DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 , n. 81

**Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123
in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro**

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA
ANZIANI RESIDENTI**

**PERIODO ANNI:
2019 (dallo 01.01.2019) - 2020 - 2021 (al 31.12.2021)**

Comune di Cavaglio d'Agogna

Dati appaltatore

Azienda	Comune di Cavaglio d'Agogna
Datore di lavoro	Gian Angelo Zoia
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.

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

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

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

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

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

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

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

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

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

STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L'Art. 97 comma 5 del Codice degli Appalti – D.lgs. 50/2016, prevede che: "la stazione appaltante richiede per iscritto, assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. Essa esclude l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi di cui al comma 2 o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

- a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3
- b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105
- c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'art. 95, comma 9 rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture
- d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 14.

Inoltre il nuovo Codice degli Appalti – D.lgs. 18.04.2016 n. 50 –:

- nel comma 15 dell'articolo 23, per gli appalti di servizi, prevede la necessità di indicare gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- nell'articolo 1, comma 2 precisa che l'offerta relativa al prezzo indica, distintamente e fra l'altro, il corrispettivo per i costi della sicurezza;
- nell'articolo 97, comma 5, lettera c), prevede quale causa di anomalia dell'offerta la non congruità degli oneri aziendali della sicurezza.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a ribasso.

Ulteriori prescrizioni

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

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

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

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

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

Informazione ai dipendenti

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

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA, ANZIANI RESIDENTI anni: 2019 (dallo 01.01.2019) – 2020 – 2021 (al 31.12.2021), secondo modalità e indicazioni meglio dettagliate nel Bando.

COMMITTENTE: COMUNE DI Cavaglio d'Agogna

Indirizzo sede legale: Via Roma n.1

28010 Cavaglio d'Agogna (NO)

Telefono (+39) 0322.806114 - 800912

Fax (+39) 0322.806115

EMail: anagrafe.cavaglio@ruparpiemonte.it

PEC: cavaglio.dagogna@cert.ruparpiemonte.it

Codice fiscale: 00288380033

Partita Iva: 00288380033

Datore di lavoro: Gian Angelo Zoia

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti

Responsabile del procedimento: Gian Angelo Zoia

APPALTATORE DEL SERVIZIO

Indirizzo sede legale:

Codice Fiscale e P.IVA :

Registro imprese:

Datore di lavoro:

Responsabile servizio prevenzione e protezione:

Dati Scuola

Ente: Istituto Comprensivo "G. Ferrari"

- Scuola dell'Infanzia Statale, - Istituto Comprensivo "G. Ferrari" - Plesso di Cavaglio d'Agogna - Via Stazione n. 14;
- Scuola Primaria - Istituto Comprensivo "G. Ferrari" - Plesso di Cavaglio d'Agogna - Via IV Novembre n. 1;

Datore di lavoro: Gerardo Pedullà

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: Marco Scrofferenecher

Referente: Giuseppina Clementi

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

Come previsto dall'art.1 del capitolato l'appalto prevede l'affidamento ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia e Primaria del Comune di Cavaglio d'Agogna, nonché eventuale servizio di ristorazione per pranzo anziani residenti, inclusa la possibilità di gestione delle rilevazioni giornaliere delle presenze con sistema informatizzato.

Servizio di preparazione e consegna pasti così costituito:

1. preparazione e confezionamento dei pasti, presso centro di cottura di proprietà e/o a disposizione della Ditta aggiudicatrice;
2. veicolazione dei pasti in contenitori multi razione , in grado di garantire il mantenimento delle temperature stabilite per la sicurezza alimentare presso: - i locali scolastici, ove saranno distribuiti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici; - per gli anziani residenti, la consegna del pasto confezionato è presso la Scuola Primaria;
3. la fornitura di piatti, bicchieri e stoviglie, compresa tovaglietta e tovaglioli, per i pasti consumati presso le Scuole dell'infanzia e Primaria del Comune di Cavaglio d'Agogna e fornitura di piatti confezionati per i pasti da destinare al consumo degli anziani residenti;
4. apparecchiatura dei tavoli, sporzionamento e distribuzione dei pasti nei locali scolastici appositamente adibiti a mensa scolastica, a cura del personale dell'Impresa addetta al servizio;
5. la fornitura di diete personalizzate.

Il centro di Cottura utilizzato dall'Impresa deve essere idoneo, sia dal punto di vista tecnico che igienico sanitario, alla produzione dei pasti oggetto della presente concessione.

L'impianto di produzione pasti utilizzato dall'Impresa deve essere autorizzato per la produzione e veicolazione dei pasti. L'autorizzazione rilasciata dalle autorità competenti deve essere intestata all'Impresa. Nel caso in cui il Centro di cottura non sia di proprietà dell'Impresa, ma sia da quest'ultima gestito in forza di un vincolo contrattuale, la durata del contratto non potrà essere inferiore alla durata del presente affidamento.

L'Impresa si impegna a trasmettere al Comune ogni variazione.

L'Impresa, prima dell'avvio del servizio, dovrà provvedere alla fornitura ed installazione di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

- DURATA DELL' AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento in oggetto avrà decorrenza a partire dallo 01.01.2019 e terminerà al 31.12.2021. Al termine del contratto, lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. E' consentita un'eventuale proroga, a fronte di giustificati motivi alla scadenza dell'appalto (dicembre 2021).

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- alunni della Scuola dell'Infanzia;
- alunni della Scuola Primaria;
- personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti o altro personale scolastico autorizzato);

- anziani residenti;
- altre categorie eventualmente autorizzate dal Comune.

- TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Scuola dell'Infanzia e Primaria

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta, la fornitura di bicchieri e posate di plastica oltre al ritiro dei contenitori da sanificare.

Anziani

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti confezionati c/o la Scuola Primaria, oltre al ritiro dei contenitori da sanificare.

Il servizio comprende la fornitura completa del pasto composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- frutta o gelato o yogurt o dessert o dolce da forno
- pane secondo i menù e nelle quantità previste dalla tabella grammature approvate dall'A.S.L. L'impresa si fa carico di informarsi in merito alle date attuali di inizio e termine del servizio di ristorazione scolastica.

NUMERO PRESUNTO PASTI - SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

I servizi di ristorazione individuati nel presente Capitolato sono da intendersi riferiti alle seguenti scuole, ciascuna dotata di proprio locale adibito a mensa:

- Scuola dell'Infanzia - Istituto Comprensivo "G. Ferrari" - Plesso di Cavaglio d'Agogna - Via Stazione n. 14;
- Scuola Primaria - Istituto Comprensivo "G. Ferrari" - Plesso di Cavaglio d'Agogna - Via IV Novembre n. 1;
- Anziani residenti - c/o sede Scuola Primaria.

Si dovrà tener conto del fatto che, indicativamente, le suddette scuole effettueranno il seguente numero di rientri pomeridiani e quindi usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica con la seguente frequenza settimanale:

- Scuola dell'Infanzia: n. 5 pomeriggi a settimana con n. **27** pasti a giorno in media;
- Scuola Primaria:
 - LUNEDI', MERCOLEDI' e GIOVEDI' con n. **47** pasti a giorno in media
 - MARTEDI' e VENERDI' con n. **17** pasti a giorno in media (per alunni servizio post-scuola);
- Anziani residenti: n. **1** pasti a giorno in media da ritirare c/o sede Scuola Primaria.

Le suddette indicazioni relative al numero dei pasti sono comunque da ritenersi puramente indicative, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non vincolano perciò in alcun modo il Comune.

Si ricorda che il servizio è soggetto a variabilità in funzione dell'orario scolastico (che viene disposto dai Consigli d'Istituto, soggetti estranei all'Amministrazione Comunale), e delle variazioni imposte da eventuali riforme legislative.

ORARI DI CONSEGNA DEL PASTO

Il servizio deve essere predisposto in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (come indicato nelle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" della Regione Piemonte).

I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo non superiore ai 30 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.

La distribuzione dei pasti è previsto nei seguenti orari:

Scuola dell'Infanzia: **ore 11.45;**

Scuola Primaria e Anziani residenti:

- **ore 12.30 nei giorni di LUNEDI', MERCOLEDI' e GIOVEDI'**
ore 13.00 nei giorni di MARTEDI' e VENERDI'.

I predetti orari possono essere oggetto di revisione all'inizio di ciascun anno scolastico per esigenze scolastiche.

L'Impresa si fa carico di informarsi in merito alle date annuali di inizio e termine del servizio di ristorazione scolastica.

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi di tutti o solo di alcuni dei fornitori o del personale incaricato della gestione del servizio o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con congruo anticipo. La ditta dovrà, comunque, garantire il servizio; risponderà di danno in caso di negligenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessario) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

PERSONALE

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione dell'appalto, l'appaltatore dovrà utilizzare tutto il personale necessario ai fini del perfetto espletamento del servizio;

Tutto il personale, nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto; Il personale dipendente dall'appaltatore dovrà essere capace e fisicamente idoneo;

L'appaltatore potrà, nell'interesse dei servizi espletati, variare le qualifiche del personale, senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse; Il personale addetto dovrà essere sottoposto a vaccinazione antitetanica e antitifica a tutte le visite previste dalla medicina preventiva del lavoro e dal protocollo di sorveglianza sanitaria ai fini della idoneità alla mansione specifica

Nei riguardi del personale alle proprie dipendenze l'appaltatore sarà tenuto alla completa osservanza di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali; ecc.;

Farà pure carico all'appaltatore, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti del datore di lavoro ed inerenti all'invalidità, alla vecchiaia, agli infortuni, alle malattie, alla disoccupazione, ecc.; si intendono a carico dell'appaltatore e compresi nel corrispettivo gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovrà essere corrisposto all'atto della risoluzione del rapporto di lavoro;

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Ufficio potrà sospendere il pagamento di corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

La ditta appaltatrice dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio.

Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.Lgs.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta avrà l'obbligo di:

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore;
- fornire ai propri dipendenti la divisa con cartellino di riconoscimento ai sensi del Decreto Legislativo 81/08;
- fornire le attrezzature e dotazioni necessarie per l'espletamento del servizio;
- di comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali refettori scolastici e al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto. A tale elenco devono essere allegate le certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti, come prescritte dalla Legge tra cui i certificati di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente se del caso..

ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di informazione, formazione ed addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 193/07 e ss.mm.ii sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria (idoneità alla mansione specifica) previsti secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO, SALUTE E SICUREZZA

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

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

- APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008, nonché di attenersi alle prescrizioni contenute nel DUVRI. Altresì dovrà essere comunicato al Committente, nonché ai Dirigenti scolastici il nominativo del referente per la sicurezza. Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

RISPETTO D.LGS 81/2008

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs 81/2008.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del D.Lgs sopra richiamato.

–Norme sulla sicurezza e predisposizione del Piano di Sicurezza.

Le norme sulla sicurezza hanno la finalità di individuare gli obblighi dell'appaltatore al fine di prevenire i rischi per la sicurezza e la salute del personale interessato dallo svolgimento dei servizi.

Per quanto attiene all'esecuzione del servizio in oggetto, l'appaltatore è tenuto a soddisfare nel modo più efficace ed efficiente il rispetto delle vigenti norme di legge relative alla sicurezza ed all'igiene del lavoro applicabili alle attività in oggetto.

L'appaltatore ha inoltre il dovere di garantire e verificare che le misure di coordinamento siano adeguatamente osservate dai propri dipendenti nell'eventualità che in una medesima zona lavorativa siano in corso lavori svolti da una diversa impresa.

Vige l'obbligo per l'appaltatore di comunicare al Comune e doverosamente prima dell'inizio dell'esercizio del servizio, di eventuali rischi relativi a persone e cose proprie o di terzi, dipendenti dallo svolgimento delle attività, nonché di segnalare senza indugio ulteriori rischi, anche dovuti ad interferenze con imprese terze, che insorgessero in corso di esecuzione del lavoro.

Vige l'obbligo di utilizzare in modo esclusivo attrezzatura propria, previo accertamento del suo ottimale stato di funzionamento e nel pieno rispetto del D.Lgs.81/2008.

Per i dettagli si rimanda al capitolato

Analisi rischi da interferenze

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

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

Idranti ” Naspi ” Sistemi di spegnimento ”				
PREVISTA INTERRUZIONE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Riscaldamento ” Raffrescamento ”		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		X		
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)		X		
L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE E' SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)	X			
PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X		
PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA			Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative
GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI		X		
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 (se si specificare quali nelle note successive)		X		
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 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 anche nelle pertinenze
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.

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. 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.

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 situ 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.

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

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Istituto (scuola)

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.

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....**)

Costo protezione operatore (DPI, informazione formazione ed addestramento)

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

COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA € 2.112,00 non soggetti a ribasso

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.

Cavaglio d'Agogna, li _____

IL COMMITTENTE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

L'APPALTATORE