

# COMUNE SAN VALENTINO TORIO

~~~~~  
I SETTORE AA.GG. E SOCIALI

## **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Anno scolastico 2018/19**

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA  
CIG. 7629185A9E

D.U.V.R.I. elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

### **DEFINIZIONI**

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

- a) Stazione appaltante :Comune di SA N VALENTINONO TORIO
- b) Impresa Aggiudicataria.: la ditta affidataria del servizio;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto.

### **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 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e smi e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di refezione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale dell/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti.

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

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno dello stesso edificio scolastico.

Il presente documento considera il servizio nella sola parte della somministrazione in quanto la preparazione dei pasti avverrà in Centro di Cottura dell'Impresa Appaltatrice.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- 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.

**Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o dalla direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.**

**Soggetti che cooperano**

#### **COMMITTENTE/PROPRIETARIO**

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Denominazione                 | Comune di SAN VALENTINO TORIO |
| Indirizzo                     | VIA MATTEOTTI                 |
| Telefono e Fax                | 08105187802 - 0815187805      |
| Codice fiscale / Partita IVA  | 00577010655                   |
| Responsabile Servizio Amm.vo  | DOTT.SSA SENATORE MARIA       |
| Responsabile Servizio Tecnico |                               |
|                               |                               |
|                               |                               |

#### **ISTITUZIONE SCOLASTICA**

|                                         |                                                               |                              |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Denominazione                           | ISTITUTO COMPRENSIVO SAN VALENTINO TORIO                      |                              |
| Indirizzo                               | VIA ANNUNZIATA – CURTI – SANTA MARIA DELLE GRAZIE 081 5185063 |                              |
| Telefono e Fax                          |                                                               |                              |
| Codice fiscale                          |                                                               |                              |
| Datore di lavoro (dirigente scolastico) | Nominativo                                                    | Dr.ssa Maria Grazia Gervilli |
|                                         | Recapito                                                      | Via Sottosanti               |

#### **IMPRESA APPALTATRICE**

|               |  |
|---------------|--|
| Denominazione |  |
| Indirizzo     |  |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Telefono e Fax                  |  |
| Codice fiscale                  |  |
| Partita IVA                     |  |
| Numero iscrizione<br>C.C.I.A.A. |  |
| Posizione INPS                  |  |
| Posizione INAIL                 |  |

|                                                             |            |  |
|-------------------------------------------------------------|------------|--|
| Datore di lavoro                                            | Nominativo |  |
|                                                             | Recapito   |  |
| Rappresentante dei<br>lavoratori per la<br>sicurezza        | Nominativo |  |
|                                                             | Recapito   |  |
| Responsabile del<br>servizio di prevenzione e<br>protezione | Nominativo |  |
|                                                             | Recapito   |  |
| Medico competente                                           | Nominativo |  |
|                                                             | Recapito   |  |

### SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia di "pasti pronti veicolati" (ovvero pasti pronti per il consumo, preparati nella cucina situata a .....in via..... asportati e distribuiti nelle varie scuole) comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

La consegna giornaliera dei pasti presso le scuole.

Il servizio descritto nel "Capitolato Speciale d'Appalto "per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- L'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- Il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta., nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il Comune di San Valentino Torio;

La ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, lavavetri ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

### AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso del Comune (refettori,

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 studenti o altri utenti.

#### **IMPIANTI**

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.

#### **GESTIONE EMERGENZE**

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica.

E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo.

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

#### **SMALTIMENTO RIFIUTI**

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.

#### **BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI**

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. 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.

#### **SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO**

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, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

#### **ATTREZZATURE E ARREDI**

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali level-

li, lavastoviglie, e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

### LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

### VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

#### GENERALITÀ

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola, dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

#### CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula:

$$R = P \times D$$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

|     |             |                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P=1 | IMPROBABILE | Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili<br>Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative |
| P=2 | POSSIBILE   | Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate<br>Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative                          |
| P=3 | PROBABILE   | Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto<br>Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative                           |
|     |             | Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità                                                                                                                              |

|     |                 |                                                                                                                                  |
|-----|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P=4 | MOLTO PROBABILE | che si verifichi l'infortunio Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative |
|-----|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|





Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

|     |            |                                                                                                                                                 |
|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D=1 | LIEVE      | Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile<br>Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili                 |
| D=2 | MEDIO      | Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile<br>Esposizione cronica con effetti reversibili                                         |
| D=3 | GRAVE      | Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale<br>Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti |
| D=4 | GRAVISSIMO | Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale<br>Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti   |

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

| P<br>D | 1 | 2 | 3  | 4  |
|--------|---|---|----|----|
| 1      | 1 | 2 | 3  | 4  |
| 2      | 2 | 4 | 6  | 8  |
| 3      | 3 | 6 | 9  | 12 |
| 4      | 4 | 8 | 12 | 16 |

Area di rischio:

Trascurabile  Basso  Medio  Elevato 

## I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. L'unica ipotesi di rischio da interferenza è ravvisabile durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico. I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue. Data l'entità dei costi, essi si intendono inclusi nell'importo contrattuale.

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di appalto. La Ditta Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

(Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla D.A.).

| SE DI INTERESSE | TIPOLOGIA ATTIVITA', PERSONALE/UTENZA C/O STRUTTURA SCOLASTICA | TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA | PERIODICITA' INTERVENTI APPALTATORE<br>F= fissa<br>S= saltuaria<br>C=a chiamata<br>P= a scadenza periodica | RISCHI DA INTERFERENZA      | VALUTAZIONE RISCHIO<br>P= probabilità<br>D=danno<br>R=rischio | MISURE PREVENZIONE E PROTEZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ADEMPIMENTI A CURA DI:<br>S=Scuola<br>A=Appaltatore<br>C=Committente |
|-----------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Refettori       |                                                                | Gestione refettori. Transito e trasporto pasti pronti con carrelli        | F                                                                                                          | Rischio cadute/scivolamento | P=2<br>D=2<br>R=4                                             | 1. Le operazioni di pulizia devono essere svolte preferibilmente senza la presenza di persone estranee alle operazioni; in caso contrario fare interrompere l'attività di pulizia<br>2. Mantenere costantemente pulito il piano di calpestio, al fine di evitare scivolamenti/cadute provocati da acqua o residui di alimenti, etc.<br>3. Segnalare le zone interessate dai lavori di pulizia tramite apposita | A<br><br>A<br><br>A<br><br>A<br><br>A                                |

|  |  |  |  |                   |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                              |
|--|--|--|--|-------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  |  |  |  |                   |                   | <p>cartellonistica</p> <p>4. Non utilizzare prodotti ceranti o qualunque prodotto che renda il piano di calpestio scivoloso.</p> <p>5. Evitare collegamenti elettrici che prevedono l'uso di prolungher, etc.; qualora non fosse possibile, svolgere cavi lungo le pareti o chiudere gli spazi fino al termine delle operazioni.</p> |                                              |
|  |  |  |  | Rischio elettrico | P=1<br>D=4<br>R=4 | <p>1. Divieto da parte del personale dell'Appaltatore di utilizzare apparecchiature elettriche non previste dal capitolato d'appalto, salvo esplicite autorizzazioni</p> <p>2. Divieto di pulire o intervenire su specifiche attrezzature elettriche in tensione.</p>                                                                | <p>A</p> <p>A</p> <p>C</p> <p>A</p> <p>A</p> |



|                                                |                                                                                                            |                                                                    |   |                                                             |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                |                                                                                                            |                                                                    |   |                                                             |                | <p>3.Garantire la manutenzione previste nel capitolato d'appalto.</p> <p>4.Le attività che prevedono l'uso di attrezzature elettriche devono essere precedute da una verifica sull'idoneità di cavi, spine, quadri, etc.</p> <p>5.Non devono essere utilizzate attrezzature o conduttori elettrici danneggiati</p> <p>6.Evitare di far passare persone su cavi in tensione dell'Appaltatore</p> | A |
| <b>Refettori, disimpegni e vie di transito</b> | Attività didattica e attività amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia | Gestione refettori. Transito e trasporto pasti pronti con carrelli | F | Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e temici | P2<br>D3<br>R6 | <p>1. Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone</p> <p>2. Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti ed alla particolare</p>                                                                                                                                                                                                       | A |

|  |  |  |  |                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |
|--|--|--|--|------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  |  |  |  |                                                |                   | utenza presente (alunni).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |
|  |  |  |  | Rischio inalazione composti chimici pericolosi | P=2<br>D=2<br>R=4 | 1.Effettuare pulizie che prevedono utilizzo prodotti non pericolosi in assenza di altre persone ed arieggiare i locali.<br>2.Stoccare prodotti di pulizia in locali idonei, in armadi specifici forniti dal Committente e dotati di cartellonistica conforme alla normativa vigente.<br>3.Messa a disposizione di locali idonei per stoccaggio prodotti pulizia | A<br><br>A<br><br>C |
|  |  |  |  | Deposito materiali                             | P=3<br>D=2<br>R=6 | 1. Non depositare Materiale in corrispondenza delle vie di esodo e delle uscite:<br>stoccare materiali , prodotti e attrezzature negli spazi concordati con il Committente                                                                                                                                                                                      | A<br><br>A          |

|  |  |  |  |                                                        |                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  |  |  |  |                                                        |                   | attrezzature negli spazi concordati con il Committente<br>2. Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materia                                                                                                                                        |            |
|  |  |  |  | Rischio incendi.<br>Gestione emergenze.<br>Evacuazione | P=2<br>D=2<br>R=4 | 1. Formazione personale dell'Appaltatore circa modalità corrette e sicure per utilizzo delle attrezzature in uso nella cucina (vedi capitolato)<br>2. Prevedere un numero adeguato di personale formato alla gestione delle emergenze incendio e sanitarie | A<br><br>A |

#### Costi relativi alle misure contro le interferenze

I costi della sicurezza sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione del servizio. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto.

In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

Di seguito vengono indicati in dettaglio, i costi a carico dell'Appaltatore finalizzati ad eliminare/ridurre i rischi derivanti dalle interferenze, indicati accorpato nel contratto di appalto:

| Tipologia misura di sicurezza                     | Unità di misura | Quantità max | Prezzo x unità (Euro) | Totale (Euro) |
|---------------------------------------------------|-----------------|--------------|-----------------------|---------------|
| Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, | A corpo         | 3            | 50,00                 | 150,00        |

|                                                                                                                     |                               |   |        |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|--------|---------------|
| obblighi,divieti                                                                                                    |                               |   |        |               |
| Formazione del personale dell'Appaltatore circa le modalità corrette e sicure di utilizzo delle attrezzature in uso | A lavoratore                  | 3 | 80,00  | 280,00        |
| Formazione del personale dell'Appaltatore alla gestione delle emergenze (vedi allegato IX del DM 10/3/98)           | N. addetti per sede di lavoro | 1 | 120,00 | 120,00        |
| Formazione del personale dell'Appaltatore alla gestione delle emergenze sanitarie (vedi All. 4 del DM 388/2003)     | N. addetti per sede di lavoro | 1 | 160,00 | 160,00        |
| Riunione di coordinamento per le attività interferenti                                                              | A ore                         | 3 | 40,00  | 120,00        |
| <b>totale</b>                                                                                                       |                               |   |        | <b>830,00</b> |

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'Impresa Appaltatrice, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi siano congrui rispetto a quelli desumibili dai prezziari o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Resta inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a :

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

#### **Aggiornamento del D.U.V.R.I.**

Il D.U.V.R.I. è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, nello specifico secondo le seguenti modalità e tempi:

- eventuali innovazioni e/o acquisto di nuove attrezzature e/o macchine,
- eventuali mutamenti del processo produttivo e/o delle attività lavorative che comportassero modifiche rispetto ai rischi da interferenza
- su richiesta del Datore di Lavoro del Committente o dell'Appaltatore
- su eventuale motivata sollecitazione da parte del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- a seguito di modificazioni o aggiornamenti normativi
- a seguito dell'avvio di attività o di affioramento di problematiche non previste in precedenza.

#### **Prescrizioni generali**

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

II LEGALE RAPPRESENTATE DELL'IMPRESA APPALTATRICE \_\_\_\_\_