



COMUNE DI SANTADI

Provincia del Sud Sardegna

P.zza Marconi, 1 – C.A.P. 09010

Tel. 0781.94201 – Fax 0781.941000

AREA AMMINISTRATIVA E SERVIZI ALLA PERSONA

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI
SANTADI E PER IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO**

ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023

CPV (vocabolario comune per gli appalti): **55523100-3 Servizi di mensa scolastica**

Categoria Sardegna CAT **AG 26 Ristorazione e Catering**

CIG: 755947434A

D.U.V.R.I.

(DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI D'INTERFERENZA)

D.U.V.R.I. elaborato ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008

INTRODUZIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è redatto ai sensi dell'articolo 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 e costituisce parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto per il SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SANTADI E PER IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO – a.s. 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 + 6 mesi di eventuale proroga.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente (Comune), il personale dell'Impresa affidataria e il personale del Datore di lavoro (Dirigente Scolastico) che opera presso i siti in cui si esplica il servizio.

Le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono, pertanto, ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa che eseguirà il servizio in argomento.

Nella stesura del presente Documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale.

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

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è 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.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge in edifici non di proprietà del Comune di Santadi ma di cui esso detiene il possesso in base a legittimo titolo e dallo stesso gestito per il servizio in oggetto (Scuola dell'Infanzia Statale), o all'interno di edifici di proprietà del Comune, (Scuola Secondaria di 1° grado), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune), ovvero il Dirigente scolastico, in quanto negli stessi edifici si svolge l'attività didattica per gli alunni fruitori del servizio di mensa, e il confezionamento dei pasti e/o la loro distribuzione agli alunni e al personale insegnante/ausiliario, da parte l'impresa che si aggiudicherà l'appalto e coadiuva con il personale scolastico l'assistenza in mensa.

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. In tal caso il Documento dovrà essere adeguato alle sopravvenute modifiche, alle reali problematiche riscontrate e alle conseguenti soluzioni individuate.

Finalità del Documento

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara e soprattutto all'Impresa che risulterà aggiudicataria del servizio di mensa scolastica, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio dovrà essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa affidataria, gli alunni, il personale della Scuola e l'eventuale pubblico esterno, per l'attuazione delle misure di prevenzione protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa affidataria e le persone operanti nei locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

COMMITTENTE

Denominazione	COMUNE DI SANTADI
Indirizzo	Piazza Marconi, 1 – 09010 – SANTADI, prov. SU
Telefono	0781/94201
Fax	0781/941000
Codice fiscale	81003190923
Partita IVA	00594180929
Referente Comune	
e-mail	areaamministrativa@comune.santadi.ci.it
pec	protocollo@pec.comunesantadi.it

ISTITUZIONE SCOLASTICA - DATI IDENTIFICATIVI DELLE SEDI DI SVOLGIMENTO DEI LAVORI

Scuola dell'Infanzia Statale	via Terresoli, 134
Scuola secondaria di 1° grado	Via Risorgimento, 12
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione	Recapito:
Datore di lavoro-Dirigente Scolastico	Recapito: Scanu Antonello

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AFFIDATARIA

Ragione Sociale		
Indirizzo		
Rappresentante Legale	Nominativo:	Indirizzo: Recapito telefonico:
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Nominativo:	Indirizzo: Recapito telefonico:
Medico competente	Nominativo:	Indirizzo: Recapito telefonico:

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Il servizio oggetto dell'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- La preparazione mediante acquisto di derrate, cottura e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura all'interno dell'edificio scolastico della Scuola dell'Infanzia, in via Terresoli, 134;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, pulizia, disinfezione e rigovernatura degli stessi nei locali della Scuola dell'Infanzia e della Scuola secondaria di primo grado;
- Il trasporto dei pasti confezionati dalla cucina dei locali della Scuola dell'Infanzia ai locali refettorio e annessi della Scuola Secondaria di primo grado;

- Il trasporto dalla cucina nella Scuola dell'infanzia, o dal locale annesso al refettorio e a suo servizio nella Scuola Secondaria di primo grado, e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo refettori dei rispettivi locali;
- La pulizia e disinfezione del centro cottura, dei refettori e dei locali annessi, compreso il lavaggio degli infissi e dei pavimenti;
- Il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature utilizzate per la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché degli impianti e degli arredi;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di preparazione e consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata nel rispetto del sistema di raccolta vigente nel Comune di Santadi.

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

I locali di proprietà/detenzione comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle varie scuole sopra indicate.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio).

Nei momenti di sporzionamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), il personale della impresa affidataria (assistenti agli alunni) e, in casi sporadici, i Componenti della Commissione Mensa.

In tali momenti l'impresa affidataria pone attenzione onde evitare danni di qualsiasi genere. Indossa un abbigliamento adeguato (camici, grembiuli, guanti, cuffia, calzature di sicurezza). Fornisce pasti di qualità e presta attenzione alle intolleranze alimentari di qualche alunno al fine di evitare disturbi di qualsiasi genere.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (spogliatoi, servizi igienici) può essere presente anche il personale scolastico.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI - CARICO E SCARICO PASTI

Locali Scuola dell'Infanzia.

I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico fermandosi sulla strada pubblica, via Terresoli, che fiancheggia il marciapiede pubblico da cui si accede all'edificio in argomento tramite un cancello. Le merci saranno caricate su carrelli che dal marciapiedi, passando il cancello, le trasporteranno, attraversando il viale all'interno del cortile e poi il retro dell'edificio, direttamente all'ingresso dedicato dei locali del centro cottura senza alcun passaggio nei locali scolastici. Il transito dovrà avvenire in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti.

La fuoriuscita dai locali per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai locali refettorio della Scuola Secondaria di primo grado avverrà in senso inverso ma attraverso il medesimo percorso.

Non ci sono pertanto rischi da interferenza. Occorre comunque transitare con cautela, per eventuali situazioni di uscita non programmata di qualche alunno e/o eventualmente di persone esterne.

Locali Scuola Secondaria di primo grado

I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti hanno la possibilità di fermarsi per l'effettuazione delle operazioni di scarico fermandosi sulla strada pubblica, via Risorgimento, che fiancheggia il marciapiede pubblico da cui si accede all'edificio in argomento tramite un cancello. Dal cancello, immediatamente

sulla destra, attraverso un marciapiede si giunge fino al locale a servizio del refettorio la cui porta di ingresso si affaccia direttamente sul marciapiede.

Non ci sono pertanto rischi da interferenza né all'arrivo e né all'uscita. Occorre comunque transitare con cautela, per eventuali situazioni di uscita non programmata di qualche alunno e/o eventualmente di persone esterne.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

1. Preparazione e confezionamento dei pasti.

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni;

2. Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi.

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni;

3. Trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.

4. Somministrazione dei pasti agli utenti.

Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.

5. Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, il lavaggio e disinfezione delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti e degli ambienti.

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo.

6. Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

1. Incendio/esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli, contenitori termici e attrezzature varie da cucina;
3. Caduta di materiali dall'alto;
4. Investimenti nelle fasi di scarico/carico merci - pasti, posto che tali operazioni avvengono sulla pubblica strada;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi nelle fasi di scarico/carico merci - pasti, posto che tali operazioni avvengono sulla pubblica strada;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'Appaltatore dovrà adottare, oltre alle misure generali adottate dal Committente, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. Incendio/esplosione: rischio connesso alla presenza di gas.

Non fumare o usare fiamme libere in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi. Gli addetti dovranno essere informati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio. Gli addetti dovranno verificare sempre che le manopole dei fornelli e del forno siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati, aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. Utilizzo di fornelli contenitori termici e attrezzature varie da cucina.

Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riportarle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde 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 ei depositi e adeguarle, ove necessario.

4. Investimenti 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 e adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, metereologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

6. Scivolamenti, 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 versamento 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 (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; verificare preventivamente l'eventuale presenza di addetti alle manutenzioni e/o lavori in corso che potrebbero creare pericoli e interferenze, adottando le adeguate misure di sicurezza.

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, all'Appaltatore si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto dell'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 deposito di qualsiasi materiale, macchine o attrezzature di qualsiasi natura sui passaggi, corridoi, vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza;
4. è fatto divieto di fumare nei luoghi dell'appalto;

5. è fatto divieto di manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro – nel qual caso dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative;
6. 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;
7. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della attività;
8. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro;
9. osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
10. osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
11. utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
12. non compiere di propria iniziativa qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione;
13. non usare indumenti o abbigliamento che, in relazione alle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
14. è fatto divieto di abbandonare sui luoghi di lavoro o di passaggio materiali, oggetti taglienti o con punte sporgenti che possano costituire pericolo in caso di accidentale contatto o di caduta;
15. è fatto divieto di oltrepassare barriere che inibiscono passaggi pericolosi;
16. segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi in dotazione per l'esecuzione del servizio, 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.

MATRICE DEL RISCHIO

Viene valutato 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.

Il rischio residuo viene così classificato:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

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

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA ATTIVITA' INTERFERENTI

Qualora si verifichino 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, verranno di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività interferenti tra i dipendenti del Comune di Santadi, eventualmente presenti nelle strutture scolastiche, ed eventuale pubblico presente, personale scolastico/alunni, cittadini e i dipendenti dell'Impresa appaltatrice.

lavorazione	Possibili cause di interferenza	Rischi trasmessi all'ambiente	Precauzioni adottate per la gestione delle	Valutazione del rischio residuo
-------------	---------------------------------	-------------------------------	--	---------------------------------

		circostante	attività interferenti	
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 da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito e in quelle di distribuzione pasti	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	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
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostane chimiche	Eseguire le lavorazioni a una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	
Trasporto dei pasti dalla cucina alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli	Presenza di tecnici, fornitori e ispettori, docenti e/o bambini all'interno del cortile della sede scolastica	Investimento	Nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola, circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nella zona prevista.	A
Disinfestazione da blatte e striscianti	Presenza di tecnici, fornitori e ispettori, docenti e/o bambini all'interno dei locali	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

COSTI DELLA SICUREZZA

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

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

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

Descrizione	Quantità	Costo unitario	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo – "Pavimento Bagnato"	4	€ 50,00	€ 200,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature	4	€ 8,00	€ 32,00

Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro aggancio catena – Vietato Entrare”	4	€ 25,00	€ 100,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Pericolo Caduta"	6	€ 5,00	€ 30,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	6	€ 4,50	€ 27,00
Riunioni di coordinamento relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazioni piano emergenza ecc., per l'attività del presente D.U.V.R.I.	5	€ 130,00	€ 650,00
Costo totale per applicazione del D.U.V.R.I.			€ 1.039,00

VALIDITA' E REVISIONE DEL D.U.V.R.I.

Il presente Documento costituirà parte integrante del contratto d'appalto con l'Impresa affidataria. Il presente D.U.V.R.I. sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale scolastico interessato.

il Committente

l'Appaltatore

il Dirigente Scolastico
