

DUVRI

PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEI SERVIZI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E NEL CENTRO AGGREGATIVO PETER PAN

Indice sommario

art.1	Premessa – Scopo del documento		
art.2	Descrizione delle prestazioni da affidare in appalto		
art.3	Schede identificative committente e impresa concessionaria		
art.4	Documentazione da consegnare al committente		
	4.1. Sopralluogo congiunto		
art.5	Valutazione attività interferenti		
	5.1. Attività oggetto dell'appalto		
	5.2. Luoghi ove svolgere l'attività		
	5.3. Descrizione delle attività dell'appalto		
	5.4. Attrezzature ditta appaltatrice		
	5.5. Agenti chimici ditta appaltatrice		
	5.6. Attività interferenti		
	5.7. Misure per l'eliminazione dei rischi da interferenza		
art.6	Costi per la sicurezza		
art.7	Divieti e prescrizioni		
	Allegati 1-2-3		

La Stazione Appaltante

La Ditta appaltatrice

Mosciano
Sant'Angelo,

ART 1.
PREMESSA - SCOPO DEL DOCUMENTO

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente documento è un allegato al capitolato per l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni e docenti autorizzati nei plessi scolastici comunali e nel centro Peter pan

Tale documento è stato predisposto in base al D. Lgs n.81 del 9 aprile 2008 - Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione".

Con l'introduzione del Testo Unico (D. Lgs. 81/2008) è stato introdotto l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della stazione appaltante e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale.

In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione delle lavorazioni stesse.

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".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi. L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08, al comma 2, spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice 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 tali prescrizioni, il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenza che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

a) stazione appaltante/committente: soggetto che affida ad un'altra parte il compimento di un'opera o di un servizio - Comune di Mosciano Sant'Angelo;

b) impresa aggiudicataria: soggetto che assume in appalto un lavoro o un servizio;

c) DUVRI: *Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti*, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art.26 comma 3 del D. Lgs. 81/2008;

d) rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

e) valutazione del rischio: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza.

f) Il Datore di lavoro è un soggetto pubblico o privato, titolare del rapporto di lavoro con i lavoratori e responsabile dell'impresa o dello stabilimento.

Secondo il D. Lgs. 81/2008 – art. 26 – comma 3 – il datore di lavoro dell'Azienda committente, prima dell'inizio dei lavori, deve provvedere alla preparazione di un DUVRI; dovrà, in seguito, pretendere l'osservanza di quanto previsto nel piano, direttamente o mediante preposti incaricati.

g) Il Committente è il soggetto per conto del quale viene realizzato l'appalto, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione.

h) Il Gestore dei locali è il soggetto utilizzatore dei locali in cui dovrà essere realizzato l'appalto.

i) L'Appaltatore è il soggetto che provvederà alla realizzazione dell'appalto.

Ai sensi del D. Lgs. 81/2008 l'Appaltatore coincide con il Datore di Lavoro della ditta aggiudicataria dell'appalto.

Gli appalti prevedono il divieto per gli Appaltatori di subappaltare in tutto o in parte i lavori oggetto dei servizi, sotto pena di risoluzione del contratto, fatto salvo quanto previsto dal capitolato d'appalto.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, e costituisce parte integrante sia del Capitolato speciale d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia della Relazione sulla valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicatari in conformità al citato D. Lgs.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa Aggiudicataria.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa Aggiudicataria che effettuerà il servizio di ristorazione scolastica.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica presso le sedi di refezione interessate.

Infine il presente Documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi 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 e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto; promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la Stazione Appaltante, l'Impresa Aggiudicataria e altri eventuali Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerente l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i plessi scolastici, gli utenti ed eventuale pubblico; ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Art.2

DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI IN APPALTO

L'appalto ha ad oggetto il servizio di refezione in favore di alunni e docenti autorizzati dei plessi scolastici del Comune di Mosciano Sant'Angelo che comprende i seguenti gradi di scuola:

- *Scuola dell'Infanzia;*
- *Scuola Primaria;*
- *Centro peter Pan;*

Tale servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel centro di produzione, preparazione, confezionamento, cottura dei pasti del fornitore e trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo e distribuzione somministrazione nelle sedi di refezione.

Il contratto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore di imprese di ristorazione specializzate che dovranno utilizzare un centro di produzione pasti forniti dall'Ente o proprio, o comunque nella esclusiva disponibilità, dedicato esclusivamente a "centro cottura".

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad impresa di ristorazione specializzata:

- della fornitura di derrate alimentari;
- del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti;
- della fornitura di diete speciali, in monorazione;
- del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie;
- della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro);
- delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, dei relativi impianti, delle attrezzature e degli arredi in dotazione degli stessi; compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e, se del caso, secondarie di primo grado;
- della fornitura presso i refettori di tutti gli arredi ed attrezzature necessarie al funzionamento del servizio;
- del trasporto dei pasti dal centro di preparazione ai vari plessi scolastici;
- della distribuzione dei pasti nei vari plessi: la distribuzione comprende il ricevimento e il controllo dei pasti al momento dell'arrivo al plesso, nonché il porzionamento e lo scodellamento agli alunni;
- della predisposizione dei refettori, ad inizio dell'appalto;
- dell'allestimento dei tavoli per i pasti con quanto necessario;
- delle operazioni successive alla distribuzione dei pasti consistenti in sgombero e riassetto dei tavoli;
- della sistemazione delle stoviglie e dei contenitori sporchi destinati ai centri di cottura per il lavaggio.

Tale servizio sarà comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nei locali adibiti a cucina nel suddetto immobile.

Il servizio richiesto comprende anche il riassetto della annessa cucina e della relativa manutenzione igienico sanitaria. La somministrazione e l'assistenza compete al personale educativo ed ausiliario del nido d'infanzia.

Art.3

SCHEDE IDENTIFICATIVE COMMITTENTE e IMPRESA CONCESSIONARIA

COMMITTENTE	
Ragione sociale	Comune di Mosciano Sant' Angelo
Indirizzo sede legale	
Datore di lavoro per l'appalto in questione	
Telefono sede	
Responsabile del procedimento	
RSPP	
Medico competente	

IMPRESA CONCESSIONARIA (da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)	
Ragione sociale	
Indirizzo sede legale	
Datore di lavoro per la concessione in questione	
Telefono sede	
Rappresentante designato dal concessionario presso la sede di svolgimento del servizio	
RSPP	
RLS	
Addetti primi soccorso	
Addetti alla prevenzione incendi	
Medico competente	

Art.4

DOCUMENTAZIONE DA CONSEGNARE AL COMMITTENTE

Autocertificazione dell'impresa del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale con riferimento anche all'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro stabilite dal D. Lgs 81/08 s. m. i;

Certificato iscrizione CCIA;

L'impresa appaltatrice entro 30 giorni dall'inizio delle attività 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.

Si ricorda inoltre che gli addetti operanti presso i luoghi oggetto dell'appalto dovranno essere dotati di: tessera di riconoscimento (fotografia, generalità del lavoratore e indicazione del datore di lavoro).

4.1 SOPRALLUOGO CONGIUNTO

Prima dell'inizio dei servizi affidati, il/la legale rappresentante del concessionario o persona da lui/lei stesso/a delegata eseguirà sopralluogo negli ambienti oggetto dell'appalto congiuntamente a uno o più rappresentanti individuati dall'Ente Comunale.

Di tale sopralluogo sarà redatto apposito verbale da conservare agli atti

Art. 5.

VALUTAZIONE ATTIVITÀ INTERFERENTI

5.1.	Attività oggetto dell'appalto
5.2.	Luoghi ove svolgere l'attività
5.3.	Descrizione delle attività dell'impresa appaltatrice
5.4.	Attrezzature ditta appaltatrice
5.5.	Agenti chimici ditta appaltatrice
5.6.	Attività interferenti
5.7.	Misure per l'eliminazione dei rischi da interferenza

5.1 ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

L'attività consiste:

- 1) nella preparazione dei pasti per la scuola infanzia, primaria, Centro Peter Pan e presso i Centri di cottura dell'impresa appaltatrice e forniti dall'Ente;
- 2) nella preparazione dei pasti presso le cucine fornite dall'Ente presso i plessi scolastici;
- 3) eventualmente nel trasporto dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici;
- 4) nella porzionatura e scodellamento dei pasti con servizio ai tavoli per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- 5) nella pulizia e riordino dei refettori e dei centri cottura.

Cadenza prestazioni: giornaliera.

Per quanto riguarda le attività di cui ai punti 1 e 2, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi, in quanto il personale dell'Impresa di ristorazione non entra in contatto con altri soggetti. I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa stessa e sono relativi alle mansioni connesse con l'appalto in oggetto; devono essere individuati, valutati e descritti nel Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza redatto dall'Impresa aggiudicataria entro 30 giorni dalla data dell'effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece le attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori descritti, sono stati

riscontrati rischi, evidenziati nei successivi paragrafi, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale di altri datori di lavoro ed eventuali utenti presenti.

5.2 LUOGHI OVE SVOLGERE L'ATTIVITÀ DA PARTE DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA

L'attività di cui al punto 5.1 si svolgerà nei refettori e centri cottura di Mosciano Sant'Angelo, Rovano, Selva Piana, Montone e Centro Pan oltre al centro cottura da fornire in sede di gara.

5.3 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ IN CORSO DI SVOLGIMENTO DA PARTE DEGLI UTILIZZATORI FACENTICAPO ALL'I.A.

Nei luoghi ove saranno porzionati e scodellati i cibi non vi è svolgimento di attività dei lavoratori della stazione appaltante e i servizi oggetto dell'appalto saranno a beneficio degli allievi e docenti delle varie scuole.

5.4 ATTREZZATURE UTILIZZATE DA DITTA CONCESSIONARIA

Le attrezzature utilizzate dai lavoratori dell'I.A. dovranno rispondere ai requisiti di sicurezza stabiliti dal D. Lgs 81/08 s.m.i. e dal D. Lgs 17/2010.

Dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio dei servizi, il concessionario presenterà elenco delle attrezzature necessarie allo svolgimento dell'attività.

Il presente documento sarà aggiornato con le eventuali misure di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione dei rischi di interferenza connessi all'impiego delle attrezzature di lavoro nel caso di compresenza di lavoratori del committente e del concessionario.

5.5 AGENTI CHIMICI UTILIZZATI DALLA DITTA CONCESSIONARIA

Gli agenti chimici utilizzati dal concessionario (detergenti, sanificanti, ecc.) dovranno essere comunicati alla stazione appaltante dopo l'aggiudicazione della concessione e prima dell'inizio del servizio.

All'elenco di tali agenti dovranno essere allegate le schede di sicurezza.

Il presente documento sarà aggiornato con le misure di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione dei rischi di interferenza legati all'impiego degli agenti chimici di cui sopra nel caso di compresenza di lavoratori dell'I.A. e della Stazione appaltante.

5.6 ELENCO ED ANALISI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

Le attività interferenti analizzate riguardano la possibilità di compresenza di allievi, docenti, educatori e personale dell'appaltatore durante lo svolgimento della attività di porzionatura, scodellamento e servizio ai tavoli dei pasti.

I rischi rilevati sono i seguenti:

- a) urto, scivolamento o inciampo contro i carrelli portavivande mobili se posizionati lungo i passaggi percorsi dagli allievi;
- b) scivolamento in caso di caduta a terra dei cibi prelevati e serviti;
- c) urto, scivolamento, inciampo, esposizione per inalazione di agenti chimici durante le attività di pulizia e sanificazione dei locali;
- d) urto, scivolamento, inciampo, esposizione a polveri e rumore, rischio elettrico durante eventuali attività di manutenzione.

5.7 MISURE PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

- a) Urto, scivolamento o inciampo contro i carrelli portavivande: stabilire percorsi protetti; prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.
- b) Scivolamento causa presenza di cibi sulla pavimentazione: per quanto possibile delimitazione dell'area di lavoro con interdizione di passaggio da parte dei non addetti. Rimozione immediata dei cibi eventualmente caduti e ripristino dell'area sporca.
- c) Procedure di pulizia e sanificazione, utilizzo di agenti chimici: l'utilizzo di agenti chimici deve

avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate nelle schede di sicurezza e nelle schede tecniche. Utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti. Gli interventi che necessitano l'impiego di agenti chimici saranno programmati in modo tale da non esporre lavoratori del committente, personale di altri datori di lavoro e/o gli allievi al pericolo derivante dal loro utilizzo. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia: segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento; prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli; non lasciare incustoditi i carrelli contenenti prodotti per le pulizie. Non devono in alcun modo essere lasciati agenti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi.

È fatto divieto di miscelare tra loro preparati diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti a cura dell'appaltatore.

Prima dell'inizio del servizio di pulizia dovrà essere consegnato l'elenco degli agenti chimici impiegati e relative schede di sicurezza ed ogni altra informazione ritenuta necessaria per evitare l'esposizione degli addetti della committente e/o soggetti terzi.

d) Urto, scivolamento, inciampo, esposizione a polveri e rumore, rischio elettrico durante eventuali attività di manutenzione: effettuare le operazioni durante gli orari di chiusura/non utilizzo delle strutture; delimitare le zone usando idonea cartellonistica.

Art.6

COSTI PER LA SICUREZZA PER ELIMINAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Dato il tipo di attività che non necessita di particolari apprestamenti di sicurezza se non di natura organizzativa, gli oneri per la sicurezza riferiti al presente appalto, si quantificano come segue:

- € 2.731,71 annui per la durata di 4 anni, per un totale di € 10.926,84;
- € 2.770,84 per ulteriori 2 anni, per un totale di € 5.541,68;
- € 1.688,30 per 6 mesi di proroga.

Gli oneri per la sicurezza-oneri per abbattimento rischi interferenziali ai sensi del DUVRI calcolati sul singolo pasto ammontano ad € 0,07 (con una percentuale di incidenza del 1,3%).

Nel dettaglio i costi stimati sono i seguenti:

costi per 3 anni

voce	costo annuo	costo totale
Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite cartelli bifacciali da appoggiare a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato/scivoloso)	€ 300,00	€ 1.200,00
Manutenzione: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrare", con catene e ganci	€ 600,00	€ 2.400,00
Riunione iniziale di coordinamento (1 h)	€ 180,00	€ 720,00
Riunione annuale di verifica (2 h x € 45,00)	€ 360,00	€ 1.440,00
Acquisto cassetta di pronto soccorso n. 2 punti refezione	€ 80,00	€ 320,00

Attività formative, informative e di addestramento iniziali di turnover, DPI ecc	€ 1.211,71	€ 4.846,84
Totale costi per la sicurezza per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenza per attività straordinaria (non suscettibili di ribasso)	€ 2.731,71	€ 10.926,84

costi per ulteriori 2 anni

voce	costo annuo	costo totale
Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite cartelli bifacciali da appoggiare a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato/scivoloso)	€ 300,00	€ 600,00
Manutenzione: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrare", con catene e ganci	€ 600,00	€ 1.200,00
Riunione iniziale di coordinamento (1 h)	€ 180,00	€ 360,00
Riunione annuale di verifica (2 h x € 45,00)	€ 360,00	€ 720,00
Acquisto cassetta di pronto soccorso n. 2 punti refezione	€ 80,00	€ 160,00
Attività formative, informative e di addestramento iniziali di turnover, DPI ecc.	€ 1.250,84	€ 2.501,68
Totale costi per la sicurezza per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenza per attività straordinaria (non suscettibili di ribasso)	€ 2.770,84	€ 5.541,68

costi per ulteriori 6 mesi

voce		costo totale
Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite cartelli bifacciali da appoggiare a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato/scivoloso)	---	€ 150,00
Manutenzione: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrare", con catene e ganci	---	€ 300,00

Riunione iniziale di coordinamento (1 h)	---	€ 90,00
Riunione annuale di verifica (2 h x € 45,00)	---	€ 180,00
Acquisto cassetta di pronto soccorso n. 2 punti refezione	---	€ 40,00
Attività formative, informative e di addestramento iniziali di turnover, DPI ecc	---	€ 928,30
Totale costi per la sicurezza per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenza per attività straordinaria (non suscettibili di ribasso)	---	€ 1.688,30

Art. 7

DIVIETI E PRESCRIZIONI PER I DIPENDENTI DEL I.A.

7.1. Non è consentito l'accesso a persone non identificate.

Non è altresì consentito l'ingresso a dipendenti del concessionario il cui nominativo non sia stato notificato alla scrivente con elenco da trasmettersi preventivamente.

7.2. Divieto di fumare e/o usare fiamme libere.

E' assolutamente vietato fumare e/o utilizzare fiamme libere negli ambienti di lavoro della committente.

7.3. E' vietato l'uso di attrezzature di proprietà del committente.

7.4. Uscite e percorsi di emergenza

Le vie d'emergenza e tutti gli altri percorsi devono essere lasciate sempre sgombre; s'invita pertanto a non depositarvi materiali che ne impediscano l'apertura.

E' fatto divieto depositare materiale in corrispondenza dei mezzi d'estinzione mobili e fissi.

7.5. E' vietato circolare liberamente negli ambienti di lavoro non oggetto della concessione.

Ogni eventuale problema deve essere segnalato al responsabile del procedimento e al RSPP.

La ditta appaltatrice

La Stazione Appaltante

ALL 1)

Oggetto: accertamento requisiti di idoneità tecnico professionale art. 26 comma 1 lettera a) D.Lgs.81/2008 - (dpr 28 dicembre 2000, n. 445)

Spett.le Azienda.....,

I Datori di Lavoro del COMUNE Mosciano Sant'Angelo in relazione ai lavori di:

-

vi comunica di dover procedere all'accertamento dei requisiti di idoneità tecnico-professionale, in conformità all'art.26 del D.Lgs.81/2008. A tal fine vi invitiamo a fornirci la seguente documentazione:

- ✓ autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionali
- ✓ iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;
- ✓ documento unico di regolarità contributiva (DURC);
- ✓ dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs.81/2008;
- ✓ modulo allegato M31/S "Informazioni per appalto e subappalto"
- ✓ nominativo del proprio Responsabile e di un suo eventuale sostituto, comprensivo di recapito telefonico, incaricati di vigilare sulle attività e sul comportamento del personale, di sovrintendere ai lavori, di adottare le misure di sicurezza e di coordinamento e di informare il personale sui rischi e sulle regole e misure di sicurezza (allegato M31/S)

Vi informiamo che Attività o interventi non previsti devono essere preventivamente concordati e che eventuali subappalti devono essere preventivamente autorizzati per iscritto.

In caso di lavori concessi in subappalto sarà cura dell'appaltatore verificare, nei confronti della ditta subappaltatrice, quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs.81/2008, dandone comunicazione al datore di lavoro committente.

Vi informiamo inoltre che per l'esecuzione dei lavori di cui sopra potrà essere redatto specifico Documento Unico di Valutazione del Rischio Interferenze, nelle condizioni previste dall'art.26 del d.lgs.81/2008.

ALL 2)

Dati identificativi dell'azienda (appaltatrice/subappaltatrice)

Fornire almeno i seguenti elementi:

- Ragione Sociale _____
- Indirizzo della sede Legale e/o Operativa _____
- Tel. / Fax / E-mail _____
- Iscrizione CCIAA _____
- Codice Fiscale _____
- Posizione INAIL - Posizione INPS _____
- Polizza Assicurativa _____

Figure aziendali di riferimento

- Datore di Lavoro _____
- RSPP _____
- RLS _____
- Addetti alla gestione dell'emergenza/antincendio e primo soccorso _____
- Capo Squadra/Preposto presente nel corso dell'esecuzione delle attività lavorative _____

Elenco dei lavoratori che saranno presenti sul luogo di lavoro e relative qualifiche

Informazioni generali

Fornire le informazioni relative a:

- Orari di lavoro _____
- Sintetica descrizione delle attività che verranno svolte e indicazione delle fasi di lavoro:

- Tipologia e numero di attrezzature/macchine che verranno utilizzate _____
- Sostanze pericolose utilizzate _____

ALL 3

Tale documento deve essere redatto in occasione di avvio dei lavori, di sopralluoghi, delle riunioni di coordinamento e dell'aggiornamento del documento unico di valutazione dei rischi interferenti

Oggetto Descrizione Appalto	
Data: .../.../....	
Oggetto: x reciproca informazione sui rischi e sui pericoli connessi all'attività di cui all'appalto e su quelli derivanti dalle attività lavorative del committente nonché su eventuali reciproche interferenze tra le attività x redazione/aggiornamento del DUVRI x sopralluogo x riunione di coordinamento	
Reparti/aree/zone oggetto del sopralluogo e/o riunione	Sede

Il Committente	
L'Appaltatore	

Quanto sopra premesso sono evidenziati:

- Rischi connessi con l'ambiente di lavoro e le lavorazioni:

I rischi interferenti sono indicati all'interno del DUVRI.

Per i rischi propri della ditta appaltatrice e/o subappaltatrice si rimanda allo specifico Documento di Valutazione dei Rischi.

- Rischi connessi all'uso di attrezzature, macchine e impianti:

Nessuno (gli impianti sono provvisti di conformità e realizzati a regola d'arte)

- Zone per le quali devono essere adottate sistemi e misure di protezione e prevenzione particolari:

nessuna

Il Committente (data e firma) _____

L'Appaltatore _____