



Comune di Pombia

Regione Piemonte Provincia di Novara



Capitolato speciale per la concessione del
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

PERIODO: 01/01/2020 – 31/07/2022

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

(art. 26, comma 3, D.Lgs. n. 81/2008)

ALLEGATO N. 3

Dati appaltatore

Azienda	COMUNE DI Pombia
Datore di lavoro	Grazioli Giovanni
R.S.P.P.	Zeno Moretti

Considerazioni Generali

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le Aziende appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.

Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.

La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create dall'amministrazione.

Per quanto concerne i costi della sicurezza per i contratti di lavori pubblici, il presente DUVRI si attiene a quanto previsto nelle "Linee Guida per l'applicazione del **DPR 222/2003**", approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 1 marzo 2006. In tale documento viene evidenziato come i costi della sicurezza per i lavori sono solo e soltanto quelli individuati nell'art. 7 del DPR 222/2003, così come ribadito anche dalla determinazione n. 4/2006 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici. I costi della sicurezza non possono essere soggetti a ribasso in sede di gara.

L'attuale Duvri è stato preparato tenendo conto del Decreto Legislativo 81/08 come modificato dal D. Lgs. 106/09.

Nel dettaglio all'articolo 26 comma 3 ter

"3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto

documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.”.

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

Il presente documento “DUVRI” si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, è messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica, ai sensi dell'art.68 e dell' All. XIII del D. Lgs.50/2016.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Come già detto, i costi della sicurezza di cui all'art. 97 c. 5 lett. d) del D.Lgs 50/2016 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori dal DM 145/00 “Capitolato generale d'appalto”, art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art.7.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circ. Min. Lav. n.24/07, la Azienda procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatari sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture.

L'amministrazione è tenuta a computare solo i rischi interferenziali, a conteggiare gli stessi ed a sottrarli a confronto concorrenziale

ANAGRAFICA DELL'APPALTO

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la concessione del servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale, per la Scuole dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Pombia (NO).

COMMITTENTE: Comune di Pombia

Indirizzo sede legale: Pombia P.za Martiri della Libertà, 1

Codice fiscale: 00315110031

Indirizzo unità produttiva: luoghi di svolgimento del servizio Vedi capitolato speciale

Datore di lavoro: Grazioli Giovanni

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti
referente del coordinamento:

Azienda - RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

Ente: Comune di Pombia

Datore di lavoro per i servizi in appalto:

Referente:

Scuola:

Datore di lavoro Scuola:

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:

Referente:

APPALTATORE DEL SERVIZIO (da completare con i riferimenti a seguito di aggiudicazione appalto)

Impresa da selezionare in base a gara pubblica

Indirizzo sede legale:.....

Indirizzo unità produttiva:.....

Codice Fiscale e P.IVA :.....

Registro imprese:.....

Legale Rappresentante:.....

Datore di lavoro:.....

Referente del coordinamento:.....

Responsabile servizio prevenzione e protezione

Medico competente

3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza. In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della committenza.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente a:

- a) procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b) misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Descrizione dell'appalto

Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale, per la Scuole dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Pombia (NO) (di seguito indicato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate (di seguito indicate I.C. - Impresa Concessionaria), che utilizzeranno un Centro di Cottura proprio o comunque nella loro disponibilità.

Il servizio richiesto è, inoltre, ispirato

- o alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34),
- o alla difesa della biodiversità e al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione",
- o alle esigenze sociali, alla sicurezza alimentare,
- o ad indirizzi riguardanti la pianificazione nutrizionale e alle più recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", che muovono dall'esigenza di facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le scuole oggetto del servizio sono le seguenti:

- ✓ Scuola dell'infanzia "M. Teresa di Calcutta",
- ✓ Scuola Primaria "Don G. Ferrari".

Dovrà, inoltre, essere prevista anche la fornitura,

- ✓ mediante opportuni contenitori monoporzione, da consegnare presso il refettorio della Scuola Primaria (nello stesso orario di servizio), di pasti in legume fresco-caldo per il personale che ne ha diritto, in servizio presso il Comune, durante tutto l'anno solare.

Il servizio, a carico dell'I.C., prevede:

1. - la preparazione ed il trasporto dei pasti, mediante il sistema del "legume fresco-caldo", in multirazione, secondo le modalità successivamente indicate
- la fornitura di diete personalizzate, in monoporzione, in legume fresco caldo o refrigerato (in questo ultimo caso, dovranno essere offerti adeguati sistemi di riattivazione presso ciascun plesso),

- la fornitura, mediante opportuni contenitori predisposti per ogni classe della Scuola dell'Infanzia della merenda di metà mattina composta da frutta fresca di stagione lavata, sbucciata e porzionata (o come eventualmente previsto dal menù, budino o yogurt o dolce da forno).
- l'allestimento dei tavoli dei refettori presso ogni plesso,
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di un numero adeguato di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura uguale o superiore a +65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm; tali carrelli termici, presso ogni plesso, qualora non già disponibili o inadatti all'uso o in numero insufficiente al servizio, dovranno essere forniti dall'I.C..
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, inclusi gli spogliatoi ed i servizi igienici ad uso del personale dell'I.C.,
- la fornitura e la costante integrazione, qualora necessario, di tutti i materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo ed in particolare delle posate in acciaio, delle brocche con coperchio per l'acqua microfiltrata, dei bicchieri in vetro/altro materiale infrangibile, dei piatti in ceramica/melamina e il lavaggio degli stessi materiali e di tutti quelli necessari all'erogazione del servizio,
- la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile, da utilizzarsi presso i centri refezionali (plessi) in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive.
- il ritiro ed il lavaggio dei contenitori isothermici sporchi, nonché la fornitura degli utensili calibrati e delle attrezzature per la distribuzione,
- la stampa annuale dei menù da fornire a ciascun utente e da esporre presso i centri refezionali,
- la tinteggiatura, almeno una volta nel corso del contratto, di tutti gli ambienti di servizio presso i centri refezionali.

Il Comune si riserva, inoltre, di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Sono altresì a carico dell'I.C.:

2. - la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5 litri o da 0,5 litri nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.
- l'inserimento di attrezzature varie, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nei centri refezionali e ritenuti necessari al servizio.
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio attrezzature, presenti presso i centri refezionali, nonché la pulizia dei carrelli termici e di quelli neutri,
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate presso i centri refezionali, nonché la fornitura dei detersivi e di tutti i materiali necessari al funzionamento delle stesse,
- la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti da applicarsi presso i centri refezionali. I controlli devono essere effettuati da ditta specializzata ed i report, in copia, devono essere inviati ai competenti Uffici comunali.
- la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (centri refezionali).
- la fornitura, ai centri refezionali, di sufficienti e idonei contenitori e pattumiere (devono essere munite di coperchio a comando non manuale) per la raccolta dei rifiuti, nonché la fornitura di idonei sacchi richiudibili per la raccolta,

- la raccolta e la rimozione dei rifiuti e dell'immondizia e collocamento negli appositi cassonetti o aree di recupero, prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali.
- l'effettuazione periodica, presso i centri refezionali, della pulizia dei vetri delle finestre (almeno tre volte/anno), degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio.
- Il lavaggio annuale dei tendaggi eventualmente presenti nei centri refezionali,
- la fornitura, nei centri refezionali, di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, etc.),

3. la fornitura e la gestione, a propria cura e spese, di un SISTEMA INFORMATICO finalizzato alla gestione:

- delle iscrizioni degli utenti,
- delle prenotazioni giornaliere,
- del pagamento dei pasti con sistema prepagato o post pagato,
- dei solleciti di pagamento per la gestione delle morosità che restano in capo, per competenza, all'I.C..

secondo quanto successivamente specificato all'art. 19 del Capitolato Speciale e tale da non coinvolgere il personale scolastico in alcuna attività.

L'utilizzo del suddetto sistema informatico, inclusi tutti i dispositivi, le attrezzature ed i canoni necessari al suo funzionamento, dovrà essere garantito al Comune senza alcun costo aggiuntivo.

Il sistema dovrà essere operativo entro l'inizio del servizio.

4. Oltre alle incombenze sopracitate e a tutte le prestazioni ed operazioni non espressamente indicate, ma comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto, saranno a carico dell'I.C.:

- la fornitura dei tovaglioli (doppio velo) e delle tovagliette in carta formato americano (sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'appaltatore – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente) e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
- la fornitura di materiale di pulizia e di disinfestazione con relative scorte;
- la fornitura di scorte di olio extra vergine di oliva, sale iodato, aceto, etc. da tenere in ogni centro refezionale per emergenza o per particolari richieste dell'utente;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando il Comune da ogni responsabilità in merito.

DURATA DELLA CONCESSIONE -

La concessione ha durata dal 01.01.202 al 31.07.2022, secondo le modalità specificate di seguito. Al termine del contratto lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO -

La tipologia del servizio prevede:

- la produzione dei pasti in legume fresco-caldo presso il Centro Cottura dell'I.C..
- il trasporto dei pasti prodotti presso i centri refezionali specificati all'art. 1 e all'art. 7.

È compresa anche la gestione completa dei servizi di pulizia e sanificazione, inclusi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, di tutti i locali utilizzati dal servizio di ristorazione scolastica.

TIPOLOGIA DELL'UTENZA -

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria, dai relativi insegnanti curricolari dai dipendenti comunali.

Le dirigenze scolastiche potranno avvalersi del servizio di ristorazione per il personale docente in servizio mensa qualora non vi provveda direttamente il Comune; in tal caso l'I.C. s'impegna a fornire i pasti alle medesime condizioni economiche del Comune

- DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI CENTRI REFEZIONALI -

La distribuzione dei pasti avviene secondo giorni ed orari approvati annualmente dagli istituti scolastici. Dai precedenti dati sono stati stimati 49087 pasti per il triennio

DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -

L'I.C. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune e gli orari, anche diversificati, per i vari servizi.

DURATA INDICATIVA DEL SERVIZIO:

L'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a luglio, secondo il calendario scolastico che, annualmente, verrà tempestivamente trasmesso per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

GIORNI di EROGAZIONE del SERVIZIO.

A puro titolo esemplificativo gli orari ed i giorni mensa dell'anno scolastico 2017/2018 sono stati i seguenti:

- ✓ Scuola Infanzia M. Teresa di Calcutta
. dalle ore 11.50 alle ore 12.40,
. *per i seguenti giorni della settimana: LUNEDI' – MARTEDI' – MERCOLEDI' - GIOVEDI' – VENERDI'*
- ✓ Scuola Primaria Don G. Ferrari
. dalle ore 12.45 alle ore 13.30,
. *per i seguenti giorni della settimana: LUNEDI' – MARTEDI' – MERCOLEDI' - GIOVEDI' – VENERDI'*

ORARIO CONSEGNA PASTI -

Le consegne dei pasti dovranno avvenire secondo quanto di seguito indicato all'art. 16 del Capitolato Speciale (CS).

All'inizio dell'anno scolastico il Comune comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.C. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno di servizio (attualmente non previsto); in questo caso, la consegna dei pasti

dovrà essere differenziata (produzione pasti e orario di consegna degli stessi) per il primo turno e per il secondo turno.

INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -

L'I.C. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/11/2019 con le modalità indicate sia dal presente CS, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte del Comune.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza da parte del Comune di Pombia non dà diritto all'I.C. a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.C. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità).

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.C..

In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.C., il Comune deve essere avvisato immediatamente e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.C. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione, in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con il Comune.

b) Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati all'I.C. dall'Istituzione scolastica o dal Comune, con almeno 24 ore di anticipo.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio (in ogni caso, non oltre 48 ore, tempo oltre il quale il Comune provvederà all'applicazione di penalità in base alla gravità dell'evento) per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere preventivamente concordate tra l'I.C. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.

d) Impossibilità di utilizzo del Centro Cottura

In questo caso, l'I.C. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un centro di cottura alternativo; dovrà, in ogni caso, essere garantito un tempo non superiore alle 2 (due) ore, tra il termine delle cotture e l'inizio del servizio di somministrazione presso i centri refezionali. Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale.

e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.C., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

Per i dettagli si rimanda al capitolato

Analisi rischi da interferenze

Dall'analisi delle attività oggetto del contratto si possono distinguere i seguenti rischi specifici e di interferenza:

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		1) Interferenze con personale scolastico- alunni – genitori – ospiti, nella fase di porzionamento e distribuzione e nella fase di pulizia degli ambienti . 2)Eventuali rischi nell'utilizzo di attrezzature quali lavastoviglie, frigoriferi, attrezzi manuali per la pulizia, prodotti per pulizia.	1)Organizzative 2) Precauzioni e utilizzo consapevole perseguibile con formazione adeguata del personale.
ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica o in aree adiacenti.	Delimitazione delle aree d'accesso.
PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X		
PREVISTI INTERVENTI MURARI		X		
ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni,)	X		Le operazioni preliminari al servizio di distribuzione e le operazioni successive quali il lavaggio delle stoviglie, vengono eseguite in area delimitata, non soggetta ad interferenze. Deposito materiali di pulizia.	Ambiente o armadio chiuso a chiave ed esclusivamente dedicato all'uso da parete del personale della ditta appaltatrice.
ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	X		Sono presenti gli alunni e gli adulti che fruiscono della mensa, il personale della scuola che assiste gli alunni durante la mensa, eventuali ospiti	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio
PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X		
PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X			Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio
PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI		X		
PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X		
PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	X		Contatto con le sostanze chimiche contenute nei prodotti di pulizia	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio. Formazione del personale.
PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI		X		
PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X		
PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.
PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli.	
PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X		
PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Elettrica Acqua Gas Rete dati Linea telefonica		X		
PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO Rivelazione fumi ” Allarme Incendio ” Idranti ” Naspi ” Sistemi di spegnimento ”		X		
PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento ” Raffrescamento ”		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI		X		

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
DALL'ALTO				
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	X		In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento	Posizionamento cartelli avvisanti il rischio
L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)	X			
PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X		
PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA			Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative
GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	X		Come impone la normativa, bagno dedicato ed armadietti spogliatoio a doppio scomparto	Organizzazione degli spazi e degli arredi.
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X		Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	
ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X		Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico
VERRANNO AFFIDATI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE	X		Area Cucina	
ATTIVITA' IN AMBIENTI A RISCHI SPECIFICI (es. centrale termica, ecc...)		X		

INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato (si veda in proposito i nominativi indicati nella sezione "Principali soggetti coinvolti") il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune saranno comunque coordinati dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture del Comune, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare a scuola e anche nelle relative pertinenze;
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;

- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
 - normale attività
 - comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
- In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per ogni singolo edificio interessato dall'appalto.

2. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato.
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica
- La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

L'attività deve prevedere: un pianificato smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo.

ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI:

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI:

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte; non fare uso di cavi giuntanti o che presentino lesioni o abrasioni vistose. È ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non

presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici del Comune deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici del Comune senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici del Comune ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dal competente ufficio tecnico comunale.

È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi del decreto n. 37/2008 in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, ect.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

RADIAZIONI IONIZZANTI o NON IONIZZANTI:

All'interno delle strutture non sono presenti aree classificate in relazione alla presenza di rischi da radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.

ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO:

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al datore di lavoro committente un nuovo certificato di conformità CE e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 "direttiva macchine".

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere consegnata gratuitamente dalle Ditte fornitrici la scheda dei dati di sicurezza (SDS) chimico – tossicologica, redatta in italiano, che dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche sul luogo di lavoro se sprovviste di tale scheda.

IMPIANTI ANTINCENDIO:

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dal competente ufficio tecnico comunale.

SOVRACCARICHI:

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi / magazzini, ect.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente ufficio tecnico comunale l'idoneità statica dell'intervento.

EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE:

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: evacuare e arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto nei contenitori predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite schede dei dati di sicurezza (SDS), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la consultazione da parte degli operatori.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO:

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

EMERGENZA ALLAGAMENTO:

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico, occorre:

- avvertire il personale del committente affinché sia organizzato un intervento di manutenzione idraulica;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti. In tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

USO DI PRODOTTI CHIMICI VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, DETERGENTI, ECC.

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici del Comune deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla scheda dei dati di sicurezza di ogni prodotto chimico ed essere esibita su richiesta del committente).

Gli interventi che necessitano di prodotti chimici, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

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

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici del Comune rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

EMERGENZA:

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno (PEI) dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento

Quando il tipo di intervento lo richiede è comunque necessario che l'Impresa appaltatrice si coordini con la committenza al fine di assicurare per tutta la durata dell'intervento: la predisposizione di adeguati mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione.

RISCHIO CHIMICO:

Negli ambienti scolastici vengono utilizzate sostanze chimiche per:

- la pulizia dei locali (detergenti, disinfettanti)

Nell'utilizzare tali prodotti è necessario attenersi alle istruzioni operative presenti sugli stessi ed alle indicazioni contenute nella scheda dei dati di sicurezza (SDS) nonché utilizzando i DPI individuati per la mansione.

Informazione ai dipendenti (Scuola o Comune)

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici /Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento del servizio (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. al fine di valutare l'adozione di eventuali misure.

MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale.

Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento).
Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Misure di prevenzione e protezione a carico Scuola

Designazione di un referente operativo (referente del coordinamento).

Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.

Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell' Appaltatore

Presenza visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori.
Consegna del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.
Nomina di un referente del coordinamento.
Comunicazione delle misure di emergenza adottate.
In fase operativa, verifica della presenza di addetti della committenza e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli: segnale "lavori in corso", "pavimento bagnato"; segregazione dell'area di intervento se necessario; ecc.).

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZI O DI FORNITURE

In analogia ai lavori, come previsto dall'art.7 c.1 DPR 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- a. le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b. le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole, e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni, che comportano l'intervento di uno o più operatori esterni (addetti alle pulizie, manutenzioni ecc.), chiamati ad intervenire durante lo svolgimento dei lavori dell'appaltatore.

COSTI DELLA SICUREZZA

Nei costi sono stati inseriti:

Operazioni di coordinamento (**incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....**)

Informazione, formazione ed addestramento lavoratori

Consegna ed utilizzo DPI

Sorveglianza Sanitaria

Segnaletica (cartellonistica e segnaletica di avvertimento e pericolo vari) e mezzi

COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA

euro 2400 per oneri della sicurezza per l'intero appalto (800 euro all'anno) di cui euro 450 per costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni (150 euro all'anno)

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

IL COMMITTENTE

SCUOLA

L'APPALTATORE

Pombia,