



Comune di Pombia

Regione Piemonte Provincia di Novara



*Capitolato speciale per la concessione del
servizio di ristorazione scolastica e sociale*

PERIODO: 01.11.2013 – 31.08.2019

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

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

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. VIII del D. Lgs.163/06.

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.86 c. 3bis del D.Lgs 163/06 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

L'Art. 86 c.3 bis del Codice dei contratti pubblici, di cui al D.lgs.163/06, così come modificato dall'art.8 della L.123/07, richiede alle stazioni appaltanti che “... *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.*”

Inoltre nel successivo comma 3.ter, si richiede che “*il costo relativo alla sicurezza non può essere comunque soggetto a ribasso d'asta*”.

L'art.87 del D.lgs.163/06, al c.4 secondo periodo recita: “*Nella valutazione dell'anomalia la stazione appaltante tiene conto dei costi relativi alla sicurezza, che devono essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche 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

Ulteriori prescrizioni

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

-  È vietato fumare;
-  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 dalle 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

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.

ANAGRAFICA DELL'APPALTO

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale nell'ambito del territorio del Comune di Pombia.

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

Medico Competente: Dott. Maglio Roberto

referente del coordinamento: AVONCELLI M. Nadia

Azienda - RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

Ente: Comune di Pombia

Datore di lavoro per i servizi in appalto: Grazioli Giovanni

Referente: AVONCELLI M. Nadia

Scuola: Primaria "Don G. Ferrari", Scuola dell'Infanzia "Madre Teresa di Calcutta",

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

Strutture in cui avviene l'appalto:

Scuola/refettorio	indirizzo	turno	Interferenza si/no
Scuola dell'Infanzia	Via XXV Aprile, 1	Doppio turno	si
Scuola Primaria	P.zza Martiri della Libertà Via Garibaldi c/o Centro Polivalente	unico	si
Dipendenti (i dipendenti comunali, fruiscono del servizio a settimane alterne)	Via Garibaldi c/o Centro Polivalente	unico	si
Anziani	Loro sedi	unico	NO

Come previsto dall'art.2

La gara ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale nell'ambito del territorio del Comune di Varallo Pombia e del Comune di Pombia e in particolare:

- l'affidamento, dal 01.11.2013, della gestione del servizio di ristorazione
- scolastica a favore delle istituzioni scolastiche e dei centri estivi, ivi compreso il pranzo e la merenda per gli iscritti al servizio di assistenza post-scolastica dell'infanzia e della scuola primaria.
- per il personale dipendente in servizio presso il Comune di Varallo Pombia e di Pombia che ne ha diritto, durante tutto l'anno solare.
- mensa sociale a domicilio per gli utenti iscritti, durante tutto l'anno solare, una volta al giorno, con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali. Il servizio prevede la consegna a domicilio di pasti in monoporzione con legume fresco-caldo.
- Gli appositi contenitori (per il servizio per gli utenti di Varallo Pombia) verranno inizialmente forniti dal Comune di Varallo Pombia.
- per i partecipanti del Centro Incontro Anziani di Varallo Pombia – pranzo, una o due volte la settimana; come meglio dettagliato all'art. 4 e nell'allegato A.

- la fornitura, gestione ed implementazione di un sistema informatico per la gestione dei buoni pasto con pagamento anticipato rette, con gli incassi delle tariffe approvate dall'A.C., per tutte le categorie di utenti.
- il conferimento dell'uso del Centro Produzione Pasti (da utilizzarsi dal 01.01.2014 ed in ogni caso entro la data di completamento arredi e collaudo delle attrezzature) di proprietà del Comune di Varallo Pombia e dei centri refezionali nell'ambito dei due territori comunali,.
- la fornitura e la posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro di Produzione Pasti del Comune di Varallo Pombia, da realizzarsi secondo quanto previsto all'allegato F, entro il 30.11.2013. Entro tale data dovranno inoltre essere forniti tutti i materiali necessari a cucinare e veicolare gli alimenti (bacinelle, utensilerie, pentole, contenitori, ecc.) e per completare gli arredi dell'attiguo refettorio della scuola secondaria di primo grado, i tavoli e le sedie per almeno 120 utenti.

Al termine della concessione, tutti gli arredi e le attrezzature, per competenza di territorio, rimarranno di proprietà del Comune di Varallo Pombia e di Pombia.

Si specifica che per l'erogazione del servizio dal 01.11.2013 al 31.12.2013, prevedendo che il centro di produzione pasti non sia ancora stato completamente arredato e collaudato, l'I.C. dovrà procedere alla produzione ed al confezionamento dei pasti da due differenti cucine (utilizzate da anni per l'erogazione dei servizi) site in:

- Via Cesare Pavese – Comune di Varallo Pombia
- Via Garibaldi – Comune di Pombia

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.C. sia prestazioni occasionali connesse ad eventi culturali e/o sportivi e/o di convegnistica sia prestazioni continuative qualora altre unità d'offerta comunali prevedano servizi di ristorazione, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione e ad eventuali costi aggiuntivi rispetto al prezzo del pasto fissato in sede di aggiudicazione.

PRESTAZIONI PROPRIE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione prevede:

- l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione, nonché eventuali cestini da viaggio per pasto freddo completo e le merende;
- il trasporto dei pasti presso i punti di distribuzione più avanti elencati;
- l'allestimento dei tavoli dei punti di distribuzione; la fornitura di stoviglie (non a perdere e tipo monouso se non dove previsto): piatti, bicchieri, posate, ciotole e quant'altro necessari per il consumo dei pasti da parte dell'utente;
- l'apparecchiatura dei tavoli con: tovaglie a *perdere*, un tovagliolo di carta e un bicchiere di vetro ogni utente, posate in acciaio inox, cestino contenente il pane, cestino contenente la frutta;
- la distribuzione dei pasti ad alunni e adulti nonché la fornitura degli utensili per la distribuzione (vassoi, pinze, mestoli, palette e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione);
- il porzionamento e lo scodellamento eseguito direttamente al tavolo, fatta salva una differente modalità (solitamente a *self-service*) richiesta, per motivi organizzativi e logistici del singolo centro refezionale e concordata con l'A.C. e la scuola interessata.
- La fornitura dell'acqua minerale in bottiglie (PET) da 1,5 litri (e/o la fornitura di un adeguato numero di caraffe con coperchio, in materiale plastico, capacità max 2 litri, presso i centri refezionali ove l'I.C. abbia eventualmente deciso di installare e gestire impianti di erogazione di acqua microfiltrata) e se richiesto da 0,5 litri.
- lo sbarazzo e pulizia dei locali dei centri refezionali; il lavaggio delle stoviglie; la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detergenti che sanificanti) per la pulizia dei locali dei centri refezionali e dei tavoli utilizzati per la mensa; la fornitura dei detersivi, brillantanti e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e la consegna degli stessi presso i punti di raccolta e ritiro nel rispetto delle regole stabilite dall'A.C..

Qualora presso il centro refezionale la zona di appoggio e lavaggio o la *Cucina office* sia momentaneamente non funzionante o utilizzabile (per guasti improvvisi ad impianti o attrezzature) o non sia presente, l'I.C. procede alla somministrazione dei pasti con l'impiego di materiali monouso, con caratteristiche stabilite nell'**Allegato D**.

Altre prestazioni connesse alla gestione del servizio

Sono a carico dell'I.C. gli oneri connessi alle:

- manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro di produzione pasti e l'eventuale sostituzione o integrazione delle stesse qualora necessario per l'espletamento del servizio.

Sono inoltre a carico dell'I.C., presso i centri refezionali, nei vari plessi scolastici:

- le manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi (sono esclusi gli arredi dei locali adibiti a sala di refezione) per la distribuzione e il lavaggio;
- la sostituzione delle lavastoviglie presenti, qualora, nel corso del servizio, si verificassero ripetuti malfunzionamenti o eventuali parti da sostituire si rendessero indisponibili e dei carrelli termici.

Oltre a ciò, all'I.C. competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.C., sia relativamente ai centri refezionali, sia relativamente al Centro Produzione Pasti.

Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita a richiesta dell'A.C. e/o di suoi incaricati. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti, corredati del timbro e della firma del manutentore, dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso le strutture (non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei documenti di registrazione). Tali documenti dovranno essere consultabili dal personale dell'A.C. preposto alle verifiche ed ai controlli.

L'A.C. si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.C. dove effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio dell'A.C..

L'I.C. risponde delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a suo carico.

L'I.C. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

Allo scadere del contratto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dall'I.C. alla presenza dei rappresentanti dell'A.C.. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo contratto un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'I.C..

Collaborazioni

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.C. collabora con la società incaricata dall'A.C. fornendo i dati necessari ai fini dell'ottenimento dei benefici economici previsti dal Regolamento CE n. 1234/2007 e dal Regolamento CE n. 657/2008 relativo alla concessione di aiuti comunitari per la distribuzione del latte e di alcuni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

L'I.C. è chiamata a garantire la piena collaborazione nell'attuare, all'interno della propria azienda e particolarmente nell'ambito della gestione locale del servizio, l'eventuale progetto promosso

dall'Istituzione comunale in raccordo con le Agenzie territoriali preposte all'inserimento lavorativo di soggetti connotati da fragilità personali e sociali

LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

L'I.C. deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle Autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato speciale secondo le normative vigenti.

Ad inizio contratto e successivamente ogni qual volta fosse richiesto dalle vigenti leggi, l'I.C. è tenuta ad espletare - relativamente al Centro di Produzione Pasti e ai centri refezionali - quanto previsto dalla procedura di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

L'I.C. deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'contratto per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.C. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra

IMMOBILI

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, l'A.C. concede in uso gratuito all'I.C.:

. il Centro Produzione Pasti di Via Lana – Varallo Pombia,
. i centri refezionali (incluse le *cucine office*, gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale di servizio), nell'ambito del territorio del Comune di Varallo Pombia e del Comune di Pombia,
con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti, nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'I.C. dichiara di conoscere ed accettare.

Durante tutto il periodo della concessione, l'I.C. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine (presenti e a quelle successivamente installate) ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'A.C..

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, devono essere integrate a cura dell'I.C.; le attrezzature, lo stoviglie e gli arredi acquistati saranno ceduti in proprietà all'A.C. al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo.

Con riguardo alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato Speciale.

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. e in ogni caso ogni 12 mesi, le Parti procedono alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per l'I.C. di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. L'I.C. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

L'I.C. deve provvedere, altresì, al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

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
1	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.
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica o centro polivalente oin aree adiacenti.	Delimitazione delle aree d'accesso.
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X		
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		X		
5	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.
6	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
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X		
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X			Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio
10	PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI		X		
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X		
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	X		Contatto con le sostanze chimiche contenute nei prodotti di pulizia	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio. Formazione del personale.
13	PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI		X		
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X		
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli.	
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X		
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Elettrica Acqua Gas Rete dati Linea telefonica		X		
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO Rivelazione fumi ” Allarme Incendio ” Idranti ”		X		

	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
	Naspi ” Sistemi di spegnimento ”				
20	PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento ” Raffrescamento ”		X		
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL’ALTO		X		
22	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL’ALTO		X		
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	X		In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento	Posizionamento cartelli avvisanti il rischio
25	L’EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE E’ SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)	X			
26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X		
27	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA	X		Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative
28	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
29	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.
30	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 sarà comunque coordinato 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 LIMITROFE ALLE STRUTTURE 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:

1. E' vietato fumare
2. E' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
4. E' necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:

-  Normale attività
-  Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione

5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.

6. 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 e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
- gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi

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. E' 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.

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

Presa 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 0,10 (oneri della sicurezza) per posto di cui euro 0,01 (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)

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,