



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

D.U.V.R.I.

Ai sensi dell'Art. 29 comma 3 del D.Lgs. 9 Aprile 2008 n° 81 e s.m.i.

Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza

TESTO UNICO SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela
della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Redatto il 11/11/2016



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

PARTE 1 – AZIENDA COMMITTENTE

ENTE COMMITTENTE	Comune di Palù
Sede	Via Roma, 29 - 37050 Palù (VR)
Telefono	

Tipologia lavori	AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI PALU' ANNI 2017 – 2018 - 2019
-------------------------	---

Sede oggetto dell'attività contrattuale	- SCUOLA INFANZIA PALU', VIA ROMA , 12 - SCUOLA PRIMARIA PALU', P.ZZA S.GIORGIO, 10
--	--

Figure aziendali referenti per il contratto

Referente dell'Appalto	
-------------------------------	--

Funzioni aziendali in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro:

Tutti i riferimenti , le funzioni, i nominativi e numeri telefonici dei referenti per le singole funzioni aziendali per l'appalto, verranno comunicate nel momento del perfezionamento del DUVRI (durante incontro tecnico almeno 15 giorni prima dell'inizio lavori) .

Durata anni scolastici (da incarico)	- 2017 - 2018 - 2019
---	----------------------------

Indice Revisioni	Motivo della revisione
00	Documento preliminare allegato al Capitolato d'Appalto

PARTE 2 – AREE E FASI DI LAVORO, RISCHI SPECIFICI E COORDINAMENTO

Nell'espletamento del servizio si dovrà, in particolare, rispettare quanto indicato nel presente documento e nel capitolato speciale d'appalto; inoltre non si dovrà mai, in nessun caso, andar contro alle leggi e norme vigenti in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro.



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

La tipologia degli interventi viene così stabilita:

LOCALI	DESCRIZIONE ATTIVITA' E FASI DI LAVORO	NOTE
SCUOLA INFANZIA PALU', VIA ROMA , 12	<p>Preparazione dei pasti in loco con tutte le relative operazioni accessorie e la fornitura merende-</p> <p>La ditta appaltatrice riceverà in consegna i locali muniti della prescritta autorizzazione sanitaria, con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse all'appalto.</p> <p>La ditta appaltatrice provvederà alla manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature e beni ricevuti in consegna, all'integrazione di eventuali attrezzature utili per la realizzazione del servizio, nonché alla sostituzione di utensili ed apparecchiature da cucina eventualmente deteriorati, se ritenuti indispensabili per il servizio.</p> <p>Le attrezzature integrate dalla ditta appaltatrice, dovranno essere a norma CE.</p> <p>Sono quindi a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri, obblighi e adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none">a) il personale per la preparazione dei pasti e lo scodellamento presso la sala mensa della Scuola Primaria;b) la manutenzione e pulizia dei contenitori termici e la pulizia di tutta l'area cucina;c) la gestione del magazzino;d) l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso, ogni altra spesa connessa sulla base del menù richiesto con l'assistenza tecnica del direttore di ristorazione e dietista dell'azienda aggiudicataria, nonché acqua naturale in confezioni in PET da lt 0,5/1,5/2;e) detersivi e materiale di consumo area cucina;f) raccolta e lavaggio stoviglie presso la scuola primaria.g) l'impegno a garantire e fornire il servizio oggetto dell'appalto anche in caso di variazioni intervenute e richieste dall'Ente appaltante come indicato all'art. 5;h) l'impiego, nella preparazione dei pasti, delle percentuali di prodotti biologici, IGP/DOP e dei prodotti agricoli a chilometri zero dichiarate;i) la fornitura agli alunni della Scuola dell'Infanzia statale dello spuntino a metà mattina alternando yogurt/frutta per tutti i giorni dal lunedì al venerdì e che dovrà essere consegnato il giorno antecedente l'utilizzo o comunque anche a cadenza non quotidiana in modo tale da essere a disposizione degli alunni nella scuola per il consumo quotidiano;j) la fornitura di n. 5 pasti settimanali gratuiti, cumulabili nel tempo e conteggiati secondo i giorni di calendario scolastico, che l'Ente appaltante destinerà agli alunni che si trovano in situazioni di disagio economico/sociale, come attestate dall'Assistente Sociale	



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

	<p>del Comune. La fornitura a titolo gratuito di detti pasti dovrà risultare dalle fatture mensili; In caso di mancata fornitura di detti pasti, l'importo non sostenuto dovrà essere erogato a titolo di contributo per attività culturali.</p> <ul style="list-style-type: none">k) la fornitura, trasporto, manutenzione di tutta l'attrezzatura necessaria al trasporto e alla distribuzione dei pasti (carrelli termici, contenitori, scaldavivande, stoviglie, posaterie per lo scodellamento), che dovrà essere a norma di legge. La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox;l) la fornitura, trasporto e consegna, per le utenze di tutte le scuole, dei tovaglioli e delle tovagliette a perdere che andranno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;m) la fornitura, trasporto e consegna, per le utenze della scuola primaria, delle stoviglie a perdere (piatti, posate e bicchieri), in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1 ;n) il ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione), a refezione ultimata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione;o) il lavaggio (con lavastoviglie in dotazione alla scuola) dei bicchieri per l'acqua in uso presso i bagni della Scuola dell'Infanzia, da effettuarsi almeno 2 volte a settimana;p) la fornitura, trasporto e consegna dei condimenti;q) il lavaggio della frutta e della verdura cruda;r) l'impiego di contenitori igienicamente idonei ad uso alimentare per il trasporto del pane, frutta e verdura;s) la gestione del menù secondo quanto previsto al seguente articolo 9;t) l'adozione della procedura di autocontrollo secondo il sistema HACCP di cui all'art. 30 del capitolato;u) la collaborazione necessaria al personale degli uffici incaricati della vigilanza, come prevista nel capitolato;v) l'acquisizione e impiego del personale in possesso dei requisiti professionali e delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria necessario alla gestione della cucina per la preparazione dei cibi, nonché alla somministrazione dei pasti alle utenze, nel numero e qualifiche dichiarate in sede di gara e sufficiente a garantire la fornitura dei servizi richiesti; la ditta dovrà comunicare al Comune, il numero, i nominativi e gli orari del personale impiegato presso le mense scolastiche di Palù;w) gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli adempimenti previsti dal presente capitolato, con idonei requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;x) fornitura, al proprio personale operante nelle mense scolastiche, della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008;y) tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare: igiene e	
--	---	--



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

	<p>merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti, controllo di qualità, aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;</p> <p>z) avere la disponibilità di un dietista o di uno specialista in scienze dell'alimentazione/nutrizionista (anche con affidamento esterno) che segua la preparazione delle diete sia normali che speciali;</p> <p>aa) far osservare le norme igienico sanitarie da parte del proprio personale addetto a tutto il ciclo di lavorazione del servizio oggetto dell'appalto;</p> <p>bb) la ditta dovrà individuare la figura del Responsabile del servizio in possesso di qualifica professionale con idonea e adeguata esperienza a cui sarà attribuito il compito di sovrintendere al servizio e di mantenere i rapporti con il Comune, l'ASL, l'autorità scolastica;</p> <p>cc) la ditta dovrà essere in possesso di una propria casella di Posta Elettronica Certificata, cui l'Ente appaltante farà riferimento per le comunicazioni;</p>	
SCUOLA PRIMARIA PALU', P.ZZA S.GIORGIO, 10	<p>Preparazione di pasti presso la cucina della Scuola dell'Infanzia, successivamente i pasti verranno trasportati e distribuiti mediante scodellamento presso la sala mensa della Scuola Primaria in Piazza San Giorgio</p> <p>La ditta aggiudicataria dovrà recapitare a propria cura e spese i pasti e l'altro materiale presso i locali destinati alla mensa degli alunni della scuola primaria.</p> <p>Sono quindi a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri, obblighi e adempimenti:</p> <p>a) il personale per la preparazione dei pasti e lo scodellamento presso la sala mensa della Scuola Primaria;</p> <p>b) la manutenzione e pulizia dei contenitori termici e la pulizia di tutta l'area cucina;</p> <p>c) la gestione del magazzino;</p> <p>d) l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso, ogni altra spesa connessa sulla base del menù richiesto con l'assistenza tecnica del direttore di ristorazione e dietista dell'azienda aggiudicataria, nonchè acqua naturale in confezioni in PET da lt 0,5/1,5/2;</p> <p>e) detersivi e materiale di consumo area cucina;</p> <p>f) raccolta e lavaggio stoviglie presso la scuola primaria.</p> <p>g) l'impegno a garantire e fornire il servizio oggetto dell'appalto anche in caso di variazioni intervenute e richieste dall'Ente appaltante come indicato all'art. 5;</p> <p>h) l'impiego, nella preparazione dei pasti, delle percentuali di prodotti biologici, IGP/DOP e dei prodotti agricoli a chilometri zero dichiarate;</p>	



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

	<ul style="list-style-type: none">i) la fornitura agli alunni della Scuola dell'Infanzia statale dello spuntino a metà mattina alternando yogurt/frutta per tutti i giorni dal lunedì al venerdì e che dovrà essere consegnato il giorno antecedente l'utilizzo o comunque anche a cadenza non quotidiana in modo tale da essere a disposizione degli alunni nella scuola per il consumo quotidiano;j) la fornitura di n. 5 pasti settimanali gratuiti, cumulabili nel tempo e conteggiati secondo i giorni di calendario scolastico, che l'Ente appaltante destinerà agli alunni che si trovano in situazioni di disagio economico/sociale, come attestate dall'Assistente Sociale del Comune. La fornitura a titolo gratuito di detti pasti dovrà risultare dalle fatture mensili; In caso di mancata fornitura di detti pasti, l'importo non sostenuto dovrà essere erogato a titolo di contributo per attività culturali.k) la fornitura, trasporto, manutenzione di tutta l'attrezzatura necessaria al trasporto e alla distribuzione dei pasti (carrelli termici, contenitori, scaldavivande, stoviglie, posaterie per lo scodellamento), che dovrà essere a norma di legge. La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox;l) la fornitura, trasporto e consegna, per le utenze di tutte le scuole, dei tovaglioli e delle tovaglette a perdere che andranno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;m) la fornitura, trasporto e consegna, per le utenze della scuola primaria, delle stoviglie a perdere (piatti, posate e bicchieri), in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1 ;n) il ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione), a refezione ultimata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione;o) il lavaggio (con lavastoviglie in dotazione alla scuola) dei bicchieri per l'acqua in uso presso i bagni della Scuola dell'Infanzia, da effettuarsi almeno 2 volte a settimana;p) la fornitura, trasporto e consegna dei condimenti;q) il lavaggio della frutta e della verdura cruda;r) l'impiego di contenitori igienicamente idonei ad uso alimentare per il trasporto del pane, frutta e verdura;s) la gestione del menù secondo quanto previsto al seguente articolo 9;t) l'adozione della procedura di autocontrollo secondo il sistema HACCP di cui all'art. 30 del capitolato;u) la collaborazione necessaria al personale degli uffici incaricati della vigilanza, come prevista nel capitolato;v) l'acquisizione e impiego del personale in possesso dei requisiti professionali e delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria necessario alla gestione della cucina per la preparazione dei cibi, nonché alla somministrazione dei pasti alle utenze, nel numero e qualifiche dichiarate in sede di gara e sufficiente a garantire la fornitura dei servizi richiesti; la ditta dovrà comunicare al Comune, il numero, i nominativi e gli orari del personale impiegato presso le mense scolastiche di Palù;w) gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al	
--	---	--



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

	<p>corretto svolgimento degli adempimenti previsti dal presente capitolato, con idonei requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;</p> <p>x) fornitura, al proprio personale operante nelle mense scolastiche, della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008;</p> <p>y) tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare: igiene e merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti, controllo di qualità, aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;</p> <p>z) avere la disponibilità di un dietista o di uno specialista in scienze dell'alimentazione/nutrizionista (anche con affidamento esterno) che segua la preparazione delle diete sia normali che speciali;</p> <p>aa) far osservare le norme igienico sanitarie da parte del proprio personale addetto a tutto il ciclo di lavorazione del servizio oggetto dell'appalto;</p> <p>bb) la ditta dovrà individuare la figura del Responsabile del servizio in possesso di qualifica professionale con idonea e adeguata esperienza a cui sarà attribuito il compito di sovrintendere al servizio e di mantenere i rapporti con il Comune, l'ASL, l'autorità scolastica;</p> <p>cc) la ditta dovrà essere in possesso di una propria casella di Posta Elettronica Certificata, cui l'Ente appaltante farà riferimento per le comunicazioni;</p>	



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

Informazioni generali sulle attività svolte dal Committente

All'interno della struttura oggetto dell'appalto, viene svolta attività di istruzione.

Si possono trovare all'interno degli immobili il personale docente, gli alunni, genitori, pubblico esterno ed altri utenti che possono essere presenti presso la struttura.

I principali rischi specifici sono, fondamentalmente, per la sicurezza (rischi di natura infortunistica responsabili del potenziale verificarsi di incidenti o infortuni, ovvero di danni o menomazioni fisiche, più o meno gravi, in conseguenza di un impatto traumatico di varia natura: meccanica, elettrica, chimica, termica, ecc.); nel seguito del documento sarà riportata la descrizione dei rischi maggiormente probabili.

Gli orari di lavoro sono stabiliti nel contratto d'Appalto.

La viabilità carrabile consente di accedere all'area oggetto dell'intervento; i percorsi pedonali interni consentono facilmente di raggiungere i luoghi di lavoro interessati dall'appalto.

I mezzi di trasporto non devono sostare davanti a presidi antincendio o uscite di sicurezza, inoltre non devono per nessun motivo intralciare i percorsi d'esodo.

Attività pericolose per lo svolgimento delle quali è necessaria specifica autorizzazione

In relazione alle seguenti attività occorre richiedere preventiva autorizzazione della Committenza, nella persona del Delegato, referente per l'appalto

- messa fuori servizio e/o interventi sugli impianti elettrici;
- uso esclusivo o promiscuo di attrezzature del Committente;
- uso di locali o spazi disponibili (servizi igienici, depositi temporanei);
- introduzione e/o deposito di sostanze pericolose;
- possibilità di esposizione a rischi associati a sostanze chimiche;
- lavori in altezza;
- lavori in postazioni remote o isolate.

Le eventuali misure di prevenzione e protezione da adottare, in relazione alle predette attività, dovranno essere esplicitamente verbalizzate in sede di riunione di coordinamento.



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

Elenco sintetico dei Rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e incidenti sulle attività soggetto dell'appalto.

Rischio	Fase	Misure di prevenzione e protezione
Incendio ed esplosione	Uso GAS o apparecchiature elettriche	Non fumare, non usare fiamme libere; assicurarsi che gli interruttori siano sempre spenti quando non vi è attività; rispettare le procedure della committenza.
Ustioni	Movimentazione contenitori caldi	Allontanare personale non autorizzato dai recipienti caldi; il personale autorizzato dovrà usare idonei DPI.
Tagli	Utilizzo attrezzi taglienti	Non lasciare incustodite le attrezzature o materiale tagliente al fine di evitarne l'utilizzo da personale non autorizzato; utilizzare solo attrezzature a norma e con le relative protezioni; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi sibili, al fine di ridurre la possibilità di ferirsi o ferire accidentalmente altre persone ; il personale autorizzato dovrà usare idonei DPI.
Elettrocuzione	Utilizzo attrezzature elettriche	Utilizzare esclusivamente attrezzature a norma; non usare prolunghe, riduzioni o adattatori non idonei ; è vietato effettuare qualsiasi intervento di modifica sulle parti elettriche esistenti; prima di allacciare un'attrezzatura alla rete dell'ambiente, assicurarsi che l'attrezzatura sia idonea e compatibile con la sezione del cavo che lo alimenta (chiedere al preposto e responsabile di procedimento), anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.
Scivolamenti e cadute a livello	In presenza di materiale liquido o polverulento a pavimento	Evitare di rovesciare liquidi o cibi a pavimento (qualora succedesse accidentalmente, isolare l'area e procedere immediatamente al ripristino della sicurezza); il personale autorizzato dovrà usare idonei DPI (comprese scarpe antiscivolo).
Caduta materiale dall'alto	Deposito materiale nelle scaffalature	Verificare costantemente le condizioni di stabilità del materiale posizionato nel deposito; non sostare sotto o nelle vicinanze dei depositi.
Movimentazione manuale dei carichi	Movimentazione prodotti	Per eliminare o ridurre i rischi derivanti dalla movimentazione manuale dei carichi, il personale dovrà rispettare i limiti di peso calcolati secondo il criterio NIOSH.
Chimico	Pulizia e sanificazione	Usare esclusivamente prodotti approvati e garantire la presenza delle schede di sicurezza. I prodotti saranno forniti dalla committenza.
Investimento o collisione	Manovre con automezzo o movimentazione dei pasti	Non sostare nei viali di percorrenza; fare attenzione agli attraversamenti; porre attenzione alle altre vetture che transitano; con l'automezzo, nelle prossimità del locale, mantenere una velocità "passo d'uomo"; dare la precedenza sempre ai pedoni.
Emergenze ed evacuazione	Emergenze di vario genere	È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede nella quale si svolge il lavoro; pianificare i comportamenti in caso di emergenza ed evacuazione .



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

Uscite di sicurezza e vie di fuga

Le uscite di emergenza, i percorsi d'esodo e le vie di fuga devono essere sempre mantenute libere da ostacoli di qualsiasi genere.

I mezzi di estinzione (manichette, estintori, ...) devono rimanere liberi ed accessibili.

Assenza di ostacoli

Evitare di creare ostacoli di percorrenza o barriere architettoniche.

Cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione

La ditta appaltatrice deve attenersi alle linee guida indicate nel presente documento e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

In particolare, ed in aggiunta:

- non dovrà lasciare all'interno dei locali scolastici, materiali di pulizia o utensili taglienti o quant'altro possa essere usato da personale esterno e causare incidente;
- dovrà osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite ai preposti ai fini della protezione individuale e collettiva;
- rispettare e far rispettare le norme ed informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente nelle aree di lavoro interne ed esterne;
- far uso corretto dei DPI per le attività;
- non rimuovere o far rimuovere le protezioni di sicurezza;
- non compiere di propria iniziativa operazioni che non sono di propria competenza;
- segnalare immediatamente al preposto tutte le deficienze insorte, ed adoperarsi in collaborazione al fine di ripristinare la sicurezza.



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

PARTE 3 – PIANO DI EMERGENZA

L'Appaltatore può prendere visione, previa richiesta formale alla Direzione, del Piano di Emergenza del Committente e/o utilizzatore-gestore dei luoghi di lavoro e le relative planimetrie allegate.

In caso di incendio il personale deve:

- mantenere la calma e valutare l'estensione e il possibile sviluppo dell'incendio;
- avvertire immediatamente il personale presente nell'edificio in cui si svolgono i lavori, per l'attuazione del piano di emergenza interno;

In caso di incendio o altra emergenza di lieve entità il personale dell'Impresa dovrà adoperarsi direttamente, con proprio personale addestrato a farlo, per eliminare o contenere l'incendio (es. utilizzando gli estintori, ecc.).

In caso di incendio o altra emergenza di notevole entità o se il primo tentativo di spegnimento non ha successo, il personale dell'Impresa dovrà avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco (tel. 115).

In attesa dell'arrivo dei Vigili del Fuoco il personale dovrà:

- avvertire le persone all'interno del fabbricato che possano essere coinvolte dai fumi o dalle fiamme e farle uscire all'esterno;
- chiudere le porte che conducono verso l'interno del fabbricato e verso i vani scala-ascensore;
- aprire le porte e le finestre verso l'esterno per fare uscire i fumi ed il calore;
- contenere l'espansione dell'incendio con estintori, idranti, ecc.
- allontanare i propri mezzi e attrezzature;
- allontanare eventuali materiali non ancora raggiunti dalle fiamme per contenere la propagazione dell'incendio;
- favorire l'ingresso dei mezzi dei Vigili del Fuoco (es. aprire i cancelli, spostare le auto, ecc.)

In caso di danni a terzi (persone o cose) durante l'attività o l'uso di macchine e attrezzature il personale dell'Impresa appaltatrice dovrà:

- prestare i primi soccorsi con proprio personale addestrato a farlo e avvertire immediatamente il pronto soccorso sanitario (Tel. 118);
- avvertire quanto prima la Direzione Lavori del Comune di Palù.



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

PARTE 4 – DITTA APPALTATRICE

- **Documentazione attestante l'idoneità tecnico professionale**

Le ditte in appalto, prima dell'inizio dei lavori dovranno fornire le seguenti documentazioni:

1. Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria ed Artigianato
2. Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445 (rif. Art. 26, comma 1, lettera a) D.Lgs. 81/2008);
3. Elenco del personale che parteciperà alla esecuzione dei lavori. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione del personale durante l'esecuzione dei lavori;
4. Documento di valutazione dei rischi o dichiarazione del datore di lavoro di aver ottemperato agli obblighi di elaborazione del DVR
5. Elenco dei lavoratori dipendenti risultati da documentazione INPS e INAIL
6. Mansioni dei lavoratori e relativi attestati di formazione
7. Dichiarazione dell'organico medio annuo
8. Contratto collettivo di lavoro applicato ai lavoratori
9. Documento unico di regolarità contributiva (DURC)
10. La struttura aziendale della sicurezza con l'indicazione di tutte le figure, dei loro compiti, delle responsabilità, delle qualifiche (DL, RSPP, RLS, MC) e delle deleghe
11. La formazione e l'addestramento
12. Gli addetti alle emergenze ed al primo soccorso
13. L'idoneità sanitaria dei lavoratori
14. La documentazione attestante l'effettuazione delle verifiche obbligatorie sui macchinari e sulla attrezzature in uso possesso;
15. I DPI forniti e fatti impiegare dai propri lavoratori, con evidenza della informazione, formazione ed addestramento;
16. Dotazione di mezzi estinguenti e presidi di pronto soccorso per il proprio personale
17. Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi, di cui all'art. 14 del D. Lgs. 81/08.
18. Adozione di specifiche procedure / istruzioni operative
19. Copia Assicurazione per la Responsabilità Civile per l'intervento;
20. POS – Piano operativo di sicurezza con specifiche attività lavorative in conformità all'allegato XV del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.e i.
21. Nominativo del responsabile dei lavori affidati.

- **Tessera di riconoscimento**

Il personale della Ditta appaltatrice deve essere munito apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

- **Segnalazione di infortuni o incidenti**

Gli addetti della Ditta appaltatrice dovranno tempestivamente segnalare alla Direzione Lavori del Comune di Palù gli incidenti e/o infortuni su lavoro che si verifichino durante lo svolgimento dei lavori oggetto del presente appalto.



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

- Misure di prevenzione e protezione

Si riporta l'elenco delle principali misure di prevenzione e protezione adottate nella sede;
Ovunque:

- è vietato fumare;
- è fatto obbligo di indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) ove previsti;
- è fatto obbligo di attenersi alle indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, obblighi, dispositivi di emergenza, evacuazione) contenute nei cartelli indicatori e mediante avvisi visivi e/o acustici;
- è vietato trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito con il Committente;
- è vietato compiere, di propria iniziativa, manovre o operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- è vietato ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- è vietato sostare con autoveicoli al di fuori delle aree adibite a parcheggio, fatto salvo per il tempo strettamente necessario al carico/scarico del materiale.
- nelle zone autorizzate al transito veicolare, procedere a passo d'uomo rispettando la segnaletica ed il codice della strada.
- è vietato conservare ed assumere cibi e bevande;
- nell'orario di lavoro è vietato consumare bevande alcoliche;
- è vietato assumere sostanze stupefacenti o psicotrope.

- Utilizzo dei prodotti chimici

La ditta dovrà conservare i prodotti negli appositi locali/armadi, chiusi a chiave.

Il personale della ditta dovrà avere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati.

I prodotti dovranno essere conservati nelle confezioni originali e mantenuti chiusi dopo l'impiego. È vietato travasare i prodotti all'interno di altri contenitori privi di etichetta e all'interno di bottiglie vuote di prodotti alimentari.

Durante l'uso di prodotti chimici il personale dovrà sempre indossare i guanti e arieggiare i locali. Durante l'uso di prodotti corrosivi e irritanti il personale dovrà sempre indossare anche gli occhiali.

Dopo l'utilizzo dei prodotti chimici è necessario risciacquare e rimuovere i residui dei prodotti prima di consentire l'accesso di persone.

Il personale dovrà sempre custodire i prodotti chimici evitando che possano essere prelevati da altre persone (es. bambini).

- Utilizzo di scale a pioli

Prima di utilizzare le scale a pioli è necessario verificare che esse siano integre e in buone condizioni di conservazione.

Rispettare le normative di sicurezza per l'uso, e agire secondo la formazione ricevuta.

La scala deve essere posizionata su superficie piana e regolare.

È vietato usare la scala per sporgersi dalle finestre, dai terrazzi o dai vani scala.

È vietato salire sui davanzali per pulire i vetri o sporgersi per pulirli sul lato esterno.



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

Divieto di subappalto

Alla ditta aggiudicataria è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti; in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo del Capitolato di Appalto, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per la ditta di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni previste sul trasporto e consegna dei pasti.

PARTE 5 - RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE

Poiché per una corretta descrizione dei tempi e dei metodi di lavoro è importante conoscere la reale organizzazione delle ditte partecipanti, il presente DUVRI, prevede tempi ed analisi della sicurezza in forma generale. Si evidenzia, inoltre, che il Datore di lavoro della ditta aggiudicataria dovrà concordare con la ditta appaltante, almeno 15 GIORNI PRIMA DELL'INIZIO DELLE FASI LAVORATIVE, le fasi di lavoro ed i tempi, analizzando gli eventuali rischi derivanti dalla contemporaneità degli interventi e dalle modalità di esecuzione, consentendo, in tal modo, l'aggiornamento del presente DUVRI.

In questo paragrafo, per maggior chiarezza vengono riassunte le misure di prevenzione e protezione dei rischi derivanti dalla presenza contemporanea di più imprese. Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente. La Ditta aggiudicataria dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i loro lavoratori in merito. La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, considerare che il proprio POS dovrà prendere in considerazione il fatto di lavorare in ambienti di lavoro in parte occupati da dipendenti e utenti esterni.

Le azioni di coordinamento sono di seguito riassunte:

- evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche mansioni;
- in caso di uso di attrezzature si dovrà verificare la sua rispondenza alle norme di sicurezza;
- qualora in corso d'opera si presenti la necessità di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente ed autorizzate.

Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:

- presenza di utenti
- approvvigionamenti
- manutenzioni (edili e impiantistiche)

Stante la completa autonomia nell'esecuzione dei lavori da parte della Ditta appaltatrice sarà compito delle parti comunicare qualsiasi informazione sull'andamento della situazione dal punto di vista della sicurezza e della salute al fine di attuare i necessari interventi di prevenzione dei rischi per il personale e per gli utenti.

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare immediatamente al Comune di Palù eventuali situazioni di pericolo o di disagio riscontrate durante lo svolgimento dei lavori.

Il Committente si riserva, e la Ditta appaltatrice riconosce, la facoltà di verificare, direttamente o attraverso altri Enti o persone incaricati, l'attuazione delle norme per la sicurezza e la salute dei lavoratori e dei cittadini durante i lavori oggetto del presente appalto.



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

PARTE 6 – STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Nella tabella sotto, viene elaborata una stima dei costi annuali per la sicurezza, arrotondando gli importi risultanti

Categoria d'intervento	Descrizione	U.M.	Computo quantità (Q)	Costo Unitario (CU)	Finale (CF)
Apprestamenti	Segnali di avvertimento specifici	N.	A corpo	-	€ 200,00
Formazione ed informazione	Formazione ed informazione come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto e dal presente DUVRI	Ore/uomo	4	€ 25,00	€ 100,00
Riunione	Riunione di coordinamento e cooperazione	Ore/uomo	10	€ 25,00	€ 250,00
DPI	Fornitura DPI Solo per i guanti monouso, si considera l'intero costo.	N.	-	-	€ 200,00



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

PARTE 7 – CONCLUSIONI

Il personale della ditta appaltatrice dovrà garantire che gli addetti siano informati e formati sulle emergenze e specialmente su quelle inerenti al rischio incendio

Il presente 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.

Nell'esecuzione del servizio affidato, la ditta appaltatrice dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità del proprio personale, delle altre persone che lavorano nei fabbricati in cui si svolgono i lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e osservare le disposizioni contenute nel presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali redatto dal Committente e aggiornato successivamente in sede di affidamento lavori, nonché le disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 81 del 2008.

La ditta appaltatrice dichiara di aver ricevuto dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti interessati dall'attività, sulle misure di prevenzione da porre in atto, sulle misure e sistemi di emergenza da adottare, in accordo all'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 2008.

Palù, li

Comune di Palù

La Ditta appaltatrice

Redatto da : Per. Ind. Baldassin Roberto

Approvato da :



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

Allegato:

Art. 26 del D.Lgs. n.81 del 2008

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, *sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo*:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'[articolo 6, comma 8, lettera g](#)), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, *ai servizi e alle forniture* da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al [periodo che precede](#), la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'[articolo 47\(N\)](#) del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

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

2. Nell'ipotesi di cui al [comma 1](#), i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al [comma 2](#), elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'[articolo 29, comma 6-ter](#), con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al [primo periodo](#) o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del [presente comma](#) non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.²⁴

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai [commi 1 e 2](#), l'obbligo di cui al [comma 3](#) non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del [decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998](#), pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al [decreto del Presidente della Repubblica 14 settembre 2011, n. 177](#), o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'[allegato XI](#) del presente decreto. Ai fini del [presente comma](#), per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.²⁵



COMUNE DI PALU'

Provincia di Verona

3-ter. *Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.*

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del [presente comma](#) non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del Codice civile(N), devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418(N) del Codice civile *i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso.* Con riferimento ai contratti di cui al [precedente periodo](#) stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del [presente comma](#) il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal *Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali*, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163(N), come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della Legge 3 agosto 2007, n. 123(N), trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. 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 lavoro²⁶.