



Comune di Ossi
Provincia di Sassari

DUVRI - Appalto mensa scolastica
AS 2016/17 - 2017/18

ALLEGATO 6 al Capitolato speciale d'appalto



COMUNE DI OSSI

PROVINCIA DI SASSARI

SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA e
PRIMARIA ED INSEGNANTI - ATA DEI RELATIVI
ISTITUTI
A.S. 2016/17 - 2017/18

DUVRI
documento unico di valutazione rischi interferenziali



PREMESSA

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**, (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e s.m.i. ed in base alle disposizioni contenute nella determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008.

Il DUVRI contiene le principali informazioni e prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività

L'Articolo 26 del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Prima dell'affidamento del servizio si procederà ad attuare quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08: *verifica, dell' idoneità tecnico professionale dell'impresa appaltatrice. La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:*

- *acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;*
- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, (come da facsimile allegato al presente documento) ai sensi dell'art. 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;*

Inoltre, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) elencata di seguito:

- documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
- documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17, comma 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5 D.Lgs. 81/08;
- elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;
- esito della sorveglianza sanitaria.

Si evidenzia che:

all'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;

- l'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- l'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati;
- l'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;



- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

Committente

| | |
|-----------------|---|
| Ragione Sociale | Comune di Ossi |
| Indirizzo | Via Roma 50 |
| CAP | 07045 |
| Comune | OSSI |
| Prov. | SS |
| Telefono | 079 3403115 |
| Fax | 079 3403142 |
| e-mail - PEC | @comune.Ossi.ss.it – comune.Ossi@legalmail.it |
| P.IVA | 00276390903 |

Appaltatore (da compilare da parte dell'appaltatore aggiudicatario)

| | |
|-----------------|--|
| Ragione Sociale | |
| Indirizzo | |
| C.a.p. | |
| Comune | |
| Prov. | |
| Telefono | |
| Fax | |
| e-mail | |
| P.IVA | |

Luoghi di svolgimento del servizio in appalto

Il servizio verrà svolto presso:

Scuola Primaria "B. Cuggia" - Via Tevere n. snc ;

Scuola dell'Infanzia "P. Fancellu"- Via Tevere n. 23;

nella Scuola Primaria sono presenti:

- locale refettorio mq 63,60
- disimpegno di distribuzione utenti mensa mq 20,56
- locale tecnico mq 5,50
- accesso diretto anche dall'esterno del caseggiato;

nel plesso della Scuola dell'Infanzia sono presenti:

- cucina mq 36,15
- locale tecnico mq 11,05
- **spogliatoio personale/ripostiglio mq 11,00**
- servizi igienici personale mq 3,60
- deposito mq 11,60
- locale refettorio mq 41,45



- area sporco mq 23,00

Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione (ai sensi del D.Lgs. 81/08)

| | | |
|--|---|--|
| Ragione sociale | Comune di Ossi | Impresa |
| COMMITTENTE | | |
| nominativo | Comune di Ossi | |
| qualifica | Responsabile Settore competente - Redattore del presente documento | |
| Telefono | 079/3403115 | |
| RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE | | |
| nominativo | | |
| qualifica | | |
| Telefono | | |
| RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA | | |
| nominativo | Figura da individuare | |
| qualifica | | |
| Telefono | | |
| MEDICO COMPETENTE | | |
| nominativo | INNOVA | Funzione delegata alla Unione dei Comuni del COROS |
| specializzazione | | |
| indirizzo | | |
| telefono | | |
| ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE | | |
| denominazione | A.S.L. di Sassari Distretto di Sassari | |
| indirizzo | Via Zanfarino 44/A 07100 Sassari | |

Descrizione sintetica delle attività previste

L'appalto di mensa scolastica consiste nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione e somministrazione di un pasto giornaliero per gli alunni e le insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria di Ossi e del personale ATA.

L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà espletare le seguenti attività

1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
2. preparazione e cottura dei pasti presso la cucina ;
3. trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino ai locali di refezione;
4. porzionatura dei pasti distribuiti nei refettori scolastici (scodellamento);
5. lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
6. acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio;
7. pulizia dei locali e di tutte le attrezzature ed apparecchiature in essi presenti;



8. realizzazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza previste in sede di presentazione dell'offerta;
9. attivazione del piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del servizio.

Per le ulteriori specifiche degli obblighi a carico dell'Appaltatore si rimanda al Capitolato speciale d'appalto.

Durante lo svolgimento del servizio mensa **saranno presenti di regola**, insegnanti e collaboratori scolastici in accompagnamento e per la sorveglianza di alunni che usufruiscono del servizio mensa.

Attrezzature e materiali del servizio

La ditta aggiudicataria del servizio utilizzerà attrezzature arredi e materiali necessari all'erogazione del servizio di refezione, messi a disposizione dal Comune di Ossi:

| SCUOLA INFANZIA (via Tevere 26) - Materiale e attrezzature locali cucina, annessi e refettorio | quantità |
|---|-----------------|
| Locale cucina: | |
| Tavoli legno 1,30cm x 70 cm | 2 |
| Lavelli acciaio 1,80cm x 70cm | 2 |
| Lavastoviglie 57cm x 60cm | 1 |
| Scaffale alluminio 1,60cm x 60cm | 1 |
| Scaffale alluminio 1,82cm x 1,23cm | 1 |
| Base appoggio in acciaio 1,59cm x 68cm x 86cm | 2 |
| Tavolino 77cm x 77cm | 1 |
| Bollitore in acciaio con 2 cestelli 70cm x 40cm x 90cm | 1 |
| Cucina Zanussi 4 fornelli 80cm x 90cm x 90cm | 1 |
| Forno 85cm x 73cm x 67cm | 1 |
| Mobile in legno 1,34cm x 46cm x 65cm | 1 |
| cappa aspirante acciaio inox a muro | 1 |
| carrelli portavivande in plastica | 2 |
| Frullatore a immersione (MIXER) | 1 |
| Teglie acciaio 53cm x 75cm | 2 |
| Teglie acciaio 52cm x 33cm | 13 |
| Cestini bucherellati in acciaio 51cm x 31cm | 2 |
| Cola pasta in alluminio | 2 |
| Coltelli da cucina | 4 |
| Palette | 2 |
| Mestolo in legno | 1 |
| Frusta | 1 |
| Forbici | 1 |
| Pinza | 1 |
| Mestoli acciaio | 11 |
| Trincia pollo | 1 |
| Taglieri bianchi | 2 |
| Contenitori porta vivande acciaio 50cm x 32cm | 7 |
| Coperchi 50cm x 32cm | 6 |
| Teglie alluminio 57cm x 41cm | 2 |
| Pentola acciaio (con coperchio) diametro 40cm, altezza 25cm | 1 |
| Pentole acciaio diametro 40 cm, altezza 22cm | 2 |



| | |
|---|----|
| Scola verdura | 1 |
| Affettatrice | 1 |
| Teglie acciaio 40cm x 30cm | 3 |
| Contenitori plastica porta vivande | 7 |
| Sedie | 4 |
| Bacinelle in plastica | 2 |
| Bidone SPAZZATURA in plastica - marrone - | 1 |
| Bidone SPAZZATURA in plastica - marrone - a 2 ruote | 2 |
| | |
| Dispensa verdura: | |
| Scaffali alluminio 1m x 43cm x 1,80cm | 2 |
| Bilancia | 1 |
| Tavolo in legno 2m x 64cm x 56cm | 1 |
| Mobile in legno 1,35cm x 45cm x 89cm | 1 |
| Scola pasta diam. 37cm | 1 |
| Piatti fondi ceramica | 12 |
| Pentolino in acciaio con manico diam. 24cm | 1 |
| Contenitori in plastica con coperchio | 2 |
| Forchette | 30 |
| | |
| Dispensa: | |
| Scaffali alluminio 1m x 40cm x 2m | 2 |
| Mobile legno 1,60cm x 40cm x 1,85cm | 1 |
| Mobiletto legno 1m x 34cm x 1m | 1 |
| Freezer 1,32cm x 56cm x 85cm | 1 |
| Frigo 46cm x 56cm | 1 |
| Grattugia elettrica acciaio | 1 |
| Affettatrice acciaio | 1 |
| Pentolone acciaio diam 40cm, altez 42cm | 1 |
| | |
| Corridoio: | |
| Cella frigo 1,40cm x 80cm x 2m | 1 |
| Stipetti dipendenti 70cm x 38cm x 1,80cm | 2 |
| | |
| Stanza appoggio: | |
| Lavello 1m x 70cm x 86cm | 1 |
| Tavolo legno 2m x 63cm x 80cm | 1 |
| Mobile in legno 1,60cm x 80cm x 45cm | 1 |
| Scaffale in legno 1,70cm x 42cm x 96cm | 1 |
| Tavolo rotondo in legno diam 1,10cm | 1 |
| | |



| | |
|--|-----------------|
| Refettorio: | |
| Tavolini 77cm x 77cm | 8 |
| Tavolini 1,30cm x 65cm | 4 |
| Sedie piccole | 50 |
| Sedie grandi | 4 |
| Tavoli | 2 |
| Carrello in legno | 1 |
| SCUOLA PRIMARIA (via Tevere SN) - Materiale e | quantità |
| attrezzature refettorio | |
| | |
| Tavolini | qb |
| Sedie grandi | qb |

Le attrezzature sopra riportate sono conformi ai requisiti di sicurezza stabiliti dalla normativa vigente.

(*) - Attrezzature attualmente fuori uso che il Comune mette comunque a disposizione ma il cui ripristino ed utilizzabilità è eventualmente rimessa alle valutazioni dell'appaltatore.

DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

La durata e l'importo dell'appalto sono stabiliti dal Disciplinare e dal Capitolato speciale d'appalto al quale si fa espresso rinvio.

IDENTIFICAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE DELL'APPALTATORE

| n. | dipendente | qualifica |
|----|------------|-----------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |

È prevista inoltre la presenza di lavoratori dipendenti della **committenza**, nei luoghi dove si svolge il servizio, con riferimento ai dipendenti aventi per la verifica e il controllo generale dello stesso così come previsto nel capitolato d'appalto.

IDENTIFICAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE DELL'APPALTATORE



| n. | dipendente | qualifica |
|----|-------------------------|-----------|
| 1 | Piras Battistina | CUOCO |
| 2 | Filocca Maria Francesca | CUOCO |

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Nell'ambiente di lavoro dove l'impresa aggiudicataria del servizio dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito:

1. incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. caduta di materiale dall'alto;
4. investimenti;
5. incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. scivolamenti, cadute a livello;
7. possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai sopra elencati rischi, l'impresa aggiudicataria deve adottare, oltre alle misure generali adottate dalla committenza, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **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.
2. **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 attrezzature 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, al fine di 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.
3. **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.
4. **investimento da mezzi di trasporto:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti e, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.
5. **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, meteorologiche e di presenza di alunni o altri utenti.



6. **scivolamento/cadute a livello:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
7. **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, di 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.

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Di seguito viene riportata la tabella delle lavorazioni interferenti:

| | | | | INTERFERENZA ↓ |
|-------------------------------------|------------------------|---------------------------------|--|--------------------------------------|
| tipologia utenza | durata del servizio | giorni settimanali del servizio | modalità esecuzione | Orario pasti |
| alunni scuola dell'infanzia | 15 ottobre - 15 giugno | 5 gg. dal lunedì al venerdì | Approvvigionamento, preparazione pasti, preparazione tavoli, somministrazione, lavaggio stoviglie, pulizia locali | 12.30 |
| alunni scuola primaria | 15 ottobre - 31 maggio | 5 gg. dal lunedì al venerdì | Approvvigionamento, preparazione pasti, preparazione tavoli, somministrazione, lavaggio stoviglie, pulizia locali | 13.30 |
| Insegnanti/collaboratori scolastici | 1 ottobre - 15 maggio | 5 gg. dal lunedì al venerdì | Approvvigionamento, preparazione pasti, preparazione tavoli, somministrazione, lavaggio stoviglie, pulizia locali | 12.30 (infanzia) 13.30 (primaria) |

Per un totale di circa 31.000 pasti per ogni anno scolastico (q.tà massima stimata).

Matrice del rischio

Il rischio residuo a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore viene così classificato:

- A ALTO
- M MEDIO
- B BASSO

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO, corrisponderà un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Individuazione e valutazione dei rischi derivanti da attività interferenti



Qualora si verificassero condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti e/o pubblico.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività interferenti tra il personale della scuola, dell'appaltatore, gli alunni e altre persone eventualmente coinvolte nel servizio;

| LAVORAZIONE | POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA | RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE | PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI | VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO |
|---|--|---|--|---------------------------------|
| Preparazione e servizio pasti | Presenza di Tecnici, Fornitori e ispettori all'interno della cucina | Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore | Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti | B |
| | Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito | Urti, impatti Ustioni di calore | Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti | M |
| Pulizia pavimenti e zone di lavoro | Transito di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini su pavimenti bagnati | Scivolamento, caduta a livello | Posizionare idonea segnaletica di sicurezza Compartimentare la Zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti | B |
| Trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli | Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola | investimento | Nell'ingresso e pertinenze della scuola, circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nella zona prevista | B |
| Disinfestazione da blatte e striscianti | Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola | Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici | Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione | B |

Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. i costi della sicurezza interferenziale sono stati valutati sulla base delle necessità emerse dalla presente valutazione dei rischi da interferenze, che non dovranno essere soggetti a ribasso.

I costi, relativi alla sicurezza delle lavorazioni svolte dalla stazione appaltante, riguardano principalmente: consegna di dispositivi di protezione individuale, segnaletica di avviso e



cartellonistica di sicurezza, sorveglianza sanitaria, riunioni di coordinamento e formazione a lavoratori e addetti, ed ammontano a complessive € 1.235,20 (€ 0.02/pasto*61760) per tutta la durata dell'appalto.

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, alla ditta aggiudicataria si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc.) specificando la natura, il tipo e la quantità.
E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno dei locali adibiti al servizio.

Allegati al DUVRI:

- Dichiarazioni e attestazioni;
- Verbale di cooperazione e coordinamento;
- *Fac simile* Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale.



DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

L'appaltatore, _____ dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata. La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

Il Comune di Ossi e l'appaltatore _____, con il presente atto

DICHIARANO

che il **committente** ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

- a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

L'appaltatore, in relazione al servizio da eseguire oggetto dell'appalto

ATTESTA

- l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:
 - a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
 - b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
 - c) programmazione e registrazione degli interventi.
- l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente.

L'appaltatore dichiara altresì di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- 1) dati informativi relativi al territorio comunale di Ossi;
- 2) elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di Ossi;
- 3) procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- 4) misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- 5) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione.

data _____

FIRME

il Committente _____
l'Appaltatore _____



VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

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

- per la società _____, i Sigg.ri
 - 1) _____
 - 2) _____
- per il Comune di Ossi, i Sigg.ri
 - 1) _____
 - 2) _____

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nella realizzazione delle opere oggetto dell'appalto

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

Nell'odierna riunione il Committente ha posto all'ordine del giorno:

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

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

- presa visione della zona dove verranno effettuati i lavori, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto si concorda di realizzare le opere secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.
- _____
- _____
- _____
- _____

Tale Verbale integra ed aggiorna i contenuti del Documento Unico di Valutazione Rischi da interferenza.

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

Firma dei partecipanti per
accettazione.



**AUTOCERTIFICAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI
DI IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE**

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____ prov. (____) in via _____ n. _____ in qualità di legale rappresentante della Ditta/società _____, con sede legale in _____ via _____ n. ____ (P.IVA / C.F.) _____, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, nonché dell'art. 26 comma 1 lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, consapevole delle pene stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali

DICHIARA

di possedere i requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26 comma 1 lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, e precisamente, che il personale impiegato per l'appalto in oggetto:

- È dotato delle competenze e delle abilitazioni necessarie;
- Risulta idoneo alle mansioni specifiche, in conformità alla sorveglianza sanitaria ove prevista ex art. 41 del D.Lgs. n. 81/08;
- È adeguatamente informato e formato sui rischi, sulle misure di prevenzione e protezione relative alle mansioni svolte, sulle procedure di emergenza e di primo soccorso, art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08;
- È dotato di ausili, dispositivi di protezione individuali, idonei a garantire salute e sicurezza durante il lavoro da eseguire;
- È riconoscibile tramite tessera di riconoscimento esposta sugli indumenti.

Che l'appaltatore ha ottemperato agli obblighi di valutazione dei rischi ed elaborato il documento previsto all'art. 28 del D.Lgs. 81/08.

Che dispone dei mezzi e delle attrezzature previste per l'esecuzione dell'appalto, che risultano idonei, conformi alle norme di sicurezza vigenti, dotati dei necessari documenti imposti dalla normativa vigente.

Di aver preso visione ed accettare integralmente le misure protettive indicate nel DUVRI predisposto dal Comune di Ossi.

Data _____

firma _____