



COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO
PROVINCIA DI PAVIA

APPALTO

per l'affidamento dei servizi di refezione scolastica Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi" a ridotto impatto ambientale.

Periodo: Anni 2 (DUE) Settembre 2016 – Agosto 2018

LOTTO N. 2

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO**

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI
SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO**
Articolo 26 Decreto Legislativo N. 106/2009

Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza.

e

**MISURE ADOTTATE PER
ELIMINARE LE INTERFERENZE**

Articolo 26 Decreto Legislativo N. 106/2009

Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza.

Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P	Datore di Lavoro della Direzione Committente
Rag. Giovanna Bailo	Arch. Italo Maroni

PREMESSA :

Il servizio di refezione scolastica viene gestito dal Comune di Travacò Siccomario e si configura, come indicato nell'Articolo 26 Del Decreto Legislativo N. 106/2009, come appalto di servizio.

Questo tipo di servizio da parte della ditta viene svolte in strutture di proprietà comunale, nelle quali non lavorano dipendenti del comune ma lavorano personale della scuola dipendenti direttamente dal Ministero.

Il documento unico di valutazione del rischio quindi intende definire in modo univoco le varie responsabilità ed interferenze.

Il comune in quanto soggetto proprietario è responsabile dell'edificio in termini di strutture ed impianti mentre il dirigente scolastico è responsabile della gestione della struttura e utilizzo degli impianti.

La ditta vincitrice dell'appalto è responsabile del proprio personale e di tutti gli impianti ed attrezzature messe a disposizione.

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 *“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:

- 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, 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;

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 ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, D. lgs. 9 aprile 2008, n. 81 integrato con il Decreto legislativo n. 106/2009 ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera **“e va adeguato in funzione dell’evoluzione dei lavori, servizi e fornitura”**.

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, 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”** a pena di nullità ai sensi dell’articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. **“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.

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 e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro e della previdenza sociale, 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 e' 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 e s.m.i. 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 lavoro.

Nella seguente scheda sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

DATI RELATIVI AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO		
<i>INDICAZIONE DEL RUOLO</i>	<i>NOMINATIVO</i>	<i>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</i>
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	ITALO MARONI	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
Direzione/U.O./Settore Committente	COMUNE DI TRAVACO	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Responsabile Gestione del Contratto(R.U.P.)	BAILO GIOVANNA	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario	RECALCATI CLAUDIO	Via Marconi 37 27020 Travacò Siccomario PV Tel 0382/482003
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro	BAILO GIOVANNA	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Responsabile del S.P.P. Comune di Travacò Siccomario Pavia		
Medico Competente	IRENE SEDITA	Global Medical Service S.R.L. Piazza San Giovanni Battista Alla Creta N. 1 Milano Tel 338/501686

ELENCO DEI LUOGHI DOVE AVVIENE IL SERVIZIO DI REFEZIONE :

- 1) **Scuola Primaria**
- 2) **Scuola D'infanzia**
- 3) **Centro diurno per anziani**

1) **TIPOLOGIA A** applicabile alla **Scuola Primaria**, consistente nella fornitura di pasti pronti, prodotti in multiporzione sulla base del menù “tipo” allegato, attraverso il sistema del “legame fresco-caldo” prodotti in giornata presso unico centro di produzione messo a disposizione dall’I.A., di proprietà o comunque nella sua disponibilità, per l’intera durata dell’appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del “legame differito-caldo” presso i refettori delle Scuole Primarie, per la distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall’acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nei refettori mediante l’utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati al presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, ecc.) e quant’altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- d)
 - la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), per il Comune di San Martino Siccomario;
 - la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), fino all’introduzione della somministrazione di acqua sfusa da attuarsi dopo l’adozione di interventi logistici e igienico-sanitari, per il Comune di Travacò Siccomario. Pertanto in tal caso l’I.A. dovrà fornire, al posto delle bottiglie di acqua minerale, un numero adeguato di brocche idonee all’utilizzo con relativo coperchio;
- e) l’allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri, piatti riutilizzabili e posate in acciaio inox, forniti dall’I.A., se non già a disposizione dalle A.C.;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto, direttamente al tavolo di consumo del refettorio;
- g) il riassetto delle sedi di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, dei locali “cucina/dispensa”, dei refettori, dei locali di esclusivo utilizzo del personale di distribuzione dell’ I.A.;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell’utensileria, delle attrezzature specifiche, degli elettrodomestici, delle attrezzature di uso generale e di quant’altro utilizzato per l’erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- k) la presa in carico delle stoviglie, dell’utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dalle A.C. e già presenti presso i terminali, con obbligo del fornitore di integrare

quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 41;

- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 40. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 40;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
- n) **il mantenimento dei sistemi informatici in uso** presso le A.C. relativi alla rilevazione giornaliera delle presenze alla mensa, come meglio descritti nell'Allegato 7) al presente Capitolato. L'I.A. dovrà farsi carico degli oneri di gestione ad essi connessi.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) **TIPOLOGIA B applicabile alla Scuola d'Infanzia**, e consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, sulla base del menù "tipo" allegato, con il sistema della cucina convenzionale (preparazione dei pasti e loro immediata somministrazione in refettorio attiguo al locale cucina), mediante utilizzo del Centro Cottura, di proprietà dell'A.C., di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e successiva distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti) fino all'introduzione da parte dell'A.C. della somministrazione di acqua sfusa da attuarsi dopo l'adozione di interventi logistici e igienico-sanitari. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto delle bottigliette di acqua minerale, un numero adeguato di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio.
- d) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, che dovrà fornire l'I.A. e con piatti, bicchieri e posate in acciaio inox riutilizzabili messi a disposizione dall'A.C.;
- e) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- f) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo del personale di cucina dell'I.A. e del locale refettorio;
- g) il lavaggio delle stoviglie, dell'utenileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- h) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri (solo per spremuta), carta assorbente, ecc), e

- quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- i) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
 - j) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detersivi che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia di cui al punto precedente, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
 - k) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 41;
 - l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 40. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 40;
 - m) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
 - n) la rilevazione giornaliera dell'effettiva presenza e fruizione del pasto da parte alunni iscritti al servizio mensa e degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto, attraverso tablet o altra apparecchiatura informatica appositamente configurata con il sistema informatico di rilevazione presenze. L'I.A. dovrà utilizzare il software attualmente in uso e fornito dalla Ditta Progetti e Soluzioni s.p.a., e farsi carico degli oneri di gestione ad esso connessi, così come meglio descritto nell'Allegato 7) al presente Capitolato.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

3) **TIPOLOGIA C, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani** e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo;
- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato,

sulla base del menù predisposto dalla I.A. secondo le direttive del menù tipo descritto nel presente capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" prodotti in giornata presso unico centro di produzione messo a disposizione dall'I.A., di proprietà o comunque nella sua disponibilità per l'intera durata dell'appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi". I pasti previsti per la cena potranno essere consegnati in monoporzione con il sistema "**refrigerato**" fatto salve diverse modalità migliorative proposte dalla Ditta.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc.), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale/frizzante in bottiglie da 50 cl (2 bottiglie per ciascun utente);
- e) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente secondo la normativa comunale.
- f) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

Qui non avviene distribuzione.

Vengono riportati i dati delle persone presenti all'interno delle scuole, con possibilità di interferenze.

**DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCUOLA D'INFANZIA**

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente		
Direzione/U.O./Settore Committente		
Responsabile Scuola		
Rappresentante dei Lavoratori Scuola		
Persone di riferimento		
Responsabile del S.P.P.		
Medico Competente Scuola Materna		

**DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCUOLA PRIMARIA**

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente		
Direzione/U.O./Settore Committente		
Responsabile Scuola		
Rappresentante dei Lavoratori Scuola		
Persone di riferimento		
Responsabile del S.P.P. Scuola		
Medico Competente Scuola Elementare		

**DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
DELL'ISTITUZIONE IL NOVELLO "DON FRANCO COMASCHI"**

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	ITALO MARONI	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
Direzione/U.O./Settore Committente	COMUNE DI TRAVACO	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.)	BAILO GIOVANNA	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario	RECALCATI CLAUDIO	Via Marconi 37 27020 Travacò Siccomario PV Tel 0382/482003
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro – Responsabile del CDI	OLIVETTI DONATELLA	Via Santuario del Novello n. 16 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482047
Responsabile del S.P.P. Comune di Travacò Siccomario Pavia		
Medico Competente	IRENE SEDITA	Global Medical Service S.R.L. Piazza San Giovanni Battista Alla Creta N. 1 Milano Tel 338/501686

DA COMPILARSI DOPO APPALTO

DATI RELATIVI AGLI INCARICATI SCUOLA D'INFANZIA		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
PREVENZIONE INCENDI		
GESTIONI EMERGENZE		
PRONTO SOCCORSO		
DATI RELATIVI AGLI INCARICATI SCUOLA PRIMARIA		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
PREVENZIONE INCENDI		
GESTIONI EMERGENZE		
PRONTO SOCCORSO		
DATI RELATIVI AGLI INCARICATI IL NOVELLO		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
PREVENZIONE INCENDI		
GESTIONI EMERGENZE		
PRONTO SOCCORSO		

PRESIDI SCUOLA D'INFANZIA		
PRESIDI	UBICAZIONE	A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE
ESTINTORI	N. 1 Estintore Mensa N. 1 Estintore Cucina	COMUNE
CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO	N. 1 Cassetta di pronto soccorso nella bidelleria	SCUOLA
IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDI	Su tutta la scuola	COMUNE
IMPIANTO DI RILEVAZIONE GAS CUCINA	Nella cucina	COMUNE

PRESIDI SCUOLA PRIMARIA		
PRESIDI	UBICAZIONE	A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE
ESTINTORI	N. 1 Estintore Mensa N. 1 Estintore locali annessi	COMUNE
CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO	N. 1 Cassetta di pronto soccorso nella bidelleria	SCUOLA
IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDI	Su tutta la scuola	COMUNE

PRESIDI IL NOVELLO		
PRESIDI	UBICAZIONE	A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE
ESTINTORI	N. 1 Estintore Ingresso N. 3 Estintore nelle sale	COMUNE
CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO	N. 1 Cassetta di pronto soccorso	ISTITUZIONE IL NOVELLO

**DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTATRICE
DA COMPILARE DOPO L'APPALTO DEL SERVIZIO**

RAGIONE SOCIALE			
INDIRIZZO			
Trattasi di Impresa Artigiana		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Lavoratore Autonomo		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Datore di Lavoro			
Responsabile del S.P.P.			
Medico Competente			
Rappresentante della ditta presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dall'Appaltatore o Fornitore			

LUOGO ESECUZIONE SERVIZI

Le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- CDI (Centro Diurno Integrato IL NOVELLO) Via Santuario del Novello N.16 Travacò Siccomario (PV) solo fornitura

1) FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto ed allegato alla gara dal Datore di lavoro del Comune e dal responsabile del Comune (RUP)

- ⇒ per promuovere la cooperazione ed il coordinamento
- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
 - per informarsi reciprocamente in merito a tali misure.

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto del Servizio di Ristorazione Scolastica.

è compito di tutti i soggetti portare a conoscenza di questo documento a tutte le persone che lavorano o faranno parte della scuola.

2) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO

- Del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Le prestazioni affidate in appalto per la ristorazione scolastica consistono nelle seguenti attività:

- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione. Presso tale sede si trova la Cucina per la preparazione dei pasti e tutte le attrezzature necessarie per la preparazione e somministrazione.

Il comune mette a disposizione per tale servizio alla ditta:

AREA DI LAVORO

N. 1 Locale Cucina , N. 1 locale spogliatoi, con annesso servizio igienico, N. 1 locale Dispensa

ATTREZZATURE :

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal Comune.

- a) n. 1 frigorifero
- b) n. 1 congelatore
- c) n. 1 lavastoviglie
- d) n. 1 scolapiatti
- e) n. 1 cucina a gas 6 fuochi, forno e scaldavivande
- f) n. 1 schiaccia patate
- g) Posaterie , pentolame ecc
- h) Tavolini, Carrello,Tavolo appoggio

L'ingresso per il personale della ditta è separato dagli ingressi sia degli insegnanti che studenti, questo per eliminare interferenze.

Locale Cucina :

alla cucina si accede da una porta dall'esterno, fuori alla cucina è ubicato il contatore del gas con valvole di intercettazione.

Il locale cucina è dotata delle aperture di areazione sia a filo soletta, che nella porta.

La Cucina che funziona a Gas metano è dotata di fiamma pilota.

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;

Il comune mette a disposizione della ditta per tale servizio :

AREA DI LAVORO

N. 1 locale servizio mensa, N. 1 Blocco spogliatoi con annessi servizi, il locale somministrazione.

ATTREZZATURE

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal Comune.

- a) Forni a microonde
- b) Stoviglie, scolapiatti ecc

All'interno della scuola viene fornita solo la somministrazione.

L'ingresso del personale della ditta avviene dal cancello carraio e vicino al locale mensa vi è il posteggio del mezzo di trasporto dei pasti.

Questo per non avere interferenze.

3) DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Per quanto riguarda la sicurezza si indicano all'impresa le seguenti fasi di criticità:

Scuola Materna

All'interno della scuola materna vengono preparati i pasti per la sola Scuola d'Infanzia.

Dopo la preparazione dei pasti da parte del personale alle dipendenze della Ditta essi vengono somministrati agli utenti, presso l'attiguo refettorio.

ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA PRESSO SCUOLA MATERNA

Ore arrivo personale per iniziare le operazioni di preparazione, ore 12.00 Inizio somministrazione, ore 13.00 Fine somministrazione e inizio pulizia cucina ed attrezzature ore Uscita personale ditta.

ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA PRESSO SCUOLA ELEMENTARE

Ore 11.00 arrivo di personale per l'allestimento refettorio; Ore arrivo personale con i cibi preparati; Ore 12,30 Inizio somministrazione; ore 13,30 Fine somministrazione e inizio pulizia tavoli ed attrezzature ore Uscita personale ditta.

TRASPORTI

Il trasporto degli alimenti dal Centro di cottura della Ditta al Centro Diurno e alla Scuola Primaria è a carico della ditta

Trasporto al Centro diurno integrato verso le ore(non prima delle 11,40); alla Scuola Primaria (non prima delle 12,00) .

RISCHI PRESENTI

Si segnalano alla ditta i possibili rischi:

I rischi sono stati suddivisi in

- Rischi derivanti dalla struttura,
- Rischi derivanti dalle attrezzature,
- Rischi derivanti dall'utilizzo della struttura e attrezzature,
- Rischi derivanti da interferenze con altri lavoratori e con gli studenti,
- Rischi derivanti dal trasporto dei prodotti

Rischi derivanti dalla struttura Scuola Materna

INGRESSO

La struttura dove andranno a lavorare i lavoratori della ditta risulta costruita in latero cemento, essa risulta stabile e ben costruita, non si segnalano o evidenziano crepe nei muri o distacco di intonaci, non sono state riscontrate macchie di umidità

La ditta per l'ingresso nella parte ad essa assegnata dovrà passare dal cancello confinante con la strada principale Via Montessori N. 2 Frazione di Mezzano , dopo l'ingresso all'area un vialetto pedonale porta alla scala di accesso alla cucina.

Il cancello al momento del sopralluogo risulta in buono stato di stabilità, trattasi di un cancello manuale con chiusura a chiave. Le chiavi vengono date in dotazione al personale della ditta.

Il vialetto che collega l'ingresso con la scala di ingresso risulta in buono stato, pianeggiante e privo di buche o di scostamenti.

La scala di ingresso alla cucina è provvista di parapetto, con alzate e pedate regolamentari, il materiale della scala risulta antisdrucchiolevole.

La porta di ingresso della cucina risulta stabile e ben fissata, dotata inoltre di maniglione antipanico ed ad apertura verso l'esterno.

I rischi individuati sono :

- rischio di investimento da macchine, durante l'ingresso ed uscita verso la strada,
- rischi di inciampo,
- rischi di caduta dalle scale,
- rischi di schiacciamento arti nella porta o nel cancello

RISCHI INVERNALI

Il rischio invernale accentua ovviamente la possibilità di cadute, pertanto si prescrive all'impresa di dotarsi per il periodo invernale di sacchetti di sabbia e sale da cospargere nei passaggi e scale esterne.

STRUTTURE INTERNE :

Locale cucina ,

Locale dispensa

Locale spogliatoio e WC

Locale refettorio .

LOCALE CUCINA

Il locale cucina è il locale dove gli addetti passano la maggior parte del tempo per effettuare le lavorazioni necessarie.

Al locale cucina ci si accede dall'esterno da porta dotata di maniglione antipanico, le murature della cucina non presentano segni di cedimento e di umidità.

Risultano verificati i rapporti aero illuminanti.

Il locale cucina è dotato di apertura a filo soletta per eventuali fughe di gas ed apertura in basso per la combustione degli apparecchi a gas.

Il locale è dotato di impianto di riscaldamento, di acqua potabile, di elettricità.

L'impianto elettrico è stato realizzato dal Comune e risulta provvisto di interruttori differenziali a bassa sensibilità 0,03 A Il comune provvede periodicamente ad effettuare le manutenzioni e verifiche periodiche.

Il pavimento risulta ben fatto e senza sporgenze.

Le pareti risultano piastrellate fino ad una altezza di metri 2,50 e superiormente intonacate e pitturate così come il soffitto.

Al soffitto risulta ancorata la cappa di ventilazione della cucina.

Nel locale risulta installato N. 1 Estintore da 6 Kg

All'interno del locale cucina risultano installati :

Cucina a gas metano composta da N. 4 Fuochi ,

Armadietti, Frigorifero, Lavastoviglie, attrezzature da cucina ,

Rischi connessi

Caduta, traumi contusivi, abrasioni, taglio, ustione, elettrocuzione, contatto accidentale con prodotti per la pulizia e sanificazione, incendio.

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche, guanti antitaglio – antiustione e per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione, occhiali e mascherina facciali per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

LOCALE DISPENSA

All'interno del locale dispensa vengono tenute le derrate alimentari si accede a tale locale dal locale cucina.

Il locale dispensa presenta pavimento compatto, infissi a posto, pareti intonacate senza presenza di crepe od altro, non si vedono muffe o umidità.

All'interno del locale risultano installati mensole e armadietti.

Sono state verificate la tenuta e stabilità.

Rischi connessi: cadute accidentali, colpi, tagli, trauma cranico da colpo contro gli armadietti

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche.

LOCALE SPOGLIATOIO E WC

Il locale spogliatoio e wc rappresenta il locale dove gli addetti si cambiano ed indossano gli abiti di lavoro.

Il locale risulta dotato di servizi igienici , una doccia.

Il pavimento risulta realizzato con piastrelle , in buono stato .

Le pareti sono intonacate e senza presenza di tracce di umidità o muffe.

I servizi igienici risultano in buono stato,

Gli armadietti presenti all'interno del locale risultano ben ancorati.

Esiste l'impianto elettrico

Il riscaldamento è del tipo centralizzato.

Il locale risulta cieco (sprovvisto di finestre) quindi è stato installato un aspiratore con capacità di circa 100 mc/ h in grado di assicurare una ventilazione pari a 12 volumi ora.

Si prescrive che l'aspiratore durante le ore di lavoro funzioni in modo continuo.

Rischi connessi : Caduta, traumi contusivi, incendio.

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche da indossare prima dell'entrata in servizio.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

LOCALE REFETTORIO

Il locale refettorio rappresenta il locale dove vengono consumati i pasti.

All'interno di questo locale sono ubicati i tavolini, ed alcuni mobili vicino alle murature perimetrali. Presenza di impianto elettrico , e di impianto di riscaldamento del tipo centralizzato.

Sono state verificati i corpi illuminanti a soffitto e risultano stabili,

La struttura non presenta umidità o muffe.

Il pavimento risulta livellato

Risultano installati Numero due estintori a terra.

Rischi connessi

Caduta, traumi contusivi, abrasioni, taglio, ustione, elettrocuzione, contatto accidentale con prodotti per la pulizia e sanificazione, incendio.

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche, guanti antitaglio – antiustione e per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione, occhiali e mascherina facciali per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

COSTI PREVISTI

I costi previsti sono i costi riferiti alle manutenzioni di alcune parti dell'edificio e degli impianti

DESCRIZIONE	IMPORTI	COMPETENZE
Manutenzione estintori N.3 estintori di cui uno in cucina e due nel locale refettorio manutenzione da farsi n. 2 volte l'anno	Euro 150,00	Comune
Verifica periodica impianto elettrico una volta anno	Euro 250,00	Comune
Verifica Impianto Termico	Euro 150,00	Comune
Verifica Tubazione gas metano una volta all'anno	Euro 50,00	Comune
Verifica stabilità cappa su segnalazione della ditta incaricata gestione	Euro 100,00	Comune
Installazione di cartelli di segnalazione : Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore, Valvola di intercettazione gas metano,	Euro 100,00	Comune

Rischi derivanti dalle attrezzature

Per le attrezzature di lavoro dovrà essere la ditta della gestione dell'appalto formare ed informare e a redigere la valutazione del rischio connesse con la tipologia del lavoro.

Si rammenta in ogni caso i rischi più importanti e riscontrati :

- Utilizzo coltelli Rischio di taglio
- Utilizzo cucina a gas rischio di scottature, d'incendio,
- Utilizzo delle attrezzature tipo grattugia elettrica, Rischio sia elettrico che schiacciamenti e contusioni.
- Utilizzo di prodotti per la pulizia e sanificazione, Rischio chimico,
- Rischio di tagli con i piatti e le pentole.

RISCHIO DERIVANTE DA INTERFERENZE :

Il rischio derivante dalle interferenze dei diversi lavoratori sono :

- Rischio di carenza di comunicazione,
- Rischio di carenza di conoscenza,
- Rischio di eseguire lavori o operazioni non concordate.

Vengono allegate le piantine con indicazione delle zone di pertinenza e di interferenza ed ubicazione apparecchiature ed attrezzature di sicurezza

Le operazioni di pulizia della cucina e dei locali annessi e del refettorio compete alla ditta gestore del servizio.

Si prescrive alla ditta gestore del servizio di installare contenitori per i rifiuti differenziati.

Rischi derivanti dalla struttura Scuola Primaria

INGRESSO

La struttura dove andranno a lavorare i lavoratori della ditta risulta costruita in latero cemento, essa risulta stabile e ben costruita, non si segnalano o evidenziano crepe nei muri o distaccamento di intonaci, non sono state riscontrate macchie di umidità

Pavimentazione in buono stato

Presenza di impianto elettrico, di impianto di riscaldamento di tipo centralizzato e impianto idrico sanitario acqua potabile collegata alla rete dell'acquedotto .

La ditta per l'ingresso nella parte ad essa assegnata dovrà passare dal cancello carraio ubicato in via Marconi N. 1 e quindi passando su un vialetto interno recarsi nella zona somministrazione.

All'interno di questa scuola i pasti vengono solo serviti e non preparati .

L'ingresso al locale avviene da una porta che accede direttamente al locale mensa e da qui al locale servizio mensa.

Il trasporto del cibo avviene tramite contenitori ermetici e autovettura furgonata fino alla scuola poi i contenitori ermetici vengono tolti ed ubicati all'interno del locale somministrazione.

Quindi all'orario stabilito vengono forniti i pasti.

All'interno dei locali sono ubicati estintori, N. 2

RISCHI PRESENTI : Cadute , scivolamenti , contusioni ecc..

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo,

AREA LOCALI SERVIZIO

Il locale servizio contiene tutte le attrezzature per effettuare il servizio di scodellamento, le lavastoviglie per le pulizie attrezzature ed i contenitori delle attrezzature.

Il pavimento di questo locale è in buono stato, così come le murature che non presentano segni di umidità e muffe.

RISCHI PRESENTI

Rischio di caduta , rischio di scivolamenti , contusioni ecc.

MEZZI DI PROTEZIONE Scarpe antiscivolo,

AREA SERVIZI IGIENICI

L'area servizi igienici è composta dall'area servizi e dall'area spogliatoi.

Il pavimento risulta in buono stato e le murature non presentano segni di muffe o umidità.

RISCHI PRESENTI Rischio di caduta , rischio di scivolamenti , contusioni ecc.

MEZZI DI PROTEZIONE Scarpe antiscivolo,

RISCHI INVERNALI

Il rischio invernale accentua ovviamente la possibilità di cadute, pertanto si prescrive all'impresa di dotarsi per il periodo invernale di sacchetti di sabbia e sale da cospargere nei passaggi

COSTI PREVISTI

I costi previsti sono i costi riferiti alle manutenzioni di alcune parti dell'edificio e degli impianti

DESCRIZIONE	IMPORTI	COMPETENZE
Manutenzione estintori N.3 estintori di cui uno in cucina e due nel locale refettorio manutenzione da farsi n. 2 volte l'anno	Euro 150,00	Comune
Verifica periodica impianto elettrico una volta anno	Euro 250,00	Comune
Verifica Impianto Termico	Euro 150,00	Comune
Verifica Tubazione gas metano una volta all'anno	Euro 50,00	Comune
Verifica stabilità cappa su segnalazione della ditta incaricata gestione	Euro 100,00	Comune
Installazione di cartelli di segnalazione : Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore,	Euro 100,00	Comune

Rischi derivanti dalle attrezzature

Per le attrezzature di lavoro dovrà essere la ditta della gestione dell'appalto formare ed informare e a redigere la valutazione del rischio connesse con la tipologia del lavoro.

Si rammenta in ogni caso i rischi più importanti e riscontrati :

Utilizzo coltelli Rischio di taglio

Utilizzo cucina a gas rischio di scottature ed incendio

Utilizzo delle attrezzature tipo grattugia elettrica, Rischio sia elettrico che schiacciamenti e contusioni.

Utilizzo di prodotti per la pulizia e sanificazione, rischio chimico

Rischio di tagli con i piatti e le pentole.

RISCHIO DERIVANTE DA INTERFERENZE :

Il rischio derivante dalle interferenze dei diversi lavoratori sono :

Rischio di carenza di comunicazione,

Rischio di carenza di conoscenza,

Rischio di eseguire lavori o operazioni non concordate.

Vengono allegare le piantine con indicazione delle zone di pertinenza e di interferenza ed ubicazione apparecchiature ed attrezzature di sicurezza

Si segnala alla ditta che il locale Mensa verrà pulito da personale di cooperativa incaricato dalla scuola.

Le operazioni di pulizia della cucina e dei locali annessi compete alla ditta gestore del servizio.

Si prescrive alla ditta gestore del servizio di installare contenitori per i rifiuti differenziati.

alcune operazioni di pulizia della zona che compete alla scuola

SEGNALAZIONI

Per quanto riguarda alle interferenze con i dipendenti della scuola è già stata fatta una riunione, per le definizioni successive si dovrà aspettare l'inizio dell'anno scolastico per la identificazione delle figure sensibile e per meglio definire le opportune azioni di coordinamento.

La verifica dell'idoneità avverrà tramite i documenti inseriti nel capitolato d'appalto.

La Stazione appaltante provvede a verificare l'idoneità tecnico-professionale della Ditta con acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio con l'esecuzione dei lavori/servizi/ forniture, commissionati.

L'impresa dovrà:

- **fornire 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 (I.A.) dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto;**

redigere il “VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO”/
 “SOPRALLUOGO CONGIUNTO”

COSTI PREFISTI DA RICONOSCERE ALLA DITTA PER IL SERVIZIO ALLA SCUOLA PRIMARIA

Tipologia A applicabile alla Scuola Primaria.

DESCRIZIONE	IMPORTI UNITARI	Importo Totale
Quota per utilizzo D.P.I. per scarpe antiscivolo, guanti indumenti ecc	Euro 60/anno/persona	60x2x3 = 360,00
Verifica periodica delle attrezzature	Euro 100/anno	100x2= 200,00
Cassetta di pronto soccorso fino a 5 Dipendenti	Euro totale 100	100,00
Installazione di cartelli di segnalazione: Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore	Euro 20/anno	20x2 = 40,00
Riunioni periodiche di coordinamento	Euro 200,00/anno	200,00x2=400,00
	TOTALE non soggetto a ribasso	Euro 1.100,00

COSTI PREFISTI DA RICONOSCERE ALLA DITTA PER IL SERVIZIO ALLA SCUOLA D'INFANZIA

TIPOLOGIA B, applicabile alla Scuola d'Infanzia

DESCRIZIONE	IMPORTI UNITARI	Importo Totale
Quota per utilizzo D.P.I. per scarpe antiscivolo, guanti indumenti ecc	Euro 60/anno/persona	60x2x3 = 360,00
Verifica periodica delle attrezzature cucina	Euro 150/anno	150x2= 300,00
Verifica stabilità cappa, pulizia dei filtri all'interno della cappa,	Euro 30/Anno	30x2 = 60,00
Cassetta di pronto soccorso fino a 5 Dipendenti	Euro totale 100	100,00
Installazione di cartelli di segnalazione: Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore	Euro 20xanno	20x2 = 40,00
Riunioni periodiche di coordinamento	Euro 200,00/anno	200,00x2=400,00
	TOTALE non soggetto a ribasso	Euro 1.260,00

Per il centro diurno integrato non sono stati previsti costi .

La ditta Vincitrice dovrà fornire alla stazione committente ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008, così come modificato da Decreto Legislativo 106/2009 i seguenti documenti

- a) Piano valutazione rischio chimico,
- b) Piano valutazione generale
- c) Programma di formazione impartita,
- d) Valutazione maternità, paternità,
- e) Valutazione Vibrazioni.

FIRME		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	ITALO MARONI	
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.)	BAILO GIOVANNA	
Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario	RECALCATI CLAUDIO	
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro	OLIVETTI DONATELLA	