

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 3 e 5 - D.Lgs. n. 81/20008 e s.m.i.)

OGGETTO DEL SERVIZIO:

**LA FORNITURA DI PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA
DI PRIMO GRADO RELATIVAMENTE AGLI ANNI
SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024**

**ED IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE
PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI, DISABILI E
PERSONE IN CONDIZIONI DI FRAGILITÀ DEL
COMUNE DI FONTANELLA PER IL PERIODO
01.08.2021-31.08.2024**

INDICE REVISIONI

Rev.	Data	Descrizione
0.0	Giugno 2021	Compilazione iniziale da allegare al bando di gara

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'Impresa appaltatrice per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti agli alunni della Scuola Primaria in via Antonio Lazzari, 208 a Fontanella e Scuola Secondaria di primo grado in via Tommaso Moro, 33 a Fontanella, ed il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità del Comune di Fontanella, al fine di eliminare le interferenze, in ottemperanza all'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 e al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto.

Con il presente documento unico preventivo sono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata a operare la ditta appaltatrice nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

A mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

- Derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- Immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- Esistenti nel luogo di lavoro del Committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rischi rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- Derivanti da modalità di esecuzione particolare richieste esplicitamente dal Committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata);
- Per la presenza di insegnanti e/o alunni e dei dipendenti comunali a seguito di transito degli stessi all'interno di edifici scolastici.

Il documento unico di valutazione (DUVRI) definitivo sarà costituito dal presente documento preliminare con le eventuali modifiche e integrazioni, o eventuali informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentate dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute.

Allegato 1) Verbale di sopralluogo, elenco dei nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle opere oggetto del contratto/appalto, verbale di riunione di cooperazione e coordinamento

La proposta dell'aggiudicatario dell'appalto per eventuali modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, atte a meglio garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, dovrà essere prodotta entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione del Committente.

Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di appalto.

2. 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.

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.

I costi della sicurezza di cui all'art. 26 comma 5) del D.Lgs 81/2008 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza oneri non soggetti a ribasso d'asta.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto il committente procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

3. SOSPENSIONE DEI LAVORI

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave e imminente, il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

4. ANAGRAFICA DELL'APPALTO

Ente committente:

Ragione sociale	COMUNE DI FONTANELLA
Sede legale	Piazza 26 Aprile n. 75 – 24056 Fontanella (BG)
Telefono / fax	0363/997555 - 0363/907303
Partita iva	00714450160
Codice fiscale	00714450160
Indirizzo internet	www.comune.fontanella.bg.it
e-mail	info@comune.fontanella.bg.it
Datore di Lavoro	Sindaco pro-tempore
Medico Competente	da compilare ad appalto aggiudicato
Rappresentante RLS	da compilare ad appalto aggiudicato
Addetto al Servizio antincendio	da compilare ad appalto aggiudicato
Addetto primo soccorso	da compilare ad appalto aggiudicato
Responsabile del procedimento	da compilare ad appalto aggiudicato

Responsabili delle emergenze nelle unità locali luogo di svolgimento dell'appalto

SCUOLA PRIMARIA	
PREPOSTO ALL'EMERGENZA	da compilare ad appalto aggiudicato
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	
PREPOSTO ALL'EMERGENZA	da compilare ad appalto aggiudicato

Appaltatore del servizio (da compilare ad appalto aggiudicato)

Ragione sociale	
Sede legale	
Telefono / fax	
Partita iva	
Codice fiscale	
Indirizzo internet	
e-mail	
Datore di Lavoro	
Responsabile RSPP	
Medico Competente	
Rappresentante RLS	
Addetto al Servizio antincendio	
Addetto primo soccorso	
Referente del coordinamento	

5. DESCRIZIONE E LUOGHI DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

(vedi specifiche nel capitolato di bando)

1. Il servizio comprenderà:

- a) Scuola Primaria, servizio dal 01.08.2021 al 31.08.2024 per un totale complessivo di n. 53.050 pasti alunni e n. 2.950 pasti insegnanti e personale ATA;
- b) Scuola Secondaria di primo grado servizio dal 01.08.2021 al 31.08.2024 per un totale complessivo di n. 5.650 pasti alunni e n. 330 pasti insegnanti e personale ATA;
- c) Pasti sociali a domicilio dal 01.08.2021 al 31.08.2024 per un totale complessivo di n. 11.220 pasti.

2. Il primo piatto dovrà essere cotto nella cucina della mensa sita in Fontanella, Via Antonio Lazzari, n. 208;

3. Il secondo piatto dovrà essere preparato presso il centro cottura della ditta appaltatrice e trasportato con idonei ed appropriati contenitori ("Gastronorm" in acciaio) mediante furgone adeguatamente coibentato.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CEE 852/04.

4. I luoghi dell'attività sono la Scuola Primaria via Antonio Lazzari, 208 e la Scuola Secondaria di primo grado in via Tommaso Moro, 33 a Fontanella (BG).

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO (vedi specifiche nel capitolato di bando)

La ditta aggiudicataria deve provvedere con i propri addetti ad eseguire i servizi oggetto dell'Appalto.

a) La ditta appaltatrice deve provvedere a:

- Acquisto e gestione delle materie prime.
- Costo del personale che sarà assegnato in numero (vedi comma 4 punto c) e professionalità, adeguato alle esigenze di produzione ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.
- Divise del personale, contenitori termici, pentole, posate e tutta l'attrezzatura da cucina.
- Il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi.
- Responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta, per un massimale pari ad €. 5.000.000,00.
- Garanzia della qualità delle materie prime.
- Apparecchiatura dei tavoli; i tavoli sono disposti in due sale che contengono, rispettivamente, n. 100 posti e n. 50 posti (in caso di applicazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 i posti si riducono a n. 57 e a n. 29)
- Distribuzione dei pasti direttamente ai tavoli della sala mensa costituita da n. 100 posti; distribuzione dei pasti dal bancone self-service nella sala mensa costituita da n. 50 posti (in caso di applicazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 i pasti verranno distribuiti tutti direttamente ai tavoli).
- Sparecchiatura dei tavoli.
- Fornitura - in numero adeguato ai pasti da servire - di stoviglie (piatti e bicchieri) in melamina, posate in acciaio, tovaglioli e tovagliette sottopiatte di carta usa e getta ed anche di vassoi per il self-service qualora i vassoi di proprietà del Comune fossero insufficienti al fabbisogno; i piatti, i bicchieri, le posate e i vassoi forniti rimangono di proprietà della ditta appaltatrice; sarà possibile il ricorso a prodotti monouso solo per documentate esigenze

tecniche impreviste. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie, tovaglioli e bicchieri biodegradabili e compostabili.

- Lavaggio delle stoviglie utilizzando la lavastoviglie di proprietà del Comune e lavaggio della biancheria da cucina; i detersivi sono a carico della ditta.
 - Pulizia dei seguenti locali adibiti al servizio mensa: sala con 100 posti, sala con 50 posti, cucina, bagno e ripostiglio riservato alle inservienti e bagni per gli utenti del servizio mensa; le attrezzature e i prodotti per la pulizia sono a carico della ditta.
 - Utilizzo di detergenti e disinfettanti per il lavaggio delle stoviglie e dei locali.
 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e degli arredi della cucina (con esclusione delle opere murarie, impianto elettrico, impianto idrico, impianto di riscaldamento).
 - Raccolta differenziata dei rifiuti.
 - Deposito dei rifiuti negli appositi contenitori situati nel cortiletto esterno alla sala mensa.
 - Curare la stesura ed il rispetto del piano interno di autocontrollo secondo il sistema HACCP.
- b) L'acqua da tavola sarà travasata dalle insegnanti o direttamente dagli alunni.
- c) Al fine di svolgere i servizi indicati al comma 4 a) in modo efficace ed efficiente, la ditta dovrà assicurare la presenza di almeno n. 1 addetto ogni 50 utenti in tutte le giornate in cui si effettua il servizio di refezione scolastica. Nel caso in cui il numero degli utenti sia superiore al 30% del suddetto limite si pone la necessità di avere a disposizione un'ulteriore unità.
- d) Il servizio di refezione scolastica per la scuola Primaria va effettuato per cinque giorni settimanali mentre per la scuola Secondaria di Primo Grado per due giorni la settimana con esclusione dei periodi di chiusura previsti dai calendari scolastici emanati dalla Regione Lombardia e dall'Istituto Comprensivo Scolastico.
- e) Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali, ecc... verrà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle medesime senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

Per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità la ditta dovrà provvedere a:

- a) Erogare il servizio per il pranzo, dal lunedì al venerdì con pasto doppio o triplo al venerdì per i soli utenti che lo richiedano;
- b) Fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione di pasti;
- c) Confezionamento degli stessi presso il centro di cottura in appositi contenitori termici in confezioni singole nell'assoluto rispetto delle norme vigenti in materia;
- d) Confezionamento del pasto secondo i menù concordati;
- e) Trasporto e consegna dei pasti, in contenitori monoporzione, a legume fresco-caldo, presso il domicilio degli utenti; trasporto che verrà effettuato a cura e spese della ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente e con la garanzia di effettuarlo in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e quindi di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti;
- f) Pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto dei pasti, e sanificazione almeno una volta alla settimana;
- g) Informazione e formazione del personale.

Al servizio si accede su valutazione del Servizio Sociale. Il Comune concorderà con la ditta appaltatrice la data di attivazione del servizio per i nuovi utenti: generalmente dovrà essere attivato entro due giorni lavorativi dalla richiesta, ma per ragione d'urgenza segnalate dal Servizio

Sociale, dovrà essere attivato anche il giorno stesso della richiesta purché sia comunicata entro le ore 10:00

Sarà cura del Comune comunicare con anticipo di almeno un giorno lavorativo le eventuali sospensioni temporanee o cessazioni.

Gli orari di consegna dei pasti, ove ricorrano esigenze specifiche e considerata la natura degli utenti beneficiari, dovranno essere effettuati secondo le indicazioni dei Servizi Sociali.

Poiché il momento della consegna è considerato anche come attività di prevenzione nei confronti delle problematiche della persona sola, gli operatori addetti alla consegna dovranno essere adeguatamente formati, a completo carico della ditta appaltatrice, al rapporto con l'utenza anziana/fragile, provvedere alla consegna del pasto presso l'abitazione, eventualmente se richiesto aiutare l'anziano ad aprire le gamelle e riferire al Servizio Sociale eventuali problematiche.

6. RISCHI SPECIFICI DI MANSIONE

a) 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.

b) Movimentazione manuale dei carichi:

Gli addetti devono essere formati e informati sui rischi legati alla movimentazione dei carichi e all'assunzione di posture incongrue del corpo e degli arti.

Nello spostamento non devono essere sollevati pesi superiori ai 25 kg. uomini e 15 kg donne e in presenza di pesi superiori la manovra dovrà essere effettuata da almeno due lavoratori o con l'uso di appositi ausili meccanici.

Gli addetti devono essere dotati di appositi D.P.I. (guanti antiscivolo, scarpe antinfortunistiche)

c) 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.

d) Scivolamento, cadute a livello:

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

e) 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.

f) Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi:

Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologicamente e di presenza di studenti o altri utenti.

g) Investimento da mezzi di trasporto:

Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

h) 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 le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

i) Elettrocuzione.

E' obbligatorio l'uso di prolunghe in buono stato senza abrasioni o tagli.

Divieto di utilizzare connessioni mediante adattatori che non garantiscono la massa a terra.

(informazione e formazione degli addetti)

Gli operatori devono essere dotati di appositi D.P.I. (guanti, scarpe con suola isolante).


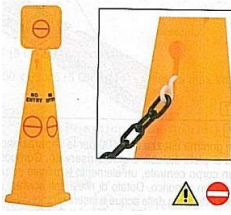
GESTIONE EMERGENZA COVID-19

Modalità di ingresso

- E' vietato l'ingresso presso i locali della Stazione Appaltante senza autorizzazione. Per l'accesso di fornitori esterni sono indicate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti/uffici coinvolti.
- Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno sono individuati servizi igienici dedicati; è vietato l'utilizzo di quelli del personale dipendente.
- Tutte le persone presenti presso i locali della Stazione Appaltante devono adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, pertanto è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone, sono messi a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani / gel igienizzante.
- Gli spostamenti all'interno del sito devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali fornite dal referente di riferimento.
- Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc.) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
- Il personale delle ditte terze prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37.5°C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione nel rispetto della legge sulla privacy saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.
- Si informa chiunque intenda fare ingresso nei locali della Stazione Appaltante della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.
- Qualora possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro dalle altre persone e dovrà indossare una mascherina protettiva di naso e bocca.

7. RISCHI SPECIFICI DELL'INTERFERENZA

Sono quelli connessi alle interferenze tra i lavoratori della ditta/impresa aggiudicataria, gli alunni delle scuole, gli insegnanti, il personale delle altre imprese e i dipendenti comunali.

Lavorazione	Possibili cause di interferenza	Rischi trasmessi dall'ambiente circostante	Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti
Preparazione, somministrazione e trasporto pasti	Presenza di docenti e/o alunni all'interno della cucina	Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o alunni in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con l'utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti e/o alunni su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza  Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti 
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica e D.P.I.

DOCUMENTI DA RICHIEDERE ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Per assolvere a quanto definito dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 l'impresa deve trasmettere al Committente:

ALLEGATO XVII D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE

1. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;
- b) documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del presente decreto legislativo;
- c) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo, di macchine, attrezzature e opere provvisionali;
- d) elenco dei dispositivi di protezione individuali forniti ai lavoratori;
- e) nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza, del medico competente quando necessario;
- f) nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- g) attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal presente decreto legislativo;
- h) elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal presente decreto legislativo;
- i) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- l) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del presente decreto legislativo;
- Dichiarazione che tutti i Vs. lavoratori sono stati preventivamente informati e formati, sulle misure e cautele da noi predisposte, sui rischi cui potrebbero incorrere svolgendo l'attività presso la ns. azienda, sulla gestione delle emergenze;
- Elenco del personale e relativa tessera di riconoscimento, che svolgerà l'attività. E' fatto obbligo di comunicare ogni sostituzione di personale in modo tempestivo;
- Copia della Vs. Assicurazione RCT/RCO (responsabilità civile verso terzi/responsabilità civile verso prestatori di lavoro).

I lavoratori autonomi devono trasmettere al Committente:

- Copia di iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato;
- DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisionali;
- elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione;
- attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria, ove espressamente previsti dal presente decreto legislativo;
- Copia della Vs. Assicurazione RCT/RCO (responsabilità civile verso terzi/responsabilità civile verso prestatori di lavoro);
- Tessera di riconoscimento.

**DOCUMENTAZIONE SPECIFICA FORNITA DAL COMMITTENTE E
 DALL’AFFIDATARIA**

Documento	Fornita dal committente	Fornita dall’affidataria
<input checked="" type="checkbox"/> Piano di emergenza ed evacuazione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione	
<input checked="" type="checkbox"/> Procedure in caso di emergenza	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione	
<input type="checkbox"/> Indagine fonometrica	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input type="checkbox"/> Indagine strumentale delle vibrazioni	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input type="checkbox"/> Indagine ambiente di lavoro	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	
<input checked="" type="checkbox"/> Indagine rischio chimico	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input checked="" type="checkbox"/> Schede di sicurezza dei prodotti utilizzati
<input type="checkbox"/> Valutazione valore esposizione a CEM	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input checked="" type="checkbox"/> Idoneità dei lavoratori		<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input checked="" type="checkbox"/> Visura camerale		<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento
<input checked="" type="checkbox"/> D.U.R.C.		<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento
<input checked="" type="checkbox"/> DUVRI	<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento (fornita dal committente)
<input checked="" type="checkbox"/> DVR - Documento di valutazione dei rischi	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input type="checkbox"/> PLANIMETRIA IN ALLEGATO AL DUVRI	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione

Le imprese esterne devono obbligatoriamente cooperare e coordinarsi con i responsabili delle unità locali, sedi operative di lavoro e quindi di svolgimento dell’appalto in oggetto.

DISPOSIZIONE GENERALI DI SICUREZZA

- E' obbligatorio:
 - L'utilizzo di scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo.
- E' vietato:
 - Effettuare interventi diversi da quelli previsti su aree, impianti, attrezzature.
 - Manomettere, escludere o rendere inaccettabili i sistemi di sicurezza di macchine e impianti.
 - Ostruire l'accesso ad idranti, estintori, uscite di emergenza.
 - Impiegare attrezzature non conformi.
 - Impiegare attrezzature e sistemi non conformi per l'accesso a posti di lavoro ad altezza superiore ai 2 metri rispetto ad un piano stabile.
 - Utilizzare fiamme libere senza specifica autorizzazione (fare riferimento al Responsabile).
 - Effettuare senza autorizzazione interventi che esponano a rischio di incidente di tipo elettrico, incendio, esplosione (fare riferimento al Responsabile).
- Gli interventi:
 - Devono corrispondere a quanto programmato.
 - Devono essere effettuati utilizzando attrezzature e metodi conformi.
 - Devono essere effettuati impiegando i Dispositivi di Protezione Individuali opportuni.
 - Devono essere effettuati da personale adeguatamente formato.
- Deve essere immediatamente segnalata:
 - Qualunque anomalia relativa all'impianto elettrico.
 - Qualunque situazione possa portare all'ostruzione di uscite di sicurezza o vie di transito.
 - La necessità di utilizzare fiamme libere.

PIANO DI EMERGENZA E PRIMO SOCCORSO PER ORGANIZZAZIONI ESTERNE

Qualunque situazione anomala o di inizio di emergenza deve essere immediatamente segnalata al personale della scuola che opererà secondo il Piano di emergenza.

In caso di emergenza gli addetti di organizzazioni esterne sono tenuti a:

- Interrompere le attività svolte mettendo in sicurezza attrezzature e impianti utilizzati (in particolare: non ostruire vie di uscita, accesso a estinguenti, ecc.);
- Raggiungere, con calma e percorrendo i percorsi segnalati il punto di raccolta (area antistante l'ingresso);
- Non allontanarsi dal punto di raccolta se non autorizzati dal responsabile dell'emergenza.

La scuola dispone di un proprio servizio di primo soccorso con personale addestrato e dotazioni previste dal D.M. 388/03. In caso di necessità occorre contattare i responsabili di reparto.

DEVE ESSERE IMMEDIATAMENTE SEGNALATA AI RESPONSABILI DI AREA QUALUNQUE SITUAZIONE DI INFORTUNIO, INCIDENTE SENZA INFORTUNIO, MANCATO INCIDENTE.

PROCEDURA OPERATIVA IN CASO DI

EMERGENZA

NUMERI DI TELEFONO UTILI

IN CASO D'EMERGENZA POTRA' ESSERE UTILE AVERE A DISPOSIZIONE IN MODO RAPIDO UNA SERIE DI NUMERI



SOGGETTO	NUMERO 📞
COMMITTENTE	
DATORE DI LAVORO	da compilare ad appalto aggiudicato
RAPPR. LAVORATORI SICUREZZA	da compilare ad appalto aggiudicato
MEDICO COMPETENTE	da compilare ad appalto aggiudicato
ALTRI NUMERI UTILI	
PRONTO SOCCORSO	112
VIGILI DEL FUOCO	112
SOCCORSO PUBBLICO EMERGENZA	112
PRONTO INTERVENTO	112
RESPONSABILI DELLE EMERGENZE NELLE UNITA' LOCALI	
SCUOLA PRIMARIA	da compilare ad appalto aggiudicato
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	da compilare ad appalto aggiudicato

Le imprese esterne devono obbligatoriamente cooperare e coordinarsi con i responsabili delle unità locali, sedi operative di lavoro e quindi di svolgimento dell'appalto in oggetto.

8. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli 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". Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- a) gli apprestamenti;
- b) le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti;
- c) i mezzi e servizi di protezione collettiva (come segnaletica di sicurezza, ecc.);
- d) le procedure previste per specifici motivi di sicurezza;
- e) gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- f) le misure di coordinamento concernente l'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva;
- g) le riunioni di cooperazione e coordinamento fra i responsabili ditta/impresa aggiudicataria e il committente.

Pertanto in conformità a quanto stabilito dalla norma citata in precedenza e sulla base di dati generali disponibili si sono definiti gli oneri relativi alla sicurezza **TRIENNALI**, non soggetti a ribasso, per l'attuazione dei piani in termini di valore secondo le seguenti indicazioni:

I prezzi sono IVA esclusa

DESCRIZIONE	U.M.	Costo Unitario	N.	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo – Pavimento Bagnato	Cad	€ 40,00	2	€ 80,00
Pellicola adesiva – cartello DIVIETO D'ACCESSO	Cad	€ 2,45	4	€ 9,80
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare"	Cad	€ 50,00	2	€ 100,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature – kit da 5 mt.	Cad	€ 18,50	2	€ 37,00
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, etc. (due all'anno)	Cad	€ 133,00	6	€ 798,00
TOTALE				€ 1.024,80

Costo totale della sicurezza non soggetta a ribasso d'asta:

Oneri per un pasto € 0,014

Oneri totali appalto triennale € 1024,80

Oneri totali con l'opzione di rinnovo € 2.049,60

Il presente documento:

- è composto da n. 16 pagine compreso dell'allegato "verbale di cooperazione e coordinamento";
- è stato elaborato dall'Amministrazione/Ente Committente.

Firme

Luogo e data

Responsabile del procedimento
committente

.....

Impresa appaltatrice

.....

Allegati

- **Verbale di cooperazione e coordinamento**

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Appalto n. _____

In data _____, antecedente l'inizio dei lavori d'appalto, è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione presieduta dalla Sig.ra _____ dell'Amministrazione Comunale di **Fontanella**, a cui hanno partecipato:

A) per la società _____, i Sig.ri

1) _____

2) _____

B) per il Comune di **Fontanella**, i Sig.ri

1) _____

2) _____

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nell'eseguire i lavori oggetto dell'appalto.

Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici.

Nell'odierna riunione la COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

- 1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- 2) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'oggetto dell'appalto.

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

1) presa visione della zona dove verranno effettuati i lavori, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto si concorda di eseguire i lavori oggetto dell'appalto secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.

2)

.....

3)

.....

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione.

Committente

Impresa appaltatrice

.....

.....

.....

.....