

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
D.U.V.R.I. (Allegato 3)**

Ente Committente:

54011 AULLA (MS)

Oggetto Appalto:

Servizi complementari di supporto alla gestione delle mense scolastiche

Zone Interessate:

MENSE SCOLASTICHE Comune di Aulla

Costi Totali per la sicurezza : €. 259,00

Il dettaglio delle voci è riportato all'interno del documento

Atto Amministrativo :

Scopo del Documento

| | |
|----------|--|
| 1 | Con il presente documento si intende effettuare, nel rispetto delle prescrizioni dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008: <ul style="list-style-type: none">- una valutazione dei rischi interferenziali relativamente alla tipologia di prestazione appaltata- una analisi dei costi delle corrispondenti misure di prevenzione da adottare |
| 2 | Con il presente documento si intende effettuare comporre con le Informazioni sui rischi negli ambienti di lavoro del Comune di Aulla, a cui attenersi per le prescrizioni comportamentali ed in caso di emergenza. Con il documento vengono fornite all'impresa appaltatrice informazioni relative a: <ul style="list-style-type: none">• rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto;• rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;• misure di sicurezza in relazione alle interferenze |
| 3 | I soggetti partecipanti alla gara sono invitati a prenderne visione e a compilare la sezione C allegata restituendo il documento timbrato e firmato. |
| 4 | Il presente documento fa parte integrante del contratto e potrà in ogni momento subire degli aggiornamenti in relazione alla evoluzione delle prestazioni, alla consegna di altri lavori a nuovi appaltatori, alle mutate condizioni di rischio interferenziale in genere. |
| 5 | Il presente documento non sostituisce il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e/o il Piano Operativo di Sicurezza (POS) che deve comunque essere presentato dalla Ditta per le attività oggetto dell'impresa |
| 6 | Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di appalto. |

DATI GENERALI

| | |
|-----------------------|--|
| COMUNE | AULLA |
| Indirizzo | Piazza Gramsci 24 – 54011 AULLA |
| Telefono e FAX | 0187/400253 – 0187/400221 |

Responsabile del Servizio

| | |
|--|---------------------------------|
| | D.ssa Luciana Micheletti |
|--|---------------------------------|

ISTITUZIONI SCOLASTICHE

DATI GENERALI

| | |
|-----------------------|---|
| Scuola | DIREZIONE DIDATTICA STATALE DI AULLA |
| Indirizzo | Piazza Garibaldi n. 1 – 54011 AULLA |
| Telefono e FAX | 0187/420034 – 0187/422860 |

SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

| | |
|--|--------------------------------------|
| Datore di lavoro (dirigente scolastico) | Prof.ssa Paola Bruna Speranza |
|--|--------------------------------------|

| | |
|--|-----------------------------|
| Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione | Dr. Michele Antolini |
|--|-----------------------------|

TOTALE DELLA PRESTAZIONE LAVORATIVA

| Attività | N° GG lavoro a settimana | Totale ore |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------|
| SETTIMANALE | 5 (cinque) | 3980 |

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| Sez A | Tabella sinottica del servizio |
|--------------|---------------------------------------|

Elenco Mense scolastiche

Mensa Albiano Magra c/o polo scolastico Albiano – lo. Sottorivazzo – Albiano Magra

Mensa Ragnaia c/o polo scolastico Ragnaia – Via Casciari – Aulla

Mensa Aulla c/o nuovo complesso scolastico in loc. Groppino – Aulla

Mensa Pallerone c/o scuola dell'Infanzia di Pallerone – Via Marconi -Pallerone

| Descrizione servizio | Scuol a infanz ia | Scuola primaria | Scuola secondaria I° grado |
|--|--------------------------------------|----------------------------|---|
| Attività di supporto richieste dai cuochi in sede di preparazione dei pasti (pulizia e lavaggio verdure, lavaggio frutta, ecc.) | X | X | X |
| Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie; trasporto dei pasti dalle cucine ai refettori; | X | X | X |
| Consegna dei piatti porzionati dai cuochi agli utenti | X | X | X |
| Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato; | X | X | X |
| Lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti; | X | X | X |
| Ricevimento e stoccaggio merci | X | X | X |
| Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e trasporto degli stessi presso i punti di raccolta. | X | X | X |

CONTEMPORANEITA' CON L'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno degli edifici scolastici.

In essi non vengono svolte attività scolastiche né, tanto meno, attività istituzionali del Comune.

Nei momenti di esecuzione dei servizi oggetto di appalto è presente il personale comunale (solo eccezionalmente il personale scolastico).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (docenti) e occasionalmente componenti della commissione mensa.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può essere presente il personale scolastico e comunale

VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

Viene valutato come **RISCHIO RESIDUO**, a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore, quanto di seguito riportato in tabella

A seconda del livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare.

Il rischio residuo viene così classificato:

BASSO Condizioni che producono al lavoratore lesioni o disturbi lievi con inabilità ed effetti rapidamente reversibili.

MEDIO Condizioni che producono al lavoratore lesioni o disturbi lievi con inabilità ed effetti rapidamente reversibili

ALTO Condizioni che producono al lavoratore un infortunio o un'esposizione i cui effetti risultano acuti o cronici con inabilità irreversibile ed invalidante con invalidità totale o conseguenze letali

In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

| Sez. A | | Analisi dei probabili rischi interferenziali individuati | |
|--------------|--|---|---------------------|
| Interferenza | | Indicazioni | Valutazione rischio |
| 1 | Interferenza fisica: servizio vigilanza ed accompagnamento allievi | I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di salita e discesa degli alunni, in prossimità degli edifici scolastici, senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Occorre tuttavia transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi e, occorre, durante il tragitto vigilare sul comportamento degli alunni: <ul style="list-style-type: none">• prestare la massima attenzione, interrompendo le attività in corso, in presenza di altri veicoli o di frequentazione di altre persone; | BASSO |
| 2 | Interferenza fisica: approntamento area di lavoro Barriere architettoniche Presenza di ostacoli | In questa fase può verificarsi una interferenza pericolosa tra i lavoratori: occorre prestare la massima attenzione nelle attività di trasporto/movimentazione di oggetti o carichi che potrebbero arrecare danno a personale presente e essere causa di danni da urto, scivolamento, inciampo o caduta. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni L'attuazione delle attività oggetto del servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi Gli attrezzi e la strumentazione di lavoro dovranno essere mantenuti in perfetto ordine e disalimentati nei momenti di pausa o al termine della attività giornaliera. Sarà cura della ditta predisporre la necessaria segnaletica di avviso ed eventualmente barriere di interdizione al fine delimitare l'area di lavoro ed evitare l'accesso indesiderato da parte di personale disinformato. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. | BASSO |
| 3 | Interferenza fisica: lavorazioni promiscue nella stessa area (lavori vari) | L'accesso pedonale ai locali interessati all'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico nei plessi utilizzati per il servizio di refezione scolastica. È prevista, in generale, la sospensione temporanea della attività da parte del | MEDIO |

| | | | |
|---|--|--|--------------|
| | | <p>personale interno per evitare sovrapposizioni.</p> <p>Sarà cura della ditta predisporre la necessaria segnaletica di avviso ed eventualmente barriere di interdizione al fine delimitare l'area di lavoro ed evitare l'accesso indesiderato da parte di personale disinformato.</p> <p>In caso di presenza di altre ditte I.P. nella medesima area saranno determinate idonee misure di coordinamento.</p> <p>L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico e comunale, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite.</p> <p>Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.</p> | |
| 4 | Interferenza fisica: attrezzature per lavorare in altezza (qualsiasi situazione) | <p>Devono essere evitate situazioni di instabilità e possibilità di caduta accidentale di gravi.</p> <p>Le aree ove si utilizzano trabattelli, scale debbono essere opportunamente segregate e segnalate con apposita cartellonistica.</p> <p>Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi.</p> <p>Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario</p> | BASSO |
| 5 | Interferenza fisica: rischi elettrici | <p>Fanno parte del rischio elettrico tutte le opere necessarie all'alimentazione delle utenze per la realizzazione dell'impresa, debbono essere evitate situazioni che possano condurre a rischi da contatto diretto o indiretto o tali da rendere inefficiente o inutilizzabili i presidi di sicurezza esistenti</p> <p>Gli impianti degli edifici scolastici possono essere utilizzati in sicurezza e le attrezzature elettriche debbono rispettare la specifica normativa in vigore.</p> <p>Rivolgersi al personale dell'Amministrazione Comunale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prima di collegare macchinari di potenza rilevante • Prima di effettuare interventi sugli impianti <p>Non utilizzare apparecchiature rotte o deteriorate o componenti elettrici non conformi alle norme</p> | MEDIO |
| 6 | Interferenza fisica: presenza materiali pericolosi incendio - esplosione | <p>Le attività presuppongono una attenzione finalizzata alla prevenzione dei possibili inneschi generati da attività casuali non controllate, debbono essere preventivamente adottati comportamenti e materiali che abbassino questo potenziale fattore di rischio</p> <p>Nelle scuole</p> <ul style="list-style-type: none"> • è vietato fumare o accendere fuochi di qualsiasi natura • non dovranno essere abbandonati materiali, prodotti od attrezzature <p>Gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.</p> | MEDIO |
| 7 | Presenza di sostanze pericolose (spandimenti, fuori uscite accidentali, utilizzo) | <p>Per le attività di pulizia e lavaggio, realizzate, è possibile l'esposizione ad agenti chimici pericolosi per i quali è necessario l'utilizzo di appositi DPI</p> <p>L'uso di sostanze, prodotti chimici o similari è regolamentato dalla relativa scheda di sicurezza, che deve essere resa in copia al Responsabile della Sicurezza</p> <p>I rifiuti di lavorazione eventualmente prodotti sono classificati rifiuti speciali e da smaltire secondo la vigente normativa</p> <p>Sarà cura della ditta predisporre la necessaria segnaletica di avviso ed eventualmente barriere di interdizione al fine delimitare l'area di lavoro ed evitare l'accesso indesiderato da parte di personale disinformato.</p> <p>Nel caso di spandimenti o fuoriuscite accidentali è necessario l'intervento con apposito KIT per le pulizie</p> | MEDIO |
| 8 | Interferenza fisica: Gestione dei rifiuti | <p>Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.</p> <p>I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.</p> <p>Le fasi di smaltimento devono avvenire secondo il Regolamento Comunale di Igiene Urbana.</p> | BASSO |
| | Interferenza fisica: Pulizia ed utilizzo delle attrezzature per la produzione pasti | <p>Va sempre verificato lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti</p> <p>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 similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti.</p> <p>Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di</p> | MEDIO |

| | | | |
|---|----------------------------------|--|--------------|
| | | <p>attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.</p> <p>L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.</p> <p>L'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune in caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale,.</p> <p>Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.</p> | |
| 9 | Aspetti igienico-sanitari | <p>Nelle aree di lavoro debbono essere mantenute le condizioni igienico-sanitarie preesistenti a salvaguardia della salute di tutti gli operatori</p> <p>In questi ambienti/aree</p> <ul style="list-style-type: none"> • è fatto assoluto divieto di mangiare, bere e fumare. • abbandonare prodotti deteriorabili o marcescibili • è obbligatorio l'utilizzo di appositi DPI <p>In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso</p> | MEDIO |

| | |
|---------------------------------|--|
| Gestione delle emergenze | <p>La Ditta appaltatrice deve prendere in esame i piani di emergenza, di evacuazione esistenti presso ogni struttura, coordinando le attività con i vari responsabili dei Servizi Prevenzione e Protezione, mediante stesura di un documento unico sottoscritto dalle parti</p> <p>L'impresa deve altresì preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga le quali devono essere mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombrati da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.</p> <p>In caso di evento pericoloso e di evacuazione il personale della ditta dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni che verranno impartite dal personale della scuola evitando di compiere azioni di propria iniziativa.</p> <p>Eventuali infortuni o incidenti che si dovessero verificare nell'esecuzione dei lavori debbono essere sempre segnalati al personale della scuola</p> <p>È fatto obbligo alla Ditta, in caso di EMERGENZA, di raggiungere con il proprio personale, su indicazioni delle squadre di emergenza delle scuole, i luoghi sicuri di raccolta, il RSPP o il Responsabile della Ditta ha l'obbligo di informare di queste misure tutti i componenti della propria squadra lavoro.</p> |
|---------------------------------|--|

| | |
|---------------|---|
| Sez. B | DATI DITTA APPALTATRICE (DA COMPILARE PER LA PARTECIPAZIONE) |
|---------------|---|

| | |
|------------------------------------|--|
| DITTA | |
| Indirizzo | |
| Telefono e FAX | |
| Codice Fiscale | |
| Partita IVA | |
| Numero iscrizione C.C.I.A.A | |
| Posizione INPS | |
| Posizione INAIL | |

| | |
|-----------------------|--|
| Titolare Ditta | |
|-----------------------|--|

| | |
|--------------------------------|--|
| Responsabile dei Lavori | |
|--------------------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| Capo Cantiere/Capo squadra | |
|-----------------------------------|--|

| | |
|--|--|
| Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione | |
|--|--|

| | |
|--------------------------|--|
| Medico Competente | |
|--------------------------|--|

| | |
|---|--|
| Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza | |
|---|--|

Mansioni e Numero dei lavoratori dipendenti impiegati nella attività oggetto dell'appalto

| Dirigenti | Quadri | Impiegati | Operai | Ausiliari | Altro |
|-----------|--------|-----------|--------|-----------|-------|
| | | | | | |

| | |
|---------------|---|
| Sez. C | PERICOLI INTRODOTTI DALLA DITTA <u>(DA COMPILARE A CURA DEL CONCORRENTE QUALORA RITENUTO NECESSARIO)</u> |
|---------------|---|

| ATTREZZATURE, MACCHINARI E MEZZI DA LAVORO INTRODOTTI |
|---|
| Attrezzi/macchinari a motore: |
| Macchinari elettrici: |
| Attrezzi elettrici: |
| Attrezzi per il lavoro in altezza |
| Apparecchi di sollevamento: |
| Altro: |
| Rischi introdotti: |

| | |
|---|--------------------------|
| I lavoratori utilizzano DPI durante l'utilizzo delle attrezzature (Si/No) | <input type="checkbox"/> |
|---|--------------------------|

| SOSTANZE/MATERIALI PEICOLOSI INTRODOTTI O CHE SI POTREBBERO PRODOTTE DURANTE I LAVORI | Indicare eventualmente misure proposte per la riduzione del rischio |
|---|---|
| materiali infiammabili o esplodenti: | |
| agenti chimici pericolosi per la salute: | |
| sostanze corrosive/reattive instabili : | |
| altre sostanze: | |

| | |
|---|--------------------------|
| I lavoratori utilizzano DPI di protezione per sostanze pericolose (Si/No) | <input type="checkbox"/> |
|---|--------------------------|

| PERICOLI DERIVANTI DALLA ATTIVITA' SVOLTA e CAUSA: | Indicare eventualmente misure proposte per la riduzione del rischio |
|--|---|
| Esplosione: | |
| folgorazione: | |
| Chimico | |
| incendio: | |
| radiazioni elettromagnetiche: | |
| rumore e vibrazioni: | |
| sostanze o materiali ad alta temperatura : | |
| fluidi sotto pressione (aria, vapore, liquidi compressi) | |
| Igienico-sanitario, biologico | |

| | |
|----------------|--|
| Altri pericoli | |
|----------------|--|

| FORMAZIONE SPECIFICA DEL PERSONALE | SI | NO |
|---|----|----|
| Agenti chimici | | |
| Antincendio | | |
| Primo Soccorso | | |
| Formazione specifica per attività presso mense e ristorazione (HACCP) | | |
| Altro: | | |

QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008, che cita:

*5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a **pena di nullità** ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi 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 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.*

Pertanto, in conformità a quanto stabilito dall' art. 26 del D.Lgs. n. 81/2006, si provvede a redigere specifico computo per gli oneri della sicurezza:

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

| Attività che saranno svolte dall'Impresa Aggiudicataria | Interferenze con: | Frequenza | Misure preventive | Incidenza sul costo per gg lavoro |
|--|--|-------------------------|--|-----------------------------------|
| Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici. | Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno. Personale dei datori di lavoro interessati | Giornaliera | Stabilire percorsi protetti. | €. 0,005 |
| Controllo qualità, ispezioni, protezione della persona | Persone operanti presso le cucine. | Mensile. | Indossare DPI ed indumenti da lavoro | €. 0,015 |
| Le attività di igienizzazione e sanificazione presso refettori | Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni. Personale Amministrazione Comunale | Annuale | Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione. | €. 0,015 |
| Le attività di pulizia e disinfezione apparecchiature e stoviglie e gestione rifiuti | Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni. | Giornaliera e periodica | Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica con idonei strutture di delimitazione zone. | €. 0,015 |
| Le attività di supporto alla produzione pasti | Personale dei datori di lavoro. | A richiesta | Utilizzare DPI idonei | €. 0,010 |
| Coordinamento ed informazione | Persone operanti presso i locali scolastici | Annuale | | €. 0,005 |

I costi della sicurezza riferiti ai servizi in appalto sono quindi pari ad € 0,065 per prestazione oraria **per un totale di € 259,00**

L'importo dell'appalto quindi risulta così definito:

- Importo complessivo a base di gara €. 67.919,00, oltre IVA;
- Importo soggetto a ribasso: €. 67.660,00
- Oneri sicurezza: €. 259,00.

ADEMPIMENTI

Prima della stipula del contratto si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

Il documento definitivo, controfirmato dalle parti, dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.

Dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/ "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere tra il Rappresentante Legale della Stazione appaltante e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa.

Entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre

- La documentazione attestante la formazione del personale, relativa a:
Procedura di sanificazione pulizia degli ambienti per la produzione pasti e/o ristorazione (formazione HACCP)
Primo intervento in caso di emergenza
- Il Documento di Valutazione dei Rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

DATA

Timbro e Firma DATORE DI LAVORO appaltante
