'inosservanza segnalare al Direttore del cantiere la situazione, proponendo le misure e le sanzioni previste dal contratto di lavoro. Nei casi gravi, al fine di evitare pericoli per la incolumità propria e degli altri lavoratori, propone l'allontanamento dal posto di lavoro;
- controllare periodicamente i mezzi personali di protezione dati in consegna al personale dipendente per accertare il permanere dello stato d'idoneità a prevenire il rischio specifico;
- assolvere tutti i compiti demandati dal Piano operativo di sicurezza;
- segnalare immediatamente al Direttore del cantiere la presenza di eventuali rischi non previsti nel Piano operativo di sicurezza;
- indicare ai vari lavoratori le precauzioni da adottare per l'effettuazione in sicurezza di una determinata fase lavorativa;
- sospendere immediatamente i lavori in caso di pericolo grave ed imminente;
- esaminare con il Direttore del cantiere e con il Coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione i metodi, le procedure di lavoro, per il loro eventuale miglioramento.


Compiti dell'addetto antincendio

In relazione all'entità dell'evento provvederà a:

- intervenire, in quanto addestrato all'uso degli impianti di spegnimento secondo le procedure specifiche;
- provvedere, all'evacuazione totale o parziale delle persone presenti sui luoghi dell'incendio e/o a fornire eventuali informazioni relative all'emergenza;
- bloccare il flusso dei visitatori e verificare l'avvenuta evacuazione;
- affiancare i VV.F. durante l'intervento fornendo tutte le informazioni del caso.

Compiti degli addetti alle squadre di primo soccorso

Gli incaricati dell'attuazione delle misure di primo soccorso interverranno prontamente a fronte di infortuni o malori che coinvolgono i lavoratori ed attiveranno, nei casi previsti, i servizi preposti (servizio di pronto intervento sanitario 24 ore su 24 - tel. 112) dopo aver prestato i primi soccorsi all'infortunato. In caso di traumi provvedono a mantenere l'infortunato in posizione di sicurezza in attesa dei soccorsi esterni.

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	--	--

INFORMAZIONI DITTA COMMITTENTE

NOME DITTA	JESISERVIZI SRL
P. IVA e C.F.	02204580423
ISCRIZIONE REA	169135
ISCRIZIONE REGISTRO DITTE DELLA CCIAA DI	ANCONA

SEDE LEGALE

VIA	P.ZZA INDIPENDENZA, 1
CAP. COMUNE PROV.	60035 – JESI – ANCONA
TELEFONO	0731 -538233
FAX	0731 - 204380

LEGALE RAPPRESENTANTE


COGNOME NOME	GIANLUIGI PAOLETTI
NATO A	JESI
IL	05/03/1963
RESIDENTE IN	JESI
VIA	SALIMBENI LORENZO E JACOPO, N° 20/BIS

SETTORE DI APPARTENENZA

CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO	PUBBLICI ESERCIZI
CODICE ATECO:	56.29.1
CODICE INAIL:	9158776077

STRUTTURA DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DEL COMMITTENTE

Legale Rappresentante	GIANLUIGI PAOLETTI
Responsabile SPP	MATTEO MASSEI
Responsabile dei Lavoratori	LUCA MENGONI
Medico Competente	MARGHERITA DUCA

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

INFORMAZIONI DITTA AGGIUDICATRICE

NOME DITTA	
P. IVA e C.F.	
ISCRIZIONE REA	
ISCRIZIONE REGISTRO DITTE DELLA CCIAA DI	

SEDE LEGALE

VIA	
CAP. COMUNE PROV.	
TELEFONO	
FAX	

LEGALE RAPPRESENTANTE


COGNOME NOME	
NATO A	
IL	
RESIDENTE IN	
VIA	

SETTORE DI APPARTENENZA

CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO	
CODICE ATECO:	
CODICE INAIL:	

STRUTTURA DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATRICE

Legale Rappresentante	
Responsabile SPP	
Responsabile dei Lavoratori	
Medico Competente	

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

INFORMAZIONI LUOGO DI LAVORO

NOME ISTITUTO COMPRENSIVO	IC MARCO POLO
P. IVA e C.F.	90016680424

SEDE LEGALE

VIA	LUIGI FABBRI, 1
CAP. COMUNE PROV.	60044 – FABRIANO - AN
TELEFONO	0732 21971

DIRIGENTE SCOLASTICO


COGNOME NOME	Aurelia Brita
--------------	---------------

SEDI OPERATIVE OGGETTO DI APPALTO

1	Scuola infanzia “Melano”
2	Scuola primaria “Marischio”, Frazione Marischio
3	Scuola primaria “Mazzini”, via Fabbri
4	Scuola infanzia “S. Michele”, Frazione S. Michele
5	Scuola infanzia “Borgo”, Via Ciampicali

STRUTTURA DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATRICE

Dirigente Scolastico	Aurelia Brita
Responsabile SPP	Sea Group
Responsabile dei Lavoratori	Anna Lafasciano
Medico Competente	Fausto Mannucci

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	--	--

INFORMAZIONI LUOGO DI LAVORO

NOME ISTITUTO COMPRENSIVO	I.C. Imondi Romagnoli
P. IVA e C.F.	90010120427

SEDE LEGALE

VIA	P.zza F.lli Rosselli, 13
CAP. COMUNE PROV.	60044 – Fabriano - AN
TELEFONO	0732 779004

DIRIGENTE SCOLASTICO


COGNOME NOME	Stefania Tarini
--------------	------------------------

SEDI OPERATIVE OGGETTO DI APPALTO

1	Scuola infanzia “Malfaiera”, via Cappuccini 19
2	Scuola Primaria “Allegretto di Nuzio”, via Cappuccini 19
3	Scuola infanzia “P.zza Miliani”, - via Zacchilli
4	Scuola primaria “Collodi”, via Zacchilli
5	Scuola secondaria di primo grado “G. Gentile da Fabriano”, largo F.lli Rosselli

STRUTTURA DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATRICE

Dirigente Scolastico	Stefania Tarini
Responsabile SPP	Daniela Moriconi
Responsabile dei Lavoratori	Daniela Serini
Medico Competente	Anna Maria Colao

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	--	--

INFORMAZIONI LUOGO DI LAVORO

NOME ISTITUTO COMPRENSIVO	I.C. Aldo Moro
P. IVA e C.F.	81002410421

SEDE LEGALE

VIA	Via A. Moro
CAP. COMUNE PROV.	60044 – Fabriano - AN
TELEFONO	0732 709005

DIRIGENTE SCOLASTICO

COGNOME NOME	Stefania Venturi
--------------	-------------------------

SEDI OPERATIVE OGGETTO DI APPALTO

1	Scuola infanzia “Munari”, via Don Petruio, 52
2	Scuola infanzia “A. Moro”, via A. Moro
3	Scuola primaria “A. Moro”, via A. Moro
4	Scuola infanzia “S. Maria”, via Bennani, 40
5	Scuola primaria “Marco Mancini”, via Bennani, 40


STRUTTURA DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATRICE

Dirigente Scolastico	Stefania Venturi
Responsabile SPP	Nicoletta Meloni
Responsabile dei Lavoratori	Filomena Gallo
Medico Competente	Fausto Mannucci


REGOLAMENTO DITTE ESTERNE - Misure preventive e protettive dei rischi interferenti

In considerazione della contemporanea presenza di lavoratori della ditta Committente, della ditta Appaltatrice, del personale della scuola compresi gli studenti e di altri potenziali lavoratori di aziende con affidamento di appalto differente da quelli compresi nel presente DUVRI, le attività in appalto devono essere organizzate in modo da ridurre al minimo i rischi derivanti dalle interferenze. Allo scopo i lavoratori devono:

- prima di avviare le attività assicurarsi che i luoghi di lavoro siano conformi e che non presentino rischi per la salute e la sicurezza
- accedere ai luoghi di lavoro previa formazione, informazione ed addestramento sui lavori da effettuare oggetto di appalto
- indossare i DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti per le attività affidate e forniti dal proprio datore di lavoro;
- rispettare l'ordine e la pulizia degli ambienti di lavoro e mettere in ordine il proprio materiale ed attrezzature utilizzate

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

- accedere alle sole aree oggetto di appalto. È fatto divieto assoluto di recarsi in aree riservate alla Committenza o in altre aree non pertinenti con le attività appaltate.
- non condurre all'interno personale non autorizzato né materiali, sostanze o attrezzature non pertinenti alle attività oggetto di appalto
- non assumere iniziative personali su impianti, mezzi, macchine ed attrezzature della committenza anche in caso di anomalie
- Allertare immediatamente il referente della Committenza in caso di emergenza, anomalie nel funzionamento di impianti, attrezzature, strutture, nonché interrompere ogni attività qualora si sia ravvisato un rischio grave ed immediato per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti
- Rispettare il divieto di fumo
- Chiedere preventivamente il permesso per l'utilizzo di prodotti chimici, fornendo le schede di sicurezza al referente della ditta committente
- Prendere visione del piano di emergenza della ditta committente ed attenersi allo stesso seguendo le indicazioni del personale addetto all'evacuazione qualora se ne verifichi la necessità
- Rispettare le norme ambientali e gestire eventuali rifiuti prodotti secondo le indicazioni fornite dalla committenza.
- Utilizzare nel rispetto delle norme di sicurezza e di buon senso eventuali impianti, attrezzature e macchine, luoghi di lavoro e servizi forniti dalla committenza
- **NON UTILIZZARE MAI ALCUNA ATTREZZATURA DEL COMMITENTE SENZA IL PERMESSO DELLA DIREZIONE AZIENDALE**
- Prima di iniziare lavori che comportano l'uso di fiamme libere, sviluppo di calore o scintille, verificare che tutti i materiali infiammabili e/o combustibili siano stati rimossi e che siano stati predisposti nelle vicinanze degli estintori da utilizzarsi in emergenza.
- A fine lavori, la ditta esecutrice dovrà effettuare una ricognizione dell'area al fine di verificare la presenza di eventuali fuochi accesi che debbono essere prontamente eliminati.
- Rispettare la segnaletica verticale ed orizzontale presente sia all'interno sia all'esterno delle scuole
- Non lasciare incustoditi i materiali, le attrezzature e le macchine utilizzate per le attività oggetto di appalto
- Laddove possibile segnalare e delimitare le aree di lavoro ed interdire il passaggio agli altri lavoratori di ditte terze estranee al proprio appalto
- Astenersi dall'utilizzo di alcool e droghe vietati per tutte le mansioni nei luoghi di lavoro
- Qualora fosse necessario operare su impianti è obbligatorio provvedere all'organizzazione della attività interrompendo l'erogazione del servizio (acqua, gas, gas tecnici, corrente elettrica etc) e coordinando le attività per il distacco ed il ripristino
- Parcheggiare negli appositi spazi i propri automezzi prima di accedere al sito produttivo.
- I mezzi potranno circolare all'interno dei piazzali delle scuole solo per esigenze di lavoro, previa autorizzazione da parte del Responsabile di appalto. Al fine di evitare il più possibile emissioni in atmosfera, è fatto obbligo di arrestare i motori durante le soste. In caso di incidenti che provochino rilascio di carburante, oli e/o qualsiasi altro materiale, provvedere immediatamente ad effettuare i dovuti interventi per arginare e raccogliere le perdite. In ogni caso, avvisare il responsabile di appalto al fine di predisporre tutte le azioni di raccolta e bonifica del caso

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev 00 06/07/2023</p>
---	---	--

Informazione impianti:


All'interno di tutti i plessi scolastici sono presenti i seguenti impianti:

- elettrico
- idrico
- gas metano
- antincendio
- fognario
- rete telefonica
- wifi

la rete di distribuzione di detti impianti possono essere visibili o sotto traccia; è necessario accordare eventuali lavori di scavo o foratura che raggiungendoli possono comprometterne l'integrità.

FASI DI LAVORO


1. trasporto e scarico derrate alimentari
2. trasporto e consegna pasti nei refettori
3. preparazione pasti
4. sporzionamento e distribuzione pasti
5. allestimento e pulizia locali di servizio e refettori

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="center">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	--


AREE DI LAVORO

Nella tabella sottostante verranno riportate le aree di lavoro (reparti e postazioni) in cui verranno svolte le attività oggetto dell'appalto.


CODICE POSTAZIONE	REPARTO	descrizione attività	NOMINATIVO SCUOLA
01A01	TRASPORTO IC MARCO POLO	trasporto e scarico derrate alimentari	Scuola Infanzia "Borgo" - Via Giacomo Ciampicali - Fabriano
01A02	TRASPORTO IC MARCO POLO	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola infanzia "Melano" - Fraz. Melano, 80/M - Fabriano
01A03	TRASPORTO IC MARCO POLO	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola Primaria "Marischio" - Via della Torre, 2 - Fraz. Marischio - Fabriano
01A04	TRASPORTO IC MARCO POLO	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola Primaria "Mazzini" - Via L. Fabbri, 1 - Fabriano
01A05	TRASPORTO IC MARCO POLO	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola Infanzia "S.Michele" - Fraz. San Michele - Fabriano
01B01	TRASPORTO IC IMONDI ROMAGNOLI	trasporto e scarico derrate alimentari	Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano
01B02	TRASPORTO IC IMONDI ROMAGNOLI	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola Infanzia "Piazza Miliani" e Scuola Primaria "Collodi" - Via Zacchilli - Fabriano
01B03	TRASPORTO IC IMONDI ROMAGNOLI	trasporto e consegna pasti refettori	Scuola Secondaria I° grado "Gentile da Fabriano" - Largo F.lli Rosselli, 13 -Fabriano
01C01	TRASPORTO IC ALDO MORO	trasporto e scarico derrate alimentari	Scuola primaria " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano
01C02	TRASPORTO IC ALDO MORO	trasporto e scarico derrate alimentari	Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="center">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	--


CODICE POSTAZIONE	REPARTO	descrizione attività	NOMINATIVO SCUOLA
01C03	TRASPORTO IC ALDO MORO	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola Infanzia "Munari" Via Don Petruio, 52 - Fabriano
01C04	TRASPORTO IC ALDO MORO	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola Primaria "Marco Mancini" Via Bennani, 40 - Fabriano
01D01	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	preparazione pasti	Scuola Infanzia "Borgo" - Via Giacomo Ciampicali - Fabriano
01E01	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	preparazione pasti	Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano
01F01	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	preparazione pasti	Scuola primaria " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano
01F02	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	preparazione pasti	Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano
01D02	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Infanzia "Borgo" - Via Giacomo Ciampicali - Fabriano
01D03	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola infanzia "Melano" - Fraz. Melano, 80/M - Fabriano
01D04	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Primaria "Marischio" - Via della Torre, 2 - Fraz. Marischio - Fabriano
01D05	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Primaria "Mazzini" - Via L. Fabbri, 1 - Fabriano
01D06	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Infanzia " S.Michele" - Fraz. San Michele - Fabriano
01E02	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="center">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	--

CODICE POSTAZIONE	REPARTO	descrizione attività	NOMINATIVO SCUOLA
01E03	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola infanzia "Malfaiera" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano
01E04	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Infanzia "Piazza Miliani" e Scuola Primaria "Collodi" - Via Zacchilli - Fabriano
01E05	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Secondaria I°grado "Gentile da Fabriano" - Largo F.lli Rosselli, 13 -Fabriano
01F03	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola primaria " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano
01F04	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola infanzia " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano
01F05	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano
01F06	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Infanzia "Munari" Via Don Petruio, 52 - Fabriano
01F07	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Primaria "Marco Mancini" Via Bennani, 40 - Fabriano
01D07	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Infanzia "Borgo" - Via Giacomo Ciampicali - Fabriano
01D08	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola infanzia "Melano" - Fraz. Melano, 80/M - Fabriano
01D09	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Primaria "Marischio" - Via della Torre, 2 - Fraz. Marischio - Fabriano


	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="center">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	--

CODICE POSTAZIONE	REPARTO	descrizione attività	NOMINATIVO SCUOLA
01D10	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Primaria "Mazzini" - Via L. Fabbri, 1 - Fabriano
01D11	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Infanzia "S.Michele" - Fraz. San Michele - Fabriano
01E06	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano
01E07	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola infanzia "Malfaiera" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano
01E08	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Infanzia "Piazza Miliani" e Scuola Primaria "Collodi" - Via Zacchilli - Fabriano
01E09	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Secondaria I°grado "Gentile da Fabriano" - Largo F.lli Rosselli, 13 -Fabriano
01F08	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola primaria " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano
01F09	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola infanzia " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano
01F10	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano
01F11	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Infanzia "Munari" Via Don Petruio, 52 - Fabriano
01F12	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Primaria "Marco Mancini" Via Bennani, 40 - Fabriano

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

Valutazione del rischio della specifica attività e Procedure operative
FASE 1) trasporto e scarico derrate alimentari

Descrizione attività:	Trasporto e scarico delle derrate alimentare all'interno delle aree adiacenti le mense scolastiche. Il mezzo di trasporto accede alle aree interne per lo scarico delle derrate, attraverso i cancelli d'ingresso dei plessi sotto riportati						
Luoghi di lavoro	Codice postazione	Reparto	Descrizione	Nominativo scuola ed indirizzo			
	01A01	TRASPORTO IC MARCO POLO	trasporto e scarico derrate alimentari	Scuola Infanzia "Borgo" - Via Giacomo Ciampicali Fabriano			
	01B01	TRASPORTO IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" Via Cappuccini, 19 - Fabriano			
	01C01	TRASPORTO IC ALDO MORO		Scuola primaria " Aldo Moro" Via A. Moro - Fabriano			
	01C02	TRASPORTO IC ALDO MORO		Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano			
Attrezzature utilizzate:	automezzi per il trasporto e la consegna dei pasti adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti						
Rischi interferenziali:	VALORE DI RISCHIO RILEVATO						
	Rischio			P	C	D	R
	Rumore			1	1	1	1
	Tagli			1	2	3	6
	Urti, colpi, impatti e compressioni			1	2	2	4
	Movimentazione manuale dei carichi			2	2	2	8
	Investimento			1	2	3	6
	Schiacciamento			1	2	3	6
	Ribaltamento			1	2	3	6
	Biologico			1	2	2	4
	Aree di lavoro/ambienti esterni			1	2	2	4
	Incendio			1	3	3	6
	Scivolamento, inciampo, cadute			2	2	2	8
Soggetti interferenti:	Impresa appaltatrice: Addetti al servizio Committente: Personale del committente Altri: Studenti, personale scolastico						
Procedure di prevenzione e protezione: IMPRESA AGGIUDICATARIA Gli automezzi impiegati per il trasporto e la consegna delle derrate alimentari dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Durante il normale svolgimento dell'attività da parte dell'Impresa Aggiudicataria, i soggetti sopraelencati, potrebbero trovarsi ad interferire nelle aree esterne e nei locali dei vari plessi scolastici. Per tale motivo l'accesso deve essere autorizzato preventivamente dal Dirigente Scolastico degli istituti comprensivi di riferimento tramite consegna dell'elenco delle targhe con autorizzazione all'ingresso. I mezzi debbono procedere a passo d'uomo, sostare solamente nelle aree autorizzate ed eseguire le operazioni di carico e scarico dei mezzi a motore spento e rispettando il silenzio previsto per ambienti scolastici. I mezzi debbono essere opportunamente puliti ed igienizzati con cadenza giornaliera. E' obbligatorio ripulire qualsiasi sversamento di materiale, carburante, olio e quanto altro derivante dalle attività di trasporto, carico e scarico merci. L'Impresa Aggiudicataria deve evitare di sporcare e rendere scivoloso il pavimento ed evitare il deposito di materiale, apparecchiature elettriche, ecc., in corrispondenza di passaggi, vie di transito e soprattutto nei pressi delle uscite di emergenza. Tutto il personale dell'Impresa Aggiudicataria dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale del Committente e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica. Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con il Committente al fine del regolare l'andamento dell'appalto e segnalare formalmente qualsiasi criticità e/o variazione nello svolgimento della fornitura. Tutto il personale e in particolare il responsabile del servizio sarà tenuto a partecipare a eventuali incontri di verifica o di aggiornamento sull'organizzazione e lo svolgimento del servizio organizzati del Committente. Gli operatori dell'Impresa Aggiudicataria si trovano ad operare in un ambiente in cui è presente un gas combustibile che potrebbe incendiarsi ed esplodere, coinvolgendo gli altri operatori.							

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà predisporre personale informato, formato ed addestrato e formato con appositi attestati di antincendio e primo soccorso secondo le normative definite nel D.Lgs. 81/08

COMMITTENTE (Jesiservizi s.r.l.)

Il Committente fornisce ambienti di lavoro e attrezzature a norma di Legge e garantisce il rispetto delle certificazioni e delle normative vigenti degli impianti presenti. La Committenza stabilisce e richiede le idonee prassi igieniche da seguire durante la preparazione pasti e le altre fasi dell'attività.

Inoltre, mette a disposizione gli idonei mezzi antincendio e mette in evidenza il divieto di fumare in tutte le strutture.

Saranno effettuati sopralluoghi per verificare il rispetto delle misure preventive concordate. Il Committente provvederà alla risoluzione di ogni eventuali non conformità spettante a se stesso rilevata o direttamente segnalata dalla ditta Aggiudicataria.

Sarà compito della Committenza consegnare il piano di emergenza di ogni singolo luogo oggetto di appalto


Utilizzo DPI

In fase di trasporto e scarico derrate alimentari è fatto obbligo l'utilizzo dei seguenti DPI:

scarpa antinfortunistica;
guanti con grip migliorato
giubbino alta visibilità

FASE 2) trasporto e consegna pasti nei refettori

Descrizione attività:	Trasporto dei pasti avviene per tutte le scuole in cui non sono presenti i locali adibiti a cucina in cui sono preparati i pasti. Il trasporto degli alimenti avviene tramite i mezzi che accedono alle aree interne della scuola attraverso i cancelli di accesso. E' possibile che il personale debba percorrere a piedi, trasportando i pasti, corridoi, scale interne ed esterne. Sono presenti ascensori/montacarichi in alcuni plessi.					
Luoghi di lavoro	Codice postazione	Reparto	Descrizione	Nominativo scuola ed indirizzo		
	01A02	TRASPORTO IC MARCO POLO	trasporto e consegna pasti ai refettori	Scuola infanzia "Melano" - Fraz. Melano, 80/M - Fabriano		
	01A03	TRASPORTO IC MARCO POLO		Scuola Primaria "Marischio" - Via della Torre, 2 -Fraz. Marischio - Fabriano		
	01A04	TRASPORTO IC MARCO POLO		Scuola Primaria "Mazzini" - Via L. Fabbri, 1 - Fabriano		
	01A05	TRASPORTO IC MARCO POLO		Scuola Infanzia" S.Michele" - Fraz. San Michele - Fabriano		
	01B02	TRASPORTO IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Infanzia "Piazza Miliani" e Scuola Primaria "Collodi" - Via Zacchilli - Fabriano		
	01B03	TRASPORTO IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Secondaria I°grado "Gentile da Fabriano" - Largo F.lli Rosselli, 13 -Fabriano		
	01C03	TRASPORTO IC ALDO MORO		Scuola Infanzia "Munari" Via Don Petruio, 52 - Fabriano		
	01C04	TRASPORTO IC ALDO MORO		Scuola Primaria "Marco Mancini" Via Bennani, 40 - Fabriano		
	Attrezzature utilizzate:	automezzi per il trasporto e la consegna dei pasti adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti – carrelli per il trasporto dei pasti chiusi all'interno di contenitori termici				
Rischi interferenziali:	VALORE DI RISCHIO RILEVATO					
	Rischio		P	C	D	R
	Rumore		1	1	1	1
	Tagli		1	2	3	6
	Urti, colpi, impatti e compressioni		1	2	2	4
	Movimentazione manuale dei carichi		2	2	2	8
	Investimento		1	2	3	6
	Schiacciamento		1	2	3	6
	Ribaltamento		1	2	3	6

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

	Biologico	1	2	2	4
	Aree di lavoro/ambienti esterni ed interni	2	2	2	8
	Incendio	1	2	3	6
	Scivolamento, inciampo, cadute	2	2	2	8
Soggetti interferenti:		Impresa appaltatrice: Addetti al servizio Committente: Personale del committente Altri: Studenti, personale scolastico			

Procedure di prevenzione e protezione:

IMPRESA AGGIUDICATARIA

Gli automezzi impiegati per il trasporto e la consegna delle derrate alimentari dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

Durante il normale svolgimento dell'attività da parte dell'Impresa Aggiudicataria, i soggetti sopraelencati, potrebbero trovarsi ad interferire nelle aree esterne e nei locali dei vari plessi scolastici. Per tale motivo l'accesso deve essere autorizzato preventivamente dal Dirigente Scolastico degli istituti comprensivi di riferimento tramite consegna dell'elenco delle targhe con autorizzazione all'ingresso. I mezzi debbono procedere a passo d'uomo, sostare solamente nelle aree autorizzate ed eseguire le operazioni di carico e scarico dei mezzi a motore spento e rispettando il silenzio previsto per ambienti scolastici.

Gli addetti al trasporto dei pasti potrebbero trovarsi ad interferire nei locali anche con altro personale scolastico o ditte terze. Devono quindi essere seguite tutte le prassi igieniche per evitare la contaminazione biologica e le corrette procedure per evitare il rischio di contatto dei pasti con materiale estraneo.

I mezzi debbono essere opportunamente puliti ed igienizzati con cadenza giornaliera. Medesima procedura deve essere applicata su carrelli e box per il trasporto del cibo. E' obbligatorio ripulire qualsiasi sversamento di materiale, carburante, olio e quanto altro derivante dalle attività di trasporto, carico e scarico merci.

L'Impresa Aggiudicataria deve evitare di sporcare e rendere scivoloso il pavimento ed evitare il deposito di materiale, apparecchiature elettriche, ecc., in corrispondenza di passaggi, vie di transito e soprattutto nei pressi delle uscite di emergenza. Ripulire immediatamente eventuali sversamenti rimuovendo i rifiuti di risulta.

Tutto il personale dell'Impresa Aggiudicataria dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale del Committente e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica.

Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con il Committente al fine del regolare l'andamento dell'appalto e segnalare formalmente qualsiasi criticità e/o variazione nello svolgimento della fornitura. Tutto il personale e in particolare il responsabile del servizio sarà tenuto a partecipare a eventuali incontri di verifica o di aggiornamento sull'organizzazione e lo svolgimento del servizio organizzati dal Committente.

Gli operatori dell'Impresa Aggiudicataria si trovano ad operare in un ambiente in cui è presente un gas combustibile che potrebbe incendiarsi ed esplodere, coinvolgendo gli altri operatori.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà predisporre personale informato, formato ed addestrato e formato con appositi attestati di antincendio e primo soccorso secondo le normative definite nel D.Lgs. 81/08

E' altresì obbligatorio fornire evidenze della formazione per Operatori Addetti alla Manipolazione di Alimenti e bevande

Qualora fosse necessario accedere all'interno di aree scolastiche durante lo svolgimento delle lezioni è obbligatorio predisporre delle misure di mitigazione delle interferenze soprattutto in presenza di studenti ed alunni delle scuole. Anche l'utilizzo di ascensori e montacarichi deve essere preventivamente autorizzato. Non sarà possibile introdurre personale non autorizzato all'interno delle scuole e tutto il personale in accesso deve indossare la divisa ed il cartellino di riconoscimento.

COMMITTENTE (Jesiservizi s.r.l.)

Il Committente fornisce ambienti di lavoro e attrezzature a norma di Legge e garantisce il rispetto delle certificazioni e delle normative vigenti degli impianti presenti. La Committenza stabilisce e richiede le idonee prassi igieniche da seguire durante la preparazione pasti e le altre fasi dell'attività. Inoltre, mette a disposizione gli idonei mezzi antincendio e mette in evidenza il divieto di fumare in tutte le strutture.

Saranno effettuati sopralluoghi per verificare il rispetto delle misure preventive concordate. Il Committente provvederà alla risoluzione di ogni eventuali non conformità spettante a se stesso rilevata o direttamente segnalata dalla ditta Aggiudicataria

Saranno definite con la ditta Aggiudicataria le procedure di accesso ai refettori delle scuole in collaborazione con i Dirigenti scolastici ed i loro servizi di prevenzione e protezione. Sarà compito della Committenza consegnare il piano di emergenza di ogni singolo luogo oggetto di appalto

Utilizzo DPI

In fase di trasporto e scarico derrate alimentari è fatto obbligo l'utilizzo dei seguenti DPI:

scarpa antinfortunistica; - giubbino alta visibilità
guanti con grip migliorato

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
--	---	---

FASE 3) preparazione pasti

Descrizione attività:	Preparazione dei pasti: preparazione dei pasti per i bambini delle scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per il personale docente e non docente; stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari;						
Luoghi di lavoro	Codice postazione	Reparto	Descrizione	Nominativo scuola ed indirizzo			
	01D01	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	preparazione pasti	Scuola Infanzia "Borgo" Via Giacomo Ciampicali - Fabriano			
	01E01	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" Via Cappuccini, 19 - Fabriano			
	01F01	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola primaria " Aldo Moro" Via A. Moro - Fabriano			
	01F02	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano			
Attrezzature utilizzate:	Elettrodomestici per cottura, frigoriferi e congelatori, lavastoviglie, affettatrici, Cappe di Aspirazione, Carrelli di Servizio, piccoli elettrodomestici, utensili da taglio, stoviglie, etc.						
Rischi interferenziali:	VALORE DI RISCHIO RILEVATO						
	Rischio			P	C	D	R
	Rumore			2	2	2	8
	Tagli, abrasioni			2	2	2	8
	Urti, colpi, impatti e compressioni			1	2	2	4
	Movimentazione manuale dei carichi			2	2	2	8
	Investimento con carrelli			1	2	2	4
	Schiacciamento			2	2	2	8
	Ustioni			2	2	2	8
	Biologico			1	2	2	4
	Aree di lavoro/ambienti interni			1	2	2	4
	Elettrocuzione			1	2	4	8
	Scivolamenti, inciampi, cadute			2	2	2	8
	Incendio, esplosione			1	2	4	8
Sostanze chimiche			1	2	3	6	
Soggetti interferenti:	Impresa appaltatrice: addetti al servizio direttore/responsabile del servizio nutrizionista cuoco di riferimento o capocuoco. Committente: personale del committente personale incaricato dal committente personale comunale che può effettuare i controlli Altri: alunni, studenti personale scolastico						
Procedure di prevenzione e protezione: IMPRESA AGGIUDICATARIA La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire obbligatoriamente presso le cucine indicate. All’atto della consegna del servizio verrà redatto un verbale di consegna in cui verrà descritto lo stato dei locali, le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi presenti. Qualora l’Impresa Aggiudicataria reputi necessaria l'integrazione delle attrezzature, sarà suo onere provvedere all'acquisto e posa in opera. Le attrezzature acquistate, così come gli arredi, gli adeguamenti e le attrezzature fornite perché presentate in offerta, resteranno di proprietà del Committente ma dovranno essere preventivamente concordate con la committenza e con il servizio di prevenzione e protezione degli istituti Comprensivi. Stoviglie, posate e caraffe necessarie per le apparecchiature saranno fornite inizialmente del Committente direttamente presso i refettori; l’Impresa Aggiudicataria dovrà garantire il reintegro di eventuali dotazioni e mancanti, rotte o andata perse. L'Impresa Aggiudicataria assume l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria di locali e attrezzature consegnate,							

rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture.

Inoltre, ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni necessarie come segue:

manutenzione ordinaria degli edifici;

manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali cucina e/o refettori, procedendo alla loro sostituzione totale o parziale.

All'interno dei locali cucina è vietato l'accesso di personale non autorizzato o appartenente ad aziende terze. In caso di necessità di attività eseguite da aziende terze, dovranno essere adottate misure di separazione di tempi di esecuzione con il ripristino immediato delle condizioni di igiene dei luoghi di lavoro.

L'Impresa Aggiudicataria deve evitare di sporcare e rendere scivoloso il pavimento ed evitare il deposito di materiale, apparecchiature elettriche, ecc., in corrispondenza di passaggi, vie di transito, uscite di emergenza. Ogni sversamento deve essere immediatamente raccolto ed i rifiuti di risulta essere prontamente allontanati.

Tutto il personale dell'Impresa Aggiudicataria dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale del Committente e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica.

Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con il Committente al fine del regolare andamento dell'appalto e segnalare formalmente qualsiasi criticità e/o variazione nello svolgimento della fornitura. Tutto il personale e in particolare il responsabile del servizio sarà tenuto a partecipare a eventuali incontri di verifica o di aggiornamento sull'organizzazione e lo svolgimento del servizio organizzati dal Committente.

Gli operatori dell'Impresa Aggiudicataria si trovano ad operare in un ambiente in cui è presente un gas combustibile che potrebbe incendiarsi ed esplodere, coinvolgendo gli altri operatori.

È obbligo dell'Impresa Aggiudicataria provvedere alla formazione degli operatori per l'emergenza antincendio, primo soccorso, e la formazione obbligatoria secondo le disposizioni del D.Lgs. 81/08 e smi.

E' altresì obbligatorio fornire evidenze della formazione per Operatori Addetti alla Manipolazione di Alimenti e bevande

Il personale all'interno delle cucine e refettori deve indossare la divisa, i DPI e cartellini di riconoscimento come previsto dall'art. 26 del D.lgs. 81/08 e smi.

Al termine di ogni attività svolta nelle cucine e nei refettori è obbligatorio disattivare l'alimentazione elettrica di tutti gli elettrodomestici ad esclusione delle apparecchiature refrigeranti (frigoriferi – celle frigo – congelatori etc.). E' severamente vietato lasciare elettrodomestici in funzione senza sorveglianza.

COMMITTENTE (Jesiservizi s.r.l.)

Il Committente fornisce ambienti di lavoro e attrezzature a norma di Legge e garantisce il rispetto delle certificazioni e delle normative vigenti degli impianti presenti. La Committenza stabilisce e richiede le idonee prassi igieniche da seguire durante la preparazione pasti e le altre fasi dell'attività.

Inoltre, mette a disposizione gli idonei mezzi antincendio e mette in evidenza il divieto di fumare in tutte le strutture.

Saranno effettuati sopralluoghi per verificare il rispetto delle misure preventive concordate. Il Committente provvederà alla risoluzione di ogni eventuali non conformità spettante a se stesso rilevata o direttamente segnalata dalla ditta Aggiudicataria

Saranno definite con la ditta Aggiudicataria le procedure di accesso ai refettori delle scuole in collaborazione con i Dirigenti scolastici ed i loro servizi di prevenzione e protezione.

Sarà compito della Committenza consegnare il piano di emergenza di ogni singolo luogo oggetto di appalto

Utilizzo DPI

In fase di preparazione pasti è fatto obbligo l'utilizzo dei seguenti DPI:

scarpa antinfortunistica per il settore alimentare;


guanti per la manipolazione del cibo;

cuffia monouso avvolgi capelli;

grembiule.


Mascherina FFP1 o superiore

Occhiali paraschizzi (ove necessario)

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

FASE 4) sporzionamento e distribuzione pasti

Descrizione attività:	Sporzionamento e distribuzione dei pasti nei refettori: Sporzionamento e distribuzione dei pasti per tutte le scuole dell’infanzia, primarie e secondaria di primo grado; riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli prima e durante il servizio di distribuzione dei pasti nei refettori preparazione dei pasti per i bambini dell’infanzia ove sono previste attività preparatorie quale triturazione, sbucciatura, spremitura etc.						
Luoghi di lavoro	Codice postazione	Reparto	Descrizione	Nominativo scuola ed indirizzo			
	01D04	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	porzionamento e distribuzione pasti	Scuola Primaria "Marischio" - Via della Torre, 2 -Fraz. Marischio - Fabriano			
	01D05	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO		Scuola Primaria "Mazzini" - Via L. Fabbri, 1 - Fabriano			
	01D06	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO		Scuola Infanzia" S.Michele" - Fraz. San Michele - Fabriano			
	01E02	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano			
	01E03	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola infanzia "Malfaiera" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano			
	01E04	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Infanzia "Piazza Miliani" e Scuola Primaria "Collodi" - Via Zacchilli - Fabriano			
	01E05	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Secondaria I°grado "Gentile da Fabriano" - Largo F.lli Rosselli, 13 - Fabriano			
	01F03	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola primaria " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano			
	01F04	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola infanzia " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano			
	01F05	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano			
	01F06	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola Infanzia "Munari" Via Don Petruio, 52 - Fabriano			
01F07	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	Scuola Primaria "Marco Mancini" Via Bennani, 40 - Fabriano					
Attrezzature utilizzate:	Carrelli di Servizio, utensili da taglio ed attrezzature manuali e stoviglie, piccoli elettrodomestici						
Rischi interferenziali:	VALORE DI RISCHIO RILEVATO						
	Rischio			P	C	D	R
	Rumore			1	2	2	4
	Tagli, abrasioni			2	2	2	8
	Urti, colpi, impatti e compressioni			1	2	2	4
	Movimentazione manuale dei carichi			2	2	2	8
	Investimento con carrelli			1	2	2	4
	Schiacciamento			2	2	2	8
	Ustioni			1	2	2	4
	Biologico			1	2	2	4
	Aree di lavoro/ambienti interni			1	2	2	4
	Elettrocuzione			1	2	4	8
	Scivolamenti, inciampi, cadute			2	2	2	8
	Incendio, esplosione			1	2	4	8
	Sostanze chimiche			1	2	2	4
Soggetti interferenti:	Impresa appaltatrice: addetti al servizio direttore/responsabile del servizio nutrizionista cuoco di riferimento o capocuoco.						


	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

	<p>Committente: personale del committente personale incaricato dal committente personale comunale che può effettuare i controlli</p> <p>Altri: studenti personale scolastico</p>
<p>Procedure di prevenzione e protezione:</p> <p>IMPRESA AGGIUDICATARIA</p> <p>L'accesso ai refettori deve avvenire nel rispetto delle misure di sicurezza, indossando gli appositi DPI e cartellini identificativi. Durante il normale svolgimento dell'attività da parte dell'Impresa Aggiudicataria, il personale si troverà ad interferire nei refettori con i bambini, gli alunni, gli studenti e personale docente e non docente. Per tale motivo debbono essere previste procedure per mitigare le interferenze precedentemente concordate con il Servizio di Prevenzione e Protezione degli Istituti Comprensivi.</p> <p>E' altresì possibile la presenza di personale di ditte terze per l'esecuzione di altre attività lavorative (es. manutenzioni varie): è obbligatorio adottare il più possibile una separazione di tempi tra lavorazioni non compatibili con attività di manipolazione di alimenti.</p> <p>L'Impresa Aggiudicataria deve evitare di sporcare e rendere scivoloso il pavimento ed evitare il deposito di materiale, apparecchiature elettriche, ecc., in corrispondenza di passaggi, vie di transito e uscite di emergenza. Ogni sversamento deve essere prontamente eliminato ed i rifiuti di risulta rimossi immediatamente.</p> <p>Tutto il personale dell'Impresa Aggiudicataria dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale del Committente e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica.</p> <p>Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con il Committente al fine del regolare andamento dell'appalto e segnalare formalmente qualsiasi criticità e/o variazione nello svolgimento della fornitura. Tutto il personale e in particolare il responsabile del servizio sarà tenuto a partecipare a eventuali incontri di verifica o di aggiornamento sull'organizzazione e lo svolgimento del servizio organizzati dal Committente.</p> <p>Gli operatori dell'Impresa Aggiudicataria si trovano ad operare in un ambiente in cui è presente un gas combustibile che potrebbe incendiarsi ed esplodere, coinvolgendo gli altri operatori.</p> <p>È obbligo dell'Impresa Aggiudicataria provvedere alla formazione degli operatori per l'emergenza antincendio, primo soccorso, e la formazione obbligatoria secondo le disposizioni del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.</p> <p>E' altresì obbligatorio fornire evidenze della formazione per Operatori Addetti alla Manipolazione di Alimenti e bevande</p> <p>Il personale all'interno delle cucine e refettori deve indossare la divisa, i DPI e cartellini di riconoscimento come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.</p> <p>Al termine di ogni attività svolta nelle cucine e nei refettori è obbligatorio disattivare l'alimentazione elettrica di tutti gli elettrodomestici ad esclusione delle apparecchiature refrigeranti (frigoriferi – celle frigo – congelatori etc.). E' severamente vietato lasciare elettrodomestici in funzione senza sorveglianza.</p> <p>COMMITTENTE (Jesiservizi s.r.l.)</p> <p>Il Committente fornisce ambienti di lavoro e attrezzature a norma di Legge e garantisce il rispetto delle certificazioni e delle normative vigenti degli impianti presenti. La Committenza stabilisce e richiede le idonee prassi igieniche da seguire durante la preparazione pasti e le altre fasi dell'attività.</p> <p>Inoltre, mette a disposizione gli idonei mezzi antincendio e mette in evidenza il divieto di fumare in tutte le strutture.</p> <p>Saranno effettuati sopralluoghi per verificare il rispetto delle misure preventive concordate. Il Committente provvederà alla risoluzione di ogni eventuali non conformità spettante a se stesso rilevata o direttamente segnalata dalla ditta Aggiudicataria</p> <p>Saranno definite con la ditta Aggiudicataria le procedure di accesso ai refettori delle scuole in collaborazione con i Dirigenti scolastici ed i loro servizi di prevenzione e protezione.</p> <p>Sarà compito della Committenza consegnare il piano di emergenza di ogni singolo luogo oggetto di appalto</p> <p>Utilizzo DPI</p> <p>In fase di preparazione pasti è fatto obbligo l'utilizzo dei seguenti DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> scarpa antinfortunistica per il settore alimentare; guanti per la manipolazione del cibo; cuffia monouso avvolgi capelli; grembiule. 	


	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

FASE 5) allestimento e pulizia locali di servizio e refettori

Descrizione attività:	Allestimento e pulizia dei locali di servizio e dei refettori: allestimento dei tavoli nei refettori con sistemazione di tovaglie e tovaglioli di carta; sparecchiamento e pulizia dei tavoli e delle sedie dei refettori dopo la distribuzione dei pasti con posizionamento delle sedie sopra i tavoli; pulizia, lavaggio e rigoverno dei locali mensa, compresi i refettori; ritiro e lavaggio dei contenitori e dei carrelli utilizzati per il trasporto pasti; lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature dopo la distribuzione dei pasti; fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi; pulizia dei centri di cottura; raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo (refettori) dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta; manutenzione delle attrezzature e degli arredi dei refettori e dei centri cottura;									
Luoghi di lavoro	Codice postazione	Reparto	Descrizione	Nominativo scuola ed indirizzo						
	01D07	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO	allestimento e pulizia locali di servizio e refettori	Scuola Infanzia "Borgo" - Via Giacomo Ciampicali - Fabriano						
	01D08	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO		Scuola infanzia "Melano" - Fraz. Melano, 80/M - Fabriano						
	01D09	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO		Scuola Primaria "Marischio" - Via della Torre, 2 -Fraz. Marischio - Fabriano						
	01D10	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO		Scuola Primaria "Mazzini" - Via L. Fabbri, 1 - Fabriano						
	01D11	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC MARCO POLO		Scuola Infanzia "S.Michele" - Fraz. San Michele - Fabriano						
	01E06	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Primaria "Allegretto di Nuzio" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano						
	01E07	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola infanzia "Malfaiera" - Via Cappuccini, 19 - Fabriano						
	01E08	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Infanzia "Piazza Miliani" e Scuola Primaria "Collodi" - Via Zacchilli - Fabriano						
	01E09	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC IMONDI ROMAGNOLI		Scuola Secondaria I°grado "Gentile da Fabriano" - Largo F.lli Rosselli, 13 -Fabriano						
	01F08	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola primaria " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano						
	01F09	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola infanzia " Aldo Moro" - Via A. Moro - Fabriano						
	01F10	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola infanzia " Santa Maria" - Via Bennani - Fabriano						
	01F11	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO		Scuola Infanzia "Munari" Via Don Petruio, 52 - Fabriano						
01F12	LOCALI DI SERVIZIO MENSA IC ALDO MORO	Scuola Primaria "Marco Mancini" Via Bennani, 40 - Fabriano								
Attrezzature utilizzate:	Carrelli di Servizio, macchinari per la pulizia della pavimentazione, lavastoviglie, attrezzature manuali									
Rischi interferenziali:	Rischio									
	Rumore			1	2	2	4			
	Tagli, abrasioni			1	2	2	4			
	Urti, colpi, impatti e compressioni			1	2	2	4			
	Movimentazione manuale dei carichi			2	2	2	8			
	Investimento con carrelli			1	2	2	4			
	Schiacciamento			2	2	2	8			

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

	Ustioni	1	2	2	4
	Biologico	1	2	2	4
	Aree di lavoro/ambienti interni	1	2	2	4
	Elettrocuzione	1	2	4	8
	Scivolamenti, inciampi, cadute	2	2	2	8
	Incendio, esplosione	1	2	4	8
	Sostanze chimiche	2	2	2	8
Soggetti interferenti:	Impresa appaltatrice: addetti al servizio Committente: personale del committente Altri: studenti personale scolastico				
Procedure di prevenzione e protezione: IMPRESA AGGIUDICATARIA L'attività dell'Impresa Aggiudicatrice prevede anche la pulizia dei refettori, cucine e locali ausiliari, arredi, strumenti e attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti, la porzionatura e per ogni altra attività di refezione. Tutto il materiale di igienizzazione deve essere posizionato, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di pulizia dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. E' vietata l'introduzione di sostanze pericolose e non preventivamente concordate con il Servizio di Prevenzione e Protezione degli istituti Comprensivi. Le schede di sicurezza dei prodotti chimici debbono essere conservate presso le mense ed i refettori scolastici e descritte nei documenti di valutazione dei rischi dell'impresa Aggiudicataria. Il personale deve essere opportunamente formato sui rischi specifici e sui DPI obbligatori. L'Impresa Aggiudicataria deve evitare di sporcare e rendere scivoloso il pavimento ed evitare il deposito di materiale, apparecchiature elettriche, ecc., in corrispondenza di passaggi, vie di transito e uscite di sicurezza. E' obbligatorio predisporre cartellonistica di avviso di pavimento bagnato durante le fasi di pulizia di tutti i locali. Gli operatori dell'Impresa Aggiudicataria si trovano ad operare in un ambiente in cui è presente un gas combustibile che potrebbe incendiarsi ed esplodere, coinvolgendo gli altri operatori. È obbligo dell'Impresa Aggiudicataria provvedere alla formazione degli operatori per l'emergenza antincendio, primo soccorso, e la formazione obbligatoria secondo le disposizioni del D.Lgs. 81/08 e smi. E' altresì obbligatorio fornire evidenze della formazione per Operatori Addetti alla Manipolazione di Alimenti e bevande Il personale all'interno delle cucine e refettori deve indossare la divisa, i DPI e cartellini di riconoscimento come previsto dall'art. 26 del D.lgs. 81/08 e smi. Al termine di ogni attività svolta nelle cucine e nei refettori è obbligatorio disattivare l'alimentazione elettrica di tutti gli elettrodomestici ad esclusione delle apparecchiature refrigeranti (frigoriferi – celle frigo – congelatori etc.). E' severamente vietato lasciare elettrodomestici in funzione senza sorveglianza.					
COMMITTENTE (Jesiservizi s.r.l.) Il Committente fornisce ambienti di lavoro e attrezzature a norma di Legge e garantisce il rispetto delle certificazioni e delle normative vigenti degli impianti presenti. La Committenza stabilisce e richiede le idonee prassi igieniche da seguire durante la preparazione pasti e le altre fasi dell'attività. Inoltre, mette a disposizione gli idonei mezzi antincendio e mette in evidenza il divieto di fumare in tutte le strutture. Saranno effettuati sopralluoghi per verificare il rispetto delle misure preventive concordate. Il Committente provvederà alla risoluzione di ogni eventuali non conformità spettante a se stesso rilevata o direttamente segnalata dalla ditta Aggiudicataria Saranno definite con la ditta Aggiudicataria le procedure di accesso ai refettori delle scuole in collaborazione con i Dirigenti scolastici ed i loro servizi di prevenzione e protezione. Sarà compito della Committenza consegnare il piano di emergenza di ogni singolo luogo oggetto di appalto					
Utilizzo DPI In fase di preparazione pasti è fatto obbligo l'utilizzo dei seguenti DPI: scarpa antinfortunistica per il settore alimentare; guanti per la manipolazione del cibo; cuffia monouso avvolgi capelli; grembiule. Mascherina FFP1 o superiore Occhiali paraschizzi (ove necessario)					

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

PROCEDURE DI EMERGENZA GENERALI

Procedura di emergenza in caso di incendio

Chiunque avvista una situazione di emergenza, e l'intervento non comporta rischi, è tenuto a :

- estinguere l'eventuale principio di incendio;
- contenere o intercettare l'eventuale perdita di prodotto (fuga di gas, perdita di liquido infiammabile)
- prestare i primi soccorsi ad eventuali infortunati;
- ad interrompere eventuali risorse energetiche coinvolte nell'emergenza (energia elettrica, acqua, metano)
- segnalare l'emergenza al suo superiore
- verbalizzare l'accaduto su apposito modulo


Se invece la situazione non è controllabile da chi avvista l'Emergenza, quest'ultimo è tenuto a :
attivare le segnalazioni acustiche

Gli addetti alle squadre di emergenza, udita la segnalazione acustica di allarme, provvedono a :

- coordinare l'immediata l'evacuazione dell'intera area
- coordinare affinché tutto il personale non addetto alle squadre di emergenza, i dipendenti ed eventuali visitatori si rechino immediatamente presso il punto di raccolta coordinato dagli addetti all'evacuazione
- prelevare il foglio presenze
- prelevare almeno una cassetta di pronto soccorso da portare presso il punto di raccolta
- effettuare l'appello per la verifica delle presenze
- interrompere la corrente elettrica attraverso il pulsante di stacco
- interrompere l'impianto di distribuzione del gas metano e/o altri gas tecnici
- in caso di incendio, gli operatori addetti allo spegnimento, si muniscono dei DPI, reperiscono gli estintori lungo il percorso che conduce all'incendio e, valutate le dimensioni dell'incendio, provano a spegnerlo purché non mettano a rischio la propria sicurezza
- qualora le dimensioni dell'incendio non siano controllabili essi attendono l'arrivo dei VVF recandosi immediatamente al punto di raccolta
- un addetto incaricato deve allertare gli abitanti degli edifici limitrofi, al fine di segnalare l'emergenza e permettere l'evacuazione di tutte le persone presenti all'interno.
- qualora ci fossero degli assenti il personale addetto all'evacuazione segnala tempestivamente tale situazione all'arrivo dei VVF

in considerazione della eventuale presenza di visitatori e/o ditte appaltatrici all'interno dei locali, qualora negli stessi si fosse sviluppato un incendio tale da richiedere l'evacuazione procedere fornendo ed attuando le seguenti istruzioni:

- indicare il percorso più breve per raggiungere l'esterno
- mantenere la calma per non generare situazioni di panico tenuto conto della presenza di estranei
- nel caso in cui si sia costretti ad attraversare un locale invaso dal fumo dare indicazioni ai lavoratori di camminare il più possibile vicino al pavimento, consigliando l'utilizzo di un fazzoletto a protezione delle vie respiratorie
- per l'evacuazione dell'edificio fare seguire i percorsi individuati dall'apposta cartellonistica di sicurezza e le eventuali disposizioni sulla percorribilità indicate dal personale costituente la squadra di emergenza
- Raggiungere l'esterno, chiudendo la fila delle maestranze presenti e, percorrendo celermente le vie d'esodo senza correre o generare interferenza con il flusso d'esodo. Portare i lavoratori presso il punto di raccolta predisposto dagli Istituti Comprensivi nei vari plessi scolastici
- Non perdere tempo a far raccogliere effetti personali
- Se il locale costituisce compartimento antincendio assicurarsi che le porte siano chiuse

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

Nel caso in cui nell'edificio siano presenti disabili occorre garantire un'adeguata assistenza per raggiungere un luogo sicuro ovvero, nel caso non sia possibile l'evacuazione, supportarli in attesa dell'arrivo dei soccorsi.

Informazioni Essenziali per la chiamata di emergenza

La persona che ha effettuato la richiesta di allarme indica:

- l'ubicazione dell'emergenza, cercando di precisare il più esattamente possibile il luogo;
- Specifica la natura dell'emergenza (incendio, deflagrazione ecc.) ;
- Segnala se ci sono infortunati;
- Attende sul luogo l'arrivo dei mezzi antincendio, dando tutte le indicazioni necessarie ai mezzi in arrivo.

I recapiti telefonici sia interni che privati delle figure responsabili sono riportati nella tabella dei numeri relativi alla procedura di "chiamata" e nelle planimetrie predisposte dalle scuole.

Il datore di lavoro o persona da egli incaricata verbalizza su apposito modulo l'evento accaduto avendo cura di annotare ogni particolare

Il datore di lavoro è l'unico abilitato a dare la disposizione di emergenza di livello 2 o 3, in caso di sua assenza le decisioni relative allo stato di emergenza verranno assunte secondo gli incarichi definiti dallo stesso in fase di organizzazione della sicurezza

E' responsabilità del preposto tenere periodicamente aggiornate sia la composizione e l'addestramento delle squadre di primo intervento che la tabella dei numeri relativa alla procedura di "chiamata"

Ad allarme avviato è tenuto a coordinare le squadre di primo intervento fino all'arrivo dei presidi pubblici adottando tutte le misure necessarie per il raggiungimento degli obiettivi del presente piano.

Il coordinamento deve avvenire in un luogo sicuro possibilmente lontano da edifici. Per il coordinamento possono essere utilizzati telefoni mobili. Il datore di lavoro deve mettersi a disposizione delle autorità pubbliche di emergenza fornendo tutte le informazioni necessarie e facendo da tramite tra queste ed il personale delle squadre interne. In caso di assenza o indisponibilità nel momento dell'emergenza le sue funzioni possono essere svolte secondo gli incarichi definiti in fase di organizzazione della sicurezza

Personale di primo intervento

Il personale di primo intervento, opportunamente addestrato, deve essere sempre presente durante l'attività lavorativa. Quindi le squadre stesse saranno costituite da personale, organizzato in maniera tale da garantire sempre la presenza di un gruppo di primo intervento con funzione antincendio, evacuazione e pronto soccorso sanitario sufficientemente dimensionato in relazione alle maestranze presenti ed alla pericolosità e complessità delle lavorazioni in corso.

Tutto il personale


La persona che per prima si rende conto della presenza di un rischio incendio avverte i componenti delle squadre di emergenza o il datore di lavoro.

Ruoli, Mansioni e Procedure

Procedura di emergenza in caso di terremoto

Qualora si verificasse un evento sismico di media o forte entità tutto il personale dovrà seguire le istruzioni di seguito riportate.

Il datore di lavoro e gli addetti alle squadre di emergenza, al termine dell'evento sismico, dovranno attenersi alle procedure di evacuazione e soccorso descritte nelle procedure per l'emergenza incendio.

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

Regole di comportamento durante la scossa di terremoto:

- Mantenere la calma e non precipitarsi all'esterno
- Trovare un riparo sicuro: sotto una scrivania/tavolo, sotto travi o architravi, etc.
- Se ci si trova nelle vicinanze di porte o portoni di uscita allontanarsi verso l'esterno, lontano dall'edificio
- Se ci si trova all'esterno portarsi lontano dall'edificio cercando un posto dove non ci sia nulla sopra di sé

Al termine dell'evento sismico:

- portarsi presso il punto di raccolta e attendere l'appello
- gli addetti all'emergenza controlleranno eventuali incendi, fughe di gas, perdite di acqua senza mettere in pericolo la propria incolumità
- In caso di crolli o altre situazioni di pericolo non rientrare e allertare i VVF e il pronto soccorso
- Il datore di lavoro o i suoi supplenti sono gli unici soggetti che possono dichiarare la fine dell'emergenza e autorizzare il rientro alle attività
- Seguire le procedure della scuola ed il piano di emergenza consegnato durante la riunione di coordinamento

Ruoli, Mansioni e Procedure

Procedura di emergenza in caso di infortunio

In caso di infortunio il personale presente sul luogo è tenuto ad avvisare tempestivamente il diretto superiore ed in particolare cercano di:


- Non perdere la calma
- Evitare azioni inconsuete a dannose
- Allontanare le persone non indispensabili
- prodigare le prime cure se possibile
- qualora si ritenga necessario, chiamare il pronto soccorso (112).
- Tenere sempre disponibile e mantenuta una cassetta di primo soccorso

Ruoli, Mansioni e Procedure

Procedura di emergenza in caso di alluvione

In considerazione della posizione geografica della ditta si considera molto remota l'ipotesi di un evento alluvionale. Ad ogni modo, si ritiene necessario riportare nella presente procedura le regole di comportamento da adottare. E' importante prevenire l'emergenza alluvione individuando e monitorando gli strumenti che il Comune e la Regione utilizzano per diramare l'allerta e mantenersi costantemente informati. Il datore di lavoro ha il compito di tenersi informato su eventuali bollettini di allerta ed informare il personale e prendere eventuali misure di tutela. In caso di alluvione gli addetti alle emergenze ed evacuazione coadiuvano tutto il personale ad eseguire le seguenti procedure:

- interrompere la corrente elettrica attraverso il pulsante di stacco
- interrompere l'impianto di distribuzione del gas metano
- solo se possibile senza mettere a repentaglio la propria incolumità, sollevare da terra gli arredi che possono essere danneggiati e coprire con teli in plastica quanto più possibile materiali, attrezzature, impianti
- chiudere porte portoni
- allontanare ed allontanarsi dalla zona allagata e raggiungere rapidamente la zona elevata più vicina senza utilizzare ascensori ove presenti
- Munirsi se possibile, di oggetti la cui galleggiabilità è certa ed efficace (tavolette di legno, contenitori plastici chiusi ermeticamente, bottiglie, polistiroli, ecc.)
- Non cercare di attraversare ambienti interessati dall'acqua, se non si conosce perfettamente il luogo, la profondità dell'acqua stessa e l'esistenza nell'ambiente di pozzetti, fosse e depressioni

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	---

- non bere l'acqua del rubinetto
- limitare l'uso del cellulare per tenere libere le linee e facilitare i soccorsi
- non allontanarsi e se necessario attendere l'arrivo dei soccorsi segnalando la propria posizione
- Tenere a disposizione una cassetta di pronto soccorso, una torcia elettrica, una radio a pile
- Tenersi informati sulle condizioni meteo e sulla fine dello stato di allerta
- Non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente invasa dalle acque alluvionali, per non incorrere nel trascinarsi per la violenza delle stesse

Ruoli, Mansioni e Procedure

Procedura di emergenza in caso di neve

In considerazione della posizione geografica della ditta si considera altamente probabile l'ipotesi di una emergenza dovuta a neve o ghiaccio.

- Se si è nella postazione di lavoro quando inizia a nevicare fortemente, monitorare lo stato meteorologico e definire con la scuola la possibilità di lasciare il lavoro prima che le strade non siano più praticabili.
- Prima di lasciare i luoghi di lavoro staccare la corrente elettrica dall'interruttore generale e chiudere tutte le porte.
- Se il piazzale è coperto di neve chiedere alla scuola la rimozione e non abbandonare il luogo di lavoro fino a quando i percorsi non saranno liberati.
- In caso di presenza di ghiaccio sul piazzale provvedere a rimuoverlo prima di avviare le attività lavorative utilizzando prodotti specifici.
- Le auto aziendali e del personale debbono essere munite di catene a bordo e/o di pneumatici invernali. Informare il personale sui rischi e sugli obblighi previsti anche dal codice stradale.
- Al fine di evitare caduta di materiale dall'alto è bene monitorare le falde del tetto e chiedere la rimozione di eventuali cumuli di neve o stalattiti di ghiaccio; se non vi è pericolo per la propria incolumità, è possibile rimuoverli utilizzando mezzi idonei e facendo attenzione all'area di caduta, assicurandosi che al di sotto non vi siano passaggi di persone o stazionamento di cose. Delimitare l'area durante l'intervento con apposita cartellonistica e presidio di un preposto.

Ruoli, Mansioni e Procedure

Procedura di emergenza in caso di emergenza ambientale


In caso di emergenza ambientale gli addetti sono tenuti ad avvisare tempestivamente il datore di lavoro ed allertare immediatamente la squadra di emergenza ambientale.

Gli addetti effettuano le seguenti azioni:

- Verificare che non vi siano pericoli per la propria incolumità e quella degli altri lavoratori.
- In caso di pericolo attivare l'evacuazione come descritto per l'evacuazione antincendio.
- In caso di fughe di gas chiudere la valvola di intercettazione e l'energia elettrica e contattare il manutentore.
- In caso di sversamento di liquidi recarsi presso il magazzino per prelevare del materiale assorbente e portarlo presso il luogo dell'evento.
- Munirsi dei DPI necessari per evitare contatti con le sostanze sversate.
- Chiudere con gli appositi tappeti le caditoie e arginare i liquidi che possono raggiungere le fognature.
- Raccogliere il materiale assorbito e conferire lo stesso nei punti di raccolta dei rifiuti, chiuso dentro i sacchi e identificato.

Il datore di lavoro, in caso di emergenza, è il coordinatore generale dell'emergenza

Reperisce le schede di sicurezza dei prodotti chimici sversati e ne tiene conto per l'identificazione dei rifiuti e la sicurezza degli operatori addetti all'emergenza. Qualora liquidi inquinanti abbiano raggiunto corsi d'acqua o abbiano inquinato l'aria o il suolo, comunica all'autorità competente l'evento. Di seguito saranno attivati i piani di bonifica. Sarà verbalizzato l'evento e organizzazione della non conformità e dell'azione correttiva.

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	--	---

Ruoli, Mansioni e Procedure

Procedura di emergenza in caso di aggressione/rapina/attentato

Il datore di lavoro provvede affinché sia impedito l'accesso non autorizzato ad estranei compresi gli orari di chiusura della scuola. Vista la natura dei locali e la collocazione degli stessi si reputa molto remota la possibilità di accadimento di un tale evento.

Ad ogni modo, si ritiene necessario riportare nella presente procedura le regole di comportamento da adottare.


- Mantenere sempre il controllo degli ambienti di lavoro evitando la presenza di personale non autorizzato.
- Per quanto possibile mantenere una buona illuminazione dei locali
- Non lasciare oggetti acuminati o taglienti incustoditi (taglierini, forbici etc) né oggetti pesanti (attrezzature, materiali, vasi, posacenere, etc)
- Mantenere sempre un contatto con l'ambiente esterno quale telefono cellulare, sistema di allarme etc.

Nei casi in cui l'evento terroristico o altri simili interessi direttamente aree esterne all'edificio il Piano di emergenza prevede la **“non evacuazione”**. Attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Attenersi alle disposizioni impartite tramite il sistema di allarme sonoro e/o fonico
- Non abbandonare il proprio posto di lavoro
- Non affacciarsi alle finestre per curiosare, spostarsi dalle porzioni del locale allineate con finestre esterne e con porte o che siano sottostanti oggetti sospesi (lampadari, quadri, altoparlanti, ecc.) e concentrarsi in zone più sicure (ad esempio tra la parete delimitata da due finestre o sulla parete del locale opposta a quella esterna)
- Mantenere la calma e non condizionare i comportamenti altrui con isterismi ed urla
- Rincuorare ed assistere i colleghi o altri eventuali presenti in evidente stato di maggior agitazione

Qualora la minaccia avvenga all'interno della scuola, il piano di emergenza, anche in questo caso prevede la **“non evacuazione”**. Fintanto che non si è certi che il pericolo possa trovarsi anche in ambiente esterno non è opportuno uscire ma si dovrà attendere l'arrivo delle forze di sicurezza. Attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non abbandonare il proprio posto di lavoro
- Non affacciarsi alle porte del locale per curiosare all'esterno
- Restare al proprio posto e con la testa china se la minaccia è diretta
- Offrire la minore superficie ad azioni di offesa fisica.
- Non contrastare con i propri comportamenti le azioni compiute dall'attentatore/rapinatore/aggressore
- Mantenere la calma ed il controllo delle proprie azioni per offese ricevute e non deridere eventuali comportamenti squilibrati dell'aggressore
- Qualsiasi azione e/o movimento deve essere eseguito con naturalezza e con calma
- non eseguire nessuna azione che possa apparire furtiva, nessun movimento che possa apparire una fuga o una reazione di difesa
- Se la minaccia non è diretta e si è certi che le proprie azioni non rechino pericolo alla sicurezza propria ed altrui proteggere il personale e altri visitatori presenti nascondendoli in luoghi sicuri
- Se la minaccia non è diretta e si è certi delle azioni attive di contrasto delle Forze di Polizia, porsi seduti o distesi a terra ed attendere ulteriori istruzioni
- In caso di richiesta di denaro, oggetti e quant'altro consegnare quanto richiesto senza reagire
- In caso di trattativa con l'attentatore/rapinatore/aggressore usare un tono di voce calmo, non guardarlo fisso negli occhi per evitare la sfida, negoziare con lo stesso ponendo scelte alternative che possano convincerlo ad abbandonare il luogo senza danni alle persone
- Mostrarsi disponibili all'ascolto riutilizzando le stesse parole per le richieste ricevute cercando di dare risposta immediata alle sue esigenze

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	--	---

Gli addetti dovranno:

- Attivare quando possibile i servizi di Polizia chiamando i numeri di emergenza indicati
- Avvisare il datore di lavoro dell'accaduto se lo stesso non era presente ai fatti

In caso di presenza di ordigno esplosivo

Chiunque riceva la segnalazione di presenza di ordigno esplosivo o ne rilevi la possibile presenza deve: dare l'allarme al numero di emergenza 112

- Evacuare al più presto tutti i locali portando personale e presenti in un luogo sicuro prestando attenzione che nessuno si allontani prima dell'arrivo delle forze dell'ordine
- Avvisare immediatamente il datore di lavoro se non presente
- *Nessuno è autorizzato a rilasciare dichiarazioni relative all'emergenza, ad organi esterni quali Stampa, Radio, Televisione, ecc. Ad eventuali richieste di informazioni provenienti da, Vigili del Fuoco - Polizia - Prefettura - Regione - ASL - Ispettorato del Lavoro ,Comune, ecc. verrà data risposta dal legale rappresentante*

DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE L'IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE DELLA DITTA APPALTATRICE ALLEGATO XVII - D.Lgs. 81/08 - D.Lgs 106/09 –

Al fine di evitare infortuni ai propri dipendenti, a terzi o al personale della ditta JESISERVIZI srl nonché danni alle cose, l'impresa appaltatrice, presa conoscenza degli eventuali rischi esistenti presso i nostri siti di appalto **si impegna a fornirci la seguente documentazione:**

Documento di valutazione dei rischi dei luoghi oggetto di appalto
Organigramma della sicurezza
Elenco del personale in accesso
Formazione di tutte le figure della sicurezza e dei lavoratori
Idoneità alla mansione dei lavoratori
Nomina del medico competente
Verbale di consegna dei DPI

AGGIORNAMENTI EVENTUALI

La ditta appaltatrice si impegna a fornire tempestivamente aggiornamenti di documentazione in ogni caso di variazione rispetto alla documentazione allegata al presente DUVRI.
In caso di variazione sarà effettuata nuova riunione di coordinamento

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="right">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	--	---

COSTI PER LA SICUREZZA

I costi della sicurezza, di cui all'art. 26, comma 6 del D.Lgs. 81/2008 e all'art. 110, comma 5 del D.Lgs 36/2003, si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

ANNO DI APPALTO	MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE	COSTO PER LA SICUREZZA
1°	Sopralluogo per la visione dei locali e delle attrezzature nei centri di preparazione pasti. Riunione iniziale di Cooperazione e Coordinamento tra i Responsabili della ditta Committente e della ditta Aggiudicataria (Art. 26, comma 2, D.Lgs. 81/2008) per l'applicazione delle misure di prevenzione e protezione, al fine di evitare e/o limitare i rischi di interferenze. Adozione di misure mitigative dei rischi e preventive	1500,00 € (millecinquecento)
2°		700,00 € (settecento)
3° eventuale rinnovo	Misure di aggiornamento DUVRI e coordinamento	700,00 € (settecento)
4 mesi di proroga	Misure di aggiornamento DUVRI e coordinamento	400,00 € (quattrocento)

	<p align="center">DOCUMENTO DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI</p> <hr/> <p align="center">SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Comune di Fabriano</p>	<p align="center">Rev. 00 06/07/2023</p>
---	---	--

VERBALE DI RIUNIONE DI COORDINAMENTO E CONSEGNA DOCUMENTAZIONE

VERBALE DI CONSEGNA
<p>Il presente documento completo degli allegati viene visionato e firmato e consegnato alla ditta appaltatrice in ottemperanza al D. Lgs. 81/08 art. 26, D. Lgs. 106/09 – Allegato XVII in materia di valutazione dei rischi, coordinamento e collaborazione tra le aziende</p>
<p>Ditta Appaltatrice:</p>
<p>Il Committente:</p>