

AZIENDA COMMITTENTE

COMUNE DI VITULAZIO

Via Pietro Lagnese, n. 24 - Vitulazio

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHIO INTERVERENZE

DUVRI

Art. 26 D. Lgs 81/2008

Rev. 00	IL DUVRI si compone di n. 24 pagine
---------	-------------------------------------

Vitulazio,

Indice

1 PREMESSA

2 DATI IDENTIFICATIVI DEI SOGGETTI COINVOLTI

2.1 DATI INERENTI IL SERVIZIO DI REFEZIONE DA DARE IN APPALTO

3 PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D. LGS. 81/2008

4 DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DA DARE IN APPALTO

5 NON CONTEMPORANEITA' DELLE ATTIVITA'

6 INTERFERENZE

7 MISURE DI SICUREZZA E COORDINAMENTO

7.1 MISURE DI PREVENZIONE GENERALI

7.2 MISURE DI PREVENZIONE SPECIFICHE

8 VALUTAZIONE RISCHIO RESIDUO DI INTERFERENZA

8.1 - Matrice del rischio e scala delle priorità

8.2 - Attività Contemporanee: procedure operative e livello di rischio residuo

9 QUANTIFICAZIONE ONERI DI SICUREZZA PER LE INTERFERENZE

9.1 COMPUTO ANALITICO ONERI DI SICUREZZA INERENTI LE INTERFERENZE

10 VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

11 DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

1 PREMESSA

La novella normativa sulla sicurezza sul lavoro ha sancito l'obbligo della valutazione dei rischi, indicando quali sono i temi specifici su cui svolgere questa valutazione e quali sono i contenuti del documento di valutazione dei rischi.

In particolare, la Legge 3 Agosto 2007, n. 123 ha previsto, sia in ambito pubblico che privato, che quando il datore di lavoro di un'azienda deve eseguire nella propria azienda lavori con affidamento degli stessi a imprese o lavoratori autonomi, l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza (il DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) tra lavorazioni eseguite da aziende diverse sullo stesso luogo di lavoro.

Si parla di Interferenza in tutte quelle situazioni in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale di imprese diverse (in particolare, tra il personale del Committente e quello dell'Impresa appaltatrice) che operano in una stessa sede aziendale.

Il DUVRI deve mettere in relazione i rischi già presenti nell'azienda in cui eseguire i lavori (dovuti alla sua attività lavorativa) con i rischi derivanti dall'esecuzione dei lavori di cui all'appalto,

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture", Con questa determinazione (n.3/2008, pubblicata sulla G.U. il 15 marzo 2008) l'AVCP ha chiarito in particolare gli aspetti che riguardano l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI.

Nel DUVRI non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle "singole aziende (azienda del committente, impresa, lavoratori autonomi) per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi aziendali e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi, ma esso riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze, ovvero ai "contatti rischiosi" tra il lavoratori delle diverse aziende che operano presso lo stesso luogo di lavoro, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Ne deriva che le prescrizioni previste nel presente DUVRI non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Tuttavia, il DUVRI, in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, va a completare la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute dall'Impresa aggiudicataria.

L'Articolo 26 del D. Lgs. 81/08 al c. 2 (inerente agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) dispone che, per lavori da eseguirsi all'interno di una azienda, i datori di lavoro dell'azienda committente, i datori di lavoro dell'impresa appaltatrice.e/o i lavoratori autonomi:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Per adempiere a queste prescrizioni, "datore di lavoro dell'azienda committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al suddetto comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (il DUVRI) che prescrive le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI deve obbligatoriamente far parte della documentazione a base della gara di appalto.

Riepilogando, con il DUVRI vengono fornite informazioni relative ai rischi derivanti da possibili interferenze, nonché le misure di sicurezza e di prevenzione in relazione a queste interferenze, al fine di ridurre ogni possibile rischio derivante da esse, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui i lavoratori devono attenersi durante il lavoro.

Inoltre, come previsto al comma 2 del medesimo articolo 26, spetta al datore di lavoro dell'azienda committente promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra i vari operatori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (appunto il DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Si evidenzia, infine, che il DUVRI, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi di interferenza effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività, con configurazione di nuovi potenziali rischi di interferenze. In tal caso il DUVRI deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni, individuate.

2 DATI IDENTIFICATIVI DEI SOGGETTI COINVOLTI

» **Dati dell'Impresa Aggiudicataria** (da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)

ragione sociale:

indirizzo:

rappresentante legale

sig.

indirizzo

sede

recapito telefonico

Fax

email

» **Responsabile del S. P. P.** (con riferimento D. Lgs. 81/08)

sig.

indirizzo

sede

recapito telefonico

Fax

email

» **Medico Competente** (con riferimento I D. Lgs. 81/08)

dr

Indirizzo

sede

recapito telefonico

Fax

email

» **Rappresentante dell'impresa**, presso la sede di svolgimento del lavoro

sig.

indirizzo

sede

recapito telefonico

Fax

email

» **Datore di lavoro**

sig.

indirizzo

sede

recapito telefonico

Fax

email

» **Azienda Committente**

Comune di Vitulazio

Via Pietro Lagnese, n. 24

Sindaco pro tempore: Commissario Straordinario dott.ssa Daniela Chemi

recapito telefonico 0823/967512

Fax: 0823/965005

email: ufficio.tecnico@comune.vitulazio.ce.it

» **Dati del Luogo di Lavoro**

Plesso scolastico in angolo via Iardino - viale Dante, denominato "J.J. Scialdone (ex professionale);

Scuola Materna Statale in via Iardino, denominata "P. Lagnese";

Il servizio di refezione da dare in appalto utilizzerà i seguenti locali di proprietà comunale:

a) cucina e sue pertinenze, refettorio, spogliatoi e servizi igienici presso il Plesso scolastico denominato Istituto ex professionale;

b) refettorio spogliatoi e servizi igienici presso la Scuola Materna Statale in via Iardino;

Le pertinenze della cucina comprendono un locale deposito delle derrate alimentari crude, e uno spogliatoio con servizi.

Tutti i locali utilizzati per il servizio di refezione devono essere in possesso di impianti a norma e presso di essi devono essere presenti idonei estintori.

L'ingresso del mezzo di trasporto dei pasti della ditta avviene dal cancello carraio che serve anche come ingresso per gli alunni e insegnanti.

L'ingresso per il personale della ditta è separata dagli ingressi sia degli insegnanti che degli alunni, questo per eliminare interferenze.

L'ingresso dei mezzi di trasporto delle derrate può avvenire anche dal cancello carraio che serve anche come ingresso per gli alunni e insegnanti.

questo può causare interferenza lavorativa, necessita pertanto adottare le dovute misure di sicurezza.

Il personale della scuola deve essere informato del servizio di refezione scolastica.

» **Dirigente Scolastico**

Dott. Giacomo Coco

indirizzo

sede

recapito telefonico

Fax

email

2.1 DATI INERENTI IL SERVIZIO DI REFEZIONE DA DARE IN APPALTO

Il servizio di refezione avrà inizio ad ottobre 2018 e termina il 31 maggio 2019.

Il numero medio di pasti da fornire è di circa 240 pasti al giorno, per un totale nel periodo di riferimento (A. S.2018/2019) di circa 38.400 pasti per tutto il periodo di affidamento.

3 PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D. LGS. 81/2008

CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO TRA:

Azienda Committente	COMUNE DI VITULAZIO
Appaltatore/prestatore d'opera	

AVENTE PER OGGETTO

Descrizione Appalto	Servizio di refezione scolastica per AA.SS. 2017/2018
Ammontare dell'appalto	Euro 147.840,00
Oneri di Sicurezza	Euro 3000,00 per anni 1
Numero Pasti	N – 38.400

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

1. all'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza dei lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia persone a cose che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opere è responsabile della rispondenze dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. l'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito da apposita tessera di riconoscimento corredate di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

3.1 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

L'art 26 del D Lgs. 81/08 cita:

1, Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima.

a) verifica, l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

Per questo motivo, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

...

1. iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;
2. Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
3. elenco delle attrezzature, mezzi d'opera ed equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori:

4. la valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere;
5. il nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze (con i relativi attestati di formazione);
6. elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL
7. Esito della sorveglianza sanitaria,

Precisazioni:

1. ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
2. per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria. l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente:

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività

3.2 Elenco dei rischi presenti in funzione dell'ambiente di lavoro

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

3.3 Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Investimenti;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

Attività preliminare alla stipula del contratto

- **verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice**, che dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti, e dovrà produrre, prima dell'inizio delle attività, ed in aggiunta a quella prevista dal bando di gara e dal capitolato speciale d'appalto, la seguente documentazione:
 - copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e provvidenziali;
 - copia di idonea assicurazione R. C. T., comprendente la copertura in caso di Azione di rivalsa/regresso esercitata dall'INAIL, i danni per i quali i lavoratori dipendenti dell'appaltatore non risultino indennizzati dall'INAIL;
 - Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dei rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione dei seguenti elementi:
 - Ambiente/i di lavoro
 - Organizzazione di lavoro
 - Dispositivi di protezione collettiva
 - Dispositivi di protezione individuali
 - Dispositivi di sicurezza macchine/impianti
- adottare procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti.
- Adottare procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti;
- Indicazione dei costi della sicurezza che l'Impresa Appaltatrice ha sostenuto nelle annualità precedenti per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro

Anno 1 euro 3000,00

- a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di -gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.

Dopo la stipula del contratto

- L'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione per la **cooperazione e il coordinamento**" "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nei plessi scolastici di Vitulazio.
- Entro 30 giorni dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DA FARE IN APPALTO

Il servizio di refezione da dare in appalto prevede la preparazione dei pasti e la loro somministrazione agli alunni ed al personale scolastico in servizio presso la scuola dell'Infanzia di via Iardino e del Plesso in angolo via Iardino - viale Dante (ex professionale), da effettuarsi tutti i giorni feriali (dal lunedì al venerdì) così come previsto dal calendario scolastico.

La preparazione dei pasti avverrà nella cucina e sue pertinenze esistente presso il Plesso Scolastico sito in angolo via Iardino - viale Dante.

Resta a carico del gestore del servizio l'integrazione di idonee attrezzature, arredi ed. utensili necessari ad assicurare la regolare produzione dei pasti per lo svolgimento del servizio.

I pasti, una volta confezionati, verranno somministrati sia nel Plesso Scolastico sito in angolo via Iardino - viale Dante (Istituto ex professionale) ove vengono prodotti, sia nella Scuola Materna Statale sito in via Iardino, dove vengono trasportati, mediante veicolamento con idoneo automezzo, e distribuiti.

Il servizio di refezione avverrà tramite cinque operatori (cuoco, aiuto cuoco e tre referenzioniste), con le seguenti caratteristiche:

- i pasti direttamente somministrati verranno serviti in piatti di plastica di tipo monouso;
- i pasti veicolati verranno serviti in vaschette monouso e monoporzioni in alluminio ermeticamente chiuse;
- le posate da utilizzarsi per il consumo dei pasti saranno esclusivamente in materiale plastico per alimenti di adeguate misure adatte all'utenza, di tipo monouso, ermeticamente chiuse in apposita confezione e corredate da tovagliolo di pura cellulosa;
- i bicchieri saranno di tipo monouso con capacità minima di cc 160/200;""
- i singoli pasti saranno alloggiati su tovaglette americane in pura cellulosa;

Resta a carico del gestore le seguenti attività accessorie:

- l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali utilizzati (cucina e sue pertinenze, servizi igienici e dei due refettori)
- il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle ttrezzature.

Nella stesura del presente DUVRI, sono state analizzate tutte le attività di refezione scolastica, consistenti nella preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti presso le scuole di che trattasi, così come disciplinate dal relativo Capitolato Speciale di appalto (CSA), e confrontate sia con le attività dell'azienda committente (Comune), sia con le attività scolastiche fine di individuare le attività, potenzialmente a rischio di interferenze.

In definitiva, il servizio di refezione comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- A. Acquisto derrate alimentari;
- B. Approvvigionamento gas;
- C. Allestimento della cucina
- D. Allestimento dei refettori
- E. Sanificazione dei tavoli della sala mensa e apparecchiatura dei refettori
- F. Preparazione dei pasti
- G. Cottura e confezionamento dei pasti
- H. Trasporto dei pasti
- I. Distribuzione dei pasti
- J. Fornitura e distribuzione di acqua minerale
- K. Distribuzione a tavola della frutta
- L. Fornitura merenda a metà mattina o nel pomeriggio
- M. Sparecchiare a termine del servizio
- N. Pulizia e sanificazione
- O. Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti
- P. Sostituzione alimenti
- Q. Forniture stoviglie
- R. disinfestazione

e ai fini della gestione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spesa:

- L'acquisto delle derrate alimentari necessarie e del gas necessario alla cottura dei cibi;
- Alla realizzazione di tutti gli interventi e le forniture necessarie alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché la fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle attrezzature necessarie per il funzionamento della cucina e tutti gli oneri necessari per la sua

manutenzione e adeguamento alle norme vigenti per tutta la durata dell'appalto.

- all'acquisto di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia
- all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio) se quelli presenti nella cucina e messi a disposizione dal Comune non fossero sufficienti o non idonei.
- apparecchiatura tavoli e preparazione di tutto quanto occorrente per il servizio (tovagliato, tovaglioli, bicchieri di plastica e piatti di plastica);
- somministrazione pasti per tutti i beneficiari della Scuola materna e per l'Istituto ex professionale, che verranno somministrati e consumati presso i rispettivi refettori;
- pulizia e riordino tavoli, stoviglie, locali (cucina, dispensa, servizi igienici e refettori) e attrezzature nell'osservanza scrupolosa delle norme igieniche;
- acquisto di tutto il necessario (prodotti e attrezzatura) per la pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- preparazione e consumo dei pasti presso l'Istituto ex professionale;
- trasporto con l'attrezzatura conforme alla legge 283 del 30.04.1962, suo Regolamento di esecuzione (n. 327 del 26.03.1980) e consumo dei pasti presso la Scuola Matera in via Iardino;

La Ditta Appaltatrice dovrà elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Vitulazio prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario.

Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Vitulazio.

Per maggiori dettagli si rinvia al Capitolato Speciale Di Appalto.

Durante lo svolgimento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice o subappaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi. L'inosservanza comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria di euro 50 a 300 (art. 59, comma 1, lett. b, D. Lgs. n.

81/2008)

All'interno dei locali, durante lo svolgimento dell'attività, **è assolutamente vietato fumare.**

5. NON CONTEMPORANEITA' DELLE ATTIVITA'

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno dei locali delle due scuole. In essi non vengono svolte attività scolastiche né, tanto meno, attività istituzionali del Comune.

Nei momenti di esecuzione dei servizi di refezione oggetto di appalto, non è di norma presente il personale comunale o scolastico, salvo eccezionalmente il personale scolastico che controlla il servizio.

Al momento della consegna, scodellamento e consumo dei pasti non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio che controlla il servizio) mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti e personale ausiliario).

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può, occasionalmente essere presente il personale scolastico.

6. INTERFERENZE

Le interferenze presenti riguardano essenzialmente la ditta aggiudicataria e il personale scolastico che concorrono con diverse attività allo svolgimento del servizio in riferimento agli utenti fruitori dello stesso.

In particolare, l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica di cui al Capitolato Speciale d'Appalto, prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

1. **la produzione dei pasti** nella cucina sita presso l'edificio scolastico ex professionale (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, e la successiva distribuzione alle varie utenze scolastiche ;
2. **la pulizia e rigovernatura** dei locali cucina e di ogni altro spazio utilizzato, nonché il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi;
3. **il trasporto e la somministrazione dei pasti** agli utenti della Scuola Materna di via Iardino, prodotti dall'appaltatore nella suddetta cucina, comunque sita in prossimità di questo edificio scolastico.
4. **la raccolta differenziata dei rifiuti** provenienti da locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
5. le manutenzioni ordinarie dei locali cucina, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina.

Si è proceduto, dunque, alla valutazione del rischio di interferenze, ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 3, D. Lgs. n. 81 del 09 aprile 2008 e alla predisposizione delle conseguenti misure di prevenzione e protezione per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, come riportato nel presente Documento Unico di Valutazione dei rischi Interferenti (DUVRI).

7. MISURE DI SICUREZZA E COORDINAMENTO

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate.

7.1 MISURE DI PREVENZIONE GENERALI

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'appaltatore/prestatore d'opera si richiede di osservare le seguenti misure di previsioni di carattere generale (divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato):

- operare esclusivamente nelle aree oggetto della attività appaltata;
- rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di luogo per l'evacuazione in caso di emergenza;
- divieto di interferire sulle attività didattiche;
- divieto di utilizzo di attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Vitulazio non espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicatario di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicatario di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su Impianti in finzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale del Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura

delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;

- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili' rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).
- richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo di sostanze pericolose e/o infiammabili da utilizzare per il lavoro in appalto (es: solventi, alcool, ecc.) specificando la natura, il tipo, la quantità. È fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della scuola.
- Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

7.2 MISURE DI PREVENZIONE SPECIFICHE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'appaltatore/prestatore d'opera deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1- Incendio/Esplosione

- non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili;
- non gettare mozziconi di sigaretta accesi;
- gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio;
- verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati;
- aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2 - Utilizzo di Fornelli ed Attrezzature da Cucina

Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle

sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3 - Caduta di materiali dall'alto

- non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi;
- verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

4 - Scivolamento e cadute a livello

- evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo;
- porre attenzione ai pavimenti bagnati;
- intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolo su la pavimentazione.

5 - Possibili Interferenze con personale non addetto

Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6 -Ingresso Pedonale

L'accesso pedonale ai locali interessati all'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico nei plessi utilizzati per il servizio di refezione scolastica.

7 -Ingresso dei Veicoli e Scarico Merci

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici.

I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi.

La velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali dovrà essere limitata a 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Non si rilevano particolari rischi da interferenze in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti e del personale scolastico.

Occorre tuttavia transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi e, occorre, durante le operazioni di carico e scarico:

- prestare la massima attenzione, interrompendo le attività in corso, in presenza di altri veicoli o di frequentazione di altre persone;
- non lasciare incustoditi i contenitori alimentari, concordando una sorveglianza in caso di assenza degli operatori della ditta appaltatrice.

8 Impianti

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.

Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

9 Gestione Emergenze

La Ditta appaltatrice deve prendere esame dei piani di emergenza, di evacuazione esistenti presso ogni

struttura, nonché della tabella riassuntiva con elencati i vari nominativi e ruoli, mettersi in contatto con i vari responsabili dei Servizi Prevenzione e Protezione, addetti alla gestione dell'emergenza, addetti al primo soccorso ed altre figure. presenti, mediante stesura di un documento unico sottoscritto dalle parti e ove ritenuto necessario con l'aggiunta delle esperienze già acquisite da parte della stessa Ditta appaltatrice, ovvero dai propri addetti ai Servizi Prevenzione e Protezione, addetti alla gestione dell'emergenza e addetti al primo soccorso.

L'impresa deve altresì preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga le quali devono essere mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

10 Smaltimento Rifiuti

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Le fasi di smaltimento devono avvenire secondo il Regolamento Comunale di Igiene Urbana. Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e dello smaltimento sono a carico del committente.

11 Barriere Architettoniche - Presenza di Ostacoli

L'attuazione delle attività oggetto del servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

12 Superfici bagnate nei Luoghi di Lavoro

Il gestore del servizio deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico e comunale, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite.

Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

13 Utenze

La fornitura di servizi da parte della azienda committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

14 Attrezzature e Arredi

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà della azienda committente.

L'azienda committente (Comune) mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- Cucina completa di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola materna che dell'Istituto ex professionale;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato. presso la scuola materna e l'istituto ex professionale;
- locali disimpegno e servizi igienici. ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell' Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell' Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti,apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

15 - Lavorazioni che richiedono specifica autorizzazione

.Eventuali attività diverse da quelle previste del presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.

8 VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA

8.1 - Matrice del rischio e scala delle priorità

Dopo aver adoperato tutte le possibili precauzioni per eliminare o ridurre al minimo (o allo standard) il

rischio da interferenza tra i lavoratori delle aziende che operano nello stesso luogo di lavoro (azienda committente, scuola e appaltatore del servizio), è stato valutato il livello di rischio da interferenza residuo per scegliere la priorità ed importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare.

Il rischio da interferenza residuo è stato classificato tramite la seguente matrice di rischio:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

Per il rischio da interferenza residuo, la priorità ed importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare vengono scelti secondo la seguente scala di priorità:

Classe di lavorazione	Livello rischio	Caratteristiche Intrinseche	
A	ALTO	Interferenza tra le fasi di lavoro	Altamente rischiosa o non compatibili
		Priorità di intervento	Immediata e senza indugio
M	MEDIO	Interferenza tra le fasi di lavoro	Probabilmente rischiosa
		Priorità di intervento	In tempi brevi o con urgenza
B	BASSO	Interferenza tra le fasi di lavoro	Potenzialmente compatibile con rischio standard
		Priorità di intervento	a medio termine: interventi ordinari a lungo termine: azioni migliorative o dell'organizzazione del lavoro o della interazione uomo/macchina o mediante prescrizioni di carattere generale

8.2 - Attività Contemporanee: procedure operative e livello di rischio residuo

Per le interferenze lavorative individuate al par. 6, oltre a quanto previsto al par. 7, nel prospetto sulle attività contemporanee si prescrivono le procedure operative da adottare al fine di ridurre in limiti accettabili i rischi residui per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti.

In tale prospetto viene indicato anche il livello di rischio da interferenza residuo, valutato per definire la priorità ed importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare secondo la suddetta scala di priorità.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI DA ADOTTARE PER GESTIRE LE INTERFERENZE	LIVELLO RISCHIO DA INTERFERENZA A REIDUO	CLASSE LAVORAZIONE
PREPARAZIONE DEI PASTI	Presenza di personale scolastico (docenti o non, alunni) all'interno della cucina e nelle sue pertinenze	<ul style="list-style-type: none"> - scivolamento per pavimenti bagnati; - cadute a livello; - ustione da calore. 	Compartimentale la zona di lavoro e delimitare le zone scivolose, vietandone l'accesso ai non addetti al servizio di refettorio	BASSO	B
	Presenza di personale scolastico (docenti o non, alunni) e/o di materiali in prossimità delle zone di distribuzione dei pasti o lungo le aree di transito	<ul style="list-style-type: none"> - urti, impatti; - ustione da calore; 	eseguire le attività verificando che non vi sia presenza di persone estranee al servizio di refettorio in prossimità delle aree di distribuzione dei pasti o lungo le aree di transito	MEDIO	M
PULIZIA E RIGOVERNATURA	Transito di personale scolastico (docenti o non, alunni) su pavimenti bagnati	<ul style="list-style-type: none"> - scivolamento ; - cadute a livello; 	posizionare idonea segnaletica di sicurezza e compartimentale la zona di lavoro e delimitare le zone scivolose, vietandone l'accesso ai non addetti al servizio di reazione	BASSO	B
	Utilizzo di prodotti chimici	<ul style="list-style-type: none"> - contatto con sostanze chimiche; 	eseguire le attività ad una distanza tale da evitare possibili interferenze ed utilizzo idonea segnaletica	BASSO	B
TRASPORTO PASTI DALLA CUCINA ALL'INTERNO DEL PLESSO SCOLASTICO EX PROFESSIONALE	Presenza di personale scolastico (docenti o non, alunni) e/o personale comunale addetto al controllo	<ul style="list-style-type: none"> - urti, impatti; - cadute a livello; - ustione da calore; 	utilizzare percorsi protetti ed idonea segnaletica	BASSO	B
TRASPORTO PASTI DALLA CUCINA ALL'ESTERNO PRESSO LA SCUOLA MATERNA STATALE DI VIA IARDINO	Presenza di personale scolastico (docenti o non, alunni) e/o personale comunale addetto al controllo, eventuale persone esterne che transitano nella strada da percorrere	<ul style="list-style-type: none"> - urti, impatti; - ustione da calore; - investimenti; - ribaltamento automezzo; - interferenza con il traffico stradale 	Installare sugli automezzi avvisatori luminosi ed acustici e percorrere la strada con velocità limitata a 10 km/h	MEDIO	M

9 QUANTIFICAZIONE ONERI DI SICUREZZA PER LE INTERFERENZE

I costi per la sicurezza, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi similari a quelli individuati. Essi sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale, per poi ottenere l'incidenza del costo sul singolo pasto.

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

9.1 COMPUTO ANALITICO ONERI DI SICUREZZA INERENTI LE INTERFERENZE

In conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D. Lgs. n: 81/2006, si redige il seguente computo analitico degli oneri di sicurezza inerente le interferenze per anno:

DESCRIZIONE	UM	COSTO UNITARIO	QUANTITA'	TOTALE
		euro		euro
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo: Pavimento bagnato	cad	18,50	4	74,00
Catena in plastica ad agnizione continua senza saldature – kit da 5 mt	cad	5,00	4	20,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale “Vietato Entrare”	cad	40,00	6	240,00
Pellicola autoadesiva: cartello “Divieto di Accesso”	cad	2,00	10,00	20,00
Pellicola autoadesiva: cartello “Divieto Caduta”	cad	2,85	10,00	28,50
Riunione di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, ecc.	cad	120,00	2	240,00
TOTALE ANNUO				Euro 622,50

I costi della sicurezza riferiti all'intero servizio in appalto sono pari a **€3000,00**:

10 VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI:

- costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.
- è suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi da interferenza nel corso dello svolgimento dell'appalto;
- sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale dell'Istituto interessato.

Vitulazio,

IL COMMITTENTE

L' APPALTATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

11 DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

Dichiarazione dell'Appaltatore

L'appaltatore, ditta _____ dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove il servizio verrà effettuato,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere il servizio commissionato.

Questa dichiarazione viene in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D. Lgs. n. 81/2008.

L'appaltatore _____

Dichiarazione congiunta Committente e Appaltatore

Il committente COMUNE DI VITULAZIO e l'appaltatore ditta _____ con il presente atto

DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008:

- a). cooperando all'attuazione delle misure di previsione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b). coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse aziende coinvolte.

Questa dichiarazione viene in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D. Lgs. n. 81/2008.

Il committente _____

L'appaltatore, _____

Dichiarazione dell' Appaltatore

L'appaltatore, ditta _____, in relazione del servizio da eseguirsi presso il Plesso Scolastico in angolo via Iardino - viale Dante (denominato Istituto ex professionale) e nella Scuola Materna Statale in via Iardino, in Comune di Vitulazio,

ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione.

- a). assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b). discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c). programmazione e registrazione degli interventi.

L'appaltatore, _____

Dichiarazione dell'Appaltatore

L'appaltatore, ditta _____, in relazione del servizio da eseguirsi presso il Plesso Scolastico in angolo via Iardino - viale Dante (denominato Istituto ex professionale) e nella Scuola Materna Statale in via Iardino, in Comune di Vitulazio,

ATTESTA

l'avvenuta **coordinazione** degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

L'appaltatore, _____

Dichiarazione dell' Appaltatore

L'appaltatore, ditta _____

DICHIARA

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire la gestione in sicurezza, in particolare è a conoscenza:

1. dei dati informativi relativi al territorio di Vitulazio;
2. dell'elenco di rischi presenti presso il territorio comunale di Vitulazio;
3. della procedura di rispetto art. 26 D. Lgs. n. 81/2008;
4. delle misure di prevenzione e protezione di carattere generale e specifiche;
5. dell'individuazione delle fasi indifferenti e delle relative prescrizioni operative;
6. della valutazione del rischio di interferenza residuo e dell'individuazione delle priorità di intervento.
7. dei costi analitici degli oneri-di sicurezza per le interferenze.

L'appaltatore, _____