



DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti)

allegato al Bando di gara
per l'appalto del servizio di
ristorazione comunale
(con lavori per la costruzione del
centro cottura)

dal 1° ottobre 2019 al 30 settembre 2034
- quindici anni -

Indice

Parte I - Premessa..... 3

 Articolo 1 - Soggetti coinvolti..... 3

 Punto 1 - Committenti..... 3

 Punto 2 - Appaltatore..... 4

 Punto 3 - Direzione didattica di Manerbio (BS)..... 4

Parte II - Oggetto dell'appalto e indicazione dei luoghi..... 5

Parte III - Procedure di emergenza..... 5

 Articolo 1 - Emergenza incendio..... 6

 Articolo 2 - Primo soccorso..... 6

Parte IV - Valutazione ricognitiva dei rischi..... 7

Parte V - Costi sicurezza rischi da interferenza..... 10

Parte VI - Aggiornamento del DUVRI..... 11

Appalto del servizio di ristorazione comunale



Comuni di Manerbio e Offlaga

Parte I - Premessa

1. Il presente documento, allegato al Bando di gara per l'appalto del servizio di ristorazione comunale nei Comuni di Manerbio ed Offlaga (BS), è da considerarsi come valutazione dei rischi specifici di interferenza relativi ai servizi richiesti in appalto e ha lo scopo di:

- a. **informare** reciprocamente Appaltatore e Committente sui rischi connessi all'attività svolta negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto in particolare i rischi da interferenza (D.Lgs 81/2008 art 26, comma 3 come modificato dal D.Lgs 106/09);
- b. **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e 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, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali delle unità, gli alunni/utenti ed eventuale pubblico esterno;
- c. **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;
- d. **indicare 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; detti costi non sono soggetti a ribasso (D.Lgs 81/08 e s.m.i. comma 5).

2. Nel caso specifico si verificano le condizioni previste dal D.Lgs 81/08 come modificato dal D.Lgs 106/09 art.26 **comma 3.ter** (riportato di seguito integralmente) dove il datore di lavoro (Dirigenti Direzioni Didattiche Statali) non coincide sempre con il Committente (Comuni di Manerbio ed Offlaga) per cui verrà redatto il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard; successivamente il presente documento sarà integrato dai datori di lavoro delle scuole con i rischi specifici da interferenza.

comma 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 (*n.d.r. ora D. Lgs. 050-16*), 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.

Articolo 1 - Soggetti coinvolti

1. Nelle seguenti tabelle sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, nell'attività oggetto dell'appalto.

Punto 1 - Committenti

COMUNE DI MANERBIO (BS)	
Indirizzo	Piazza Cesare Battisti , 1 - 25025 (BS)
Recapiti tel	030 938700
Datore di Lavoro - Delegato	Maria Vittoria TISI (0309387250 m.tisi@comune.manerbio.bs.it)
Referente Appalto	Marina Stuareshi
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Mauro Moretti
Medico Competente	Nicoletta Busacchini
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza	Alessandro Bosetti (0309387277 ecologia@comune.manerbio.bs.it)



COMUNE DI OFFLAGA (BS)	
Indirizzo	Piazza Due Martiri 20 25020 Offlaga (BS)
Recapiti tel	030979123
Datore di Lavoro	Sindaco pro tempore: Dott. Giancarlo MAZZA
Referente Appalto	Silvia Zotti (030979123 Int. 6 ufficiosegreteria1@comune.offlaga.bs.it)
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Ing. Andrea Guerrato
Medico Competente	Dott. Deeb Elbuhaisi (in fase di variazione)
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza	Emanuele Barbieri

Punto 2 - Appaltatore

Ragione Sociale:	
Indirizzo	
Recapiti tel	
Indirizzo mail	
Datore di lavoro	
Resp. Servizio Prevenzione e Protezione	
Rappresentante dei lavoratori RLS	
Medico Competente	
Addetti antincendio	
Addetti primo Soccorso	



1. I datori di lavoro (dell'Appaltatore, delle Unità e del Committente) ai sensi del D.Lgs 81/2008 Art. 26 comma 2 lettere a) e b):

- 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.

Punto 3 - Direzione didattica di Manerbio (BS)

ISTITUTO COMPRENSIVO DI MANERBIO (BS)	
Indirizzo direzione	Via Galliano 10, 25025 Manerbio (BS)
Recapiti tel	Tel. +39 030 9938984
Indirizzo mail	bsic89800b@istruzione.it
Dirigente Scolastico e Datore di Lavoro	Prof.ssa Annamaria ALGHISI
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Esterno: Roberto Scarinzi
Medico Competente	Dott.ssa Rosa Paola Soldati ATS del Garda
Rappresentante dei lavoratori RLS	Aminta Filippoini

1. Come prescritto dal D.Lgs81/08 Art. 26 comma 3.ter, il presente documento sarà integrato con ulteriori indicazioni del datore di lavoro della DIREZIONE DIDATTICA STATALE con i rischi specifici da interferenza e con le istruzioni speciali contenute nel piano di emergenza delle singole unità.

Parte II - Oggetto dell'appalto e indicazione dei luoghi

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione comunale indicate nella seguente tabella, in cui sono peraltro indicati il relativo indirizzo e la tipologia di servizio da svolgere.

Nome dell'Unità	Indirizzo	Tipo di servizio
Scuola dell'infanzia "Marzotto"	Via Verdi, 7 25025 Manerbio BS tel. 030 9380260	Ricevimento, preparazione e consegna pasti in sezione; riassetto e pulizia
Scuola Primaria statale	Via Galliano 10, 25025 Manerbio (BS) Tel. 030 9938984	Ricevimento, preparazione e distribuzione pasti al tavolo per allievi e insegnanti del plesso e self-service per dipendenti comunali in saletta separata; riassetto e pulizia
Scuola Secondaria A. Zammarchi	Via Volontari del Sangue 2, 25025 Manerbio BS Tel. 030 9938983	Ricevimento, preparazione e distribuzione self-service per allievi e insegnanti del plesso; riassetto e pulizia
Scuola primaria "Aldo Moro"	Via Fe' d'Ostiani, 25020 Offlaga BS Tel. 030 979275	Ricevimento, preparazione e distribuzione pasti al tavolo; riassetto e pulizia

2. Nell'appalto è stato definito che le necessità di produzione pasti saranno espletate per il primo anno presso il centro di cottura dell'Appaltatore, per gli anni successivi saranno prodotti in nuovo centro cottura in costruzione presso l'Area Feste in Via Duca D'Aosta a Manerbio. Tale situazione non influenza le necessità del presente documento in quanto in entrambi i casi non ci sono interferenze con terzi.

3. Nell'appalto è compresa la attività di fornitura e consegna di pasti "a domicilio" ovvero in luoghi, che per tipologia di lavori non sono soggetti a necessità di coordinamento e di redazione del DUVRI, in quanto trattasi di "mere forniture" ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 D. Lgs. 81/08 e non sono presenti più imprese operanti soggette a interferenza di rischi. Le situazioni si riferiscono al servizio domiciliare per anziani dei comuni di Manerbio e Offlaga.

4. Per altri dettagli dell'oggetto dell'appalto vedasi i documenti del Bando di gara ed in particolare l'*Allegato R1 – Capitolato tecnico ristorazione*.

Parte III - Procedure di emergenza

1. Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali ristorazione delle scuole, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

2. Per "emergenza" si intende ogni situazione anomala che ha provocato o potrebbe provocare grave danno: *incendio, esplosione, infortunio, malore, terremoto, alluvione, ecc.*

3. Le scuole dove gli addetti dell'Appaltatore andranno ad operare sono dotate di piano di emergenza; le planimetrie con i percorsi di emergenza da seguire sono affisse in ogni unità.

4. All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota.

5. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità.

6. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 112 (**NumeroUnicoEmergenza**).

7. Si richiamano di seguito alcuni comportamenti da attuare in caso emergenza, ricordando che le procedure di emergenza dovranno comunque essere concordate formalmente con i responsabili e gli addetti della unità in cui si opera.

8. Gli addetti dell'Appaltatore dovranno collaborare attivamente alla attuazione delle misure di emergenza anche in occasione delle prove di evacuazione.



9. È severamente vietato bloccare le porte REI di separazione antincendio (laddove presenti) con dispositivi non a norma (cunei, tavoli) che ne impediscano la normale autochiusura,

Articolo 1 - Emergenza incendio

1. In caso di piccolo incendio allertate i responsabili della unità e seguite le indicazioni che vi vengono impartite, le procedure da attuare per le zone di competenza sono di seguito elencate:

- chiudere le finestre;
- chiudere la valvola del gas (se esiste);
- togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale;
- uscite chiudendo la porta;
- collaborate con il personale delle unità a far uscire ordinatamente i presenti verso il punto di raccolta esterno.

2. Se non è possibile contattare i responsabili, cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi (se siete stati formati per questa mansione).

3. Qualora non riusciate a spegnerlo o non ne abbiate le capacità, **ADOPTARE LE SEGUENTI PROCEDURE:**

- date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma;
- avvertite i Vigili del Fuoco;
- recativi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi;
- attendete l'arrivo dei VVF e spiegate l'evento.

Articolo 2 - Primo soccorso

1. L'Appaltatore deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

2. Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.

3. Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.

4. Si ritiene tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **112 (Numero Unico Emergenza) Pronto Soccorso**.

5. In tutti gli ambienti di lavoro sono state adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
- gli estintori, i nappi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale dell'Appaltatore dovrà conformarsi.

6. Nelle riunioni di coordinamento iniziali e periodiche annuali deve essere sempre verificato il corretto mantenimento ed aggiornamento della gestione delle emergenze.



Elenco dei nominativi dei responsabili/preposti alle emergenze per singola unità:

	Nome dell'Unità	Incarico - Nominativi
1	Scuola dell'infanzia "Marzotto"	Coordinatore Emergenze: Stefania Biatta
		Sostituti: Paola Farina
		Antincendio: Stefania Biatta, Paola Farina e Erminia Pigolotti
		Primo Soccorso: Stefania Biatta, Erminia Pigolotti e Mariagrazie Bosi
2	Scuola primaria statale - Manerbio	Coordinatore Emergenze: Annamaria Alghisi
		Sostituti: Rita Vaia e Simona Ferrari
		Antincendio: Stefania Zilioli e Emanuela Galuppini.
3	Ristorazione Dipendenti Comunali presso Scuola primaria Manerbio	Primo Soccorso: Elena Porriciello e Maria Sangiovanni.
		Coordinatore Emergenze: Alessandro Bosetti
		Sostituti: Riccardo Cantaboni
4	Scuola Secondaria A. Zammarchi - Manerbio	Antincendio: Alessandro Bosetti, Riccardo Cantaboni, Roberto Carrera e Luca Pluda
		Primo Soccorso: Alessandro Bosetti, Riccardo Cantaboni e Luca Pluda
		Coordinatore Emergenze: Piera Marchesi
5	Scuola primaria "Aldo Moro" - Offlaga	Sostituti: Andrea Facchi
		Antincendio: Eugenia Basile, Morena Volonghi, Giovanni Siciliano, Lucia Riva, Giambattista Bodini e Michele Guerra
		Primo Soccorso: Eugenia Basile, Morena Volonghi, Lucia Riva, Immacolata Galati e Michela Baronchelli
		Coordinatore Emergenze: Liliana Baldo
		Sostituti: Amalia Mantovani
		Antincendio: Maria Palmira Ferrari, Amalia Mantovani e Rosa Testa
		Primo Soccorso: Maria Palmira Ferrari e Denni Baldo

Appalto del servizio di ristorazione comunale



Parte IV - Valutazione ricognitiva dei rischi

1. Per "interferenza" si intende circostanza in cui si verifica una sovrapposizione tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area lavorativa con contratti indipendenti.

2. Nel caso dell'appalto in oggetto si hanno interferenze fra gli addetti dell'Appaltatore, gli addetti e gli utenti delle unità interessate dall'appalto.

3. La presente valutazione deve essere aggiornata, con le considerazioni e le integrazioni delle gestioni delle singole attività.

4. Dalla descrizione dei luoghi di lavoro e dalle attività previste nella Parte II, emergono le indicazioni sui rischi standard e da interferenza presenti nell'appalto, evidenziati nella tabella seguente.

5. Le eventuali integrazioni del presente piano non costituiranno comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dai Committenti nell'appalto e dettagliati più avanti.

6. Alla luce della necessità di mantenimento delle preventive misure di sicurezza, è fatto divieto all'Appaltatore di introdurre nei locali di competenza assegnati dal Committente, senza preventiva autorizzazione del Committente, apparecchiature di qualsivoglia natura non dotate dei requisiti di sicurezza dettati dalle norme applicabili in materia, il divieto si intende esteso anche alle apparecchiature per la produzione del calore alimentate a combustibile liquido, solido o gassoso.

7. Il personale dell'Appaltatore dovrà essere munito di tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. (D.Lgs 81/2008 Art. 26 comma 8).

Comuni di Manerbio e Offlaga

Attività svolte	Plesso	Interferenze	Frequenza	Rischio	Misure preventive
Trasporto pasti dal centro cottura esterno e consegna presso le mense.	Tutti	Presenza di persone operanti presso i locali, gli alunni, i genitori, utenti ed eventuale pubblico esterno, presenza di veicoli in circolazione, manovra, sosta	Giornaliera	Percorso stradale durante le operazioni di ingresso/uscita dalla aree di pertinenza degli edifici, urti, incidenti dovuti alla circolazione di automezzi, investimenti da mezzi di trasporto, peso eccessivo scarico merci, scivolamenti, lesioni dorso-lombari	Rispetto codice della strada. Cartellonistica di segnalazione presenza operatori. Calzature antiscivolo. Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli. Definizione di orari precisi per la consegna delle derrate/forniture pasti non coincidenti con i normali orari di entrata/uscita degli allievi/utenti e del personale.
Preparazione pasti, porzionatura e distribuzione ai tavoli e/o self service.	Tutti	Contatto con agenti biologici	Giornaliera	Infezioni, contaminazioni	Formazione del personale circa le misure igieniche da osservare corretto smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.
		Presenza di personale a vario titolo (ad es. colleghi, docenti, personale unità)	Giornaliera	Urti, tagli, ustioni, contusioni, abrasioni	Individuare percorsi protetti specialmente durante lo spostamento di pentole e/o contenitori caldi, Guanti di protezione
		Pavimenti imbrattati e/o bagnati	Giornaliera	Scivolamenti, cadute, lesioni dorso-lombari	Calzature anti scivolo. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza. Intervenire prontamente per contenere eventuale versamento di prodotti oleosi o che possano rendere oleosa la pavimentazione

Attività svolte	Plesso	Interferenze	Frequenza	Rischio	Misure preventive
Pulizia dei locali dispense, dei servizi igienici e dei corridoi di collegamento.	Tutti	Presenza di Persone operanti presso i locali	Giornaliera	Cadute, scivolamenti,	Idonea segnaletica di sicurezza Vietare l'accesso ai non addetti calzature anti scivolo, delimitazione zona. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza
		Contatto con prodotti chimici	Giornaliera	Intossicazioni,abrasioni	utilizzo appropriate misure di protezione (ad es. guanti di protezione, mascherine) Assicurarsi che i prodotti per la pulizia/sanificazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili
Riassetto tavoli distribuzione.	Tutti	Presenza di Persone operanti presso i locali	Giornaliera	Cadute, scivolamenti,	Idonea segnaletica di sicurezza Vietare l'accesso ai non addetti calzature anti scivolo, delimitazione zona. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza
		Contatto con prodotti chimici	Giornaliera	Intossicazioni,abrasioni	utilizzo appropriate misure di protezione (ad es. guanti di protezione, mascherine) Assicurarsi che i prodotti per la pulizia/sanificazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili
Utilizzo dei servizi igienici.	Tutti	Sono disponibili servizi igienici riservati all'Appaltatore.	Giornaliera	Rispetto delle norme igieniche	Pulizie almeno giornaliere ed al bisogno.

Parte V - Costi sicurezza rischi da interferenza

1. Dall'analisi dei rischi effettuata ai punti precedenti emerge che per eliminare o ridurre i rischi da interferenza dovranno essere organizzate delle riunioni di coordinamento fra i preposti della ditta Appaltatrice, i preposti del Committente e i responsabili delle unità.

2. Si precisa che ulteriori indicazioni e prescrizioni possono essere inserite nel presente documento dall'organizzazione gestore delle unità.

3. I costi della sicurezza, relativi ai soli rischi da interferenza, sono determinati dall'onere aggiuntivo delle riunioni di coordinamento fra i preposti delle unità, del Committente e della ditta Appaltatrice.

4. Successivamente ogni entità coinvolta prevederà a riportare tali indicazioni ai propri operatori nelle normali attività di informazione e formazione ex art. 36 e 37 del D. lgs. 81/08 ed a controllarne la applicazione, la formazione deve riguardare tutti i punti riportati nelle check-list e la gestione delle emergenze evidenziate nei punti precedenti, con riferimento alle prove di evacuazione ai nominativi degli addetti all'emergenza e al primo soccorso delle unità.

5. Le riunioni di Coordinamento dovranno essere specifiche per ogni unità, delle stesse deve essere redatto verbale a cura della Stazione Committente.

Considerate le dimensioni delle strutture e le persone coinvolte si prevede una riunione iniziale (preventiva all'inizio dei lavori) di due ore ed una di un'ora ogni anno successivo, con la presenza di un preposto e del RSPP dell'Appaltatore oltre ad una riunione specifica per il servizio in calendario extrascolastico per il personale comunale nella struttura di Via Galliano a Manerbio.

Considerando un costo medio (attuale alla data odierna) di 37,00 euro/ora si procede al calcolo si prevedono, per il primo anno, quattro riunioni **(una per ogni unità)** di due ore di coordinamento per le attività di mensa, oltre ad una riunione di un'ora specifica per l'unità di Via Galliano (inerente la variazione di coordinamento con la sola realtà extra scolastica per pasti ai dipendenti Comunali) con due partecipanti (un preposto ed il RSPP dell'Appaltatore), ovvero **18 ore x 37,00 euro/h = 666,00 euro**.

COSTO A CARICO DELL'APPALTATORE PRIMO ANNO
PARI A 666,00 euro, oltre IVA ed oneri di legge

Per ognuno dei quattordici anni successivi, quattro riunioni **(una per ogni unità)** di un ora di revisione del coordinamento per le attività di mensa, , oltre ad una riunione di mezz'ora specifica per l'unità di Via Galliano (inerente la variazione di coordinamento con la sola realtà extra scolastica per pasti ai dipendenti Comunali) con due partecipanti (un preposto ed il RSPP dell'Appaltatore), ovvero **9 ore x 37 euro/h = 333,00 euro per anno**.

COSTO A CARICO DELL'APPALTATORE QUATTORDICI ANNI SUCCESSIVI
PARI A 333,00 euro per anno, oltre IVA ed oneri di legge per un totale 14 anni pari a 4,662,00

COSTO TOTALE A CARICO DELL'APPALTATORE PER I QUINDICI ANNI,
PARI A 5.328.00,00 euro totali, oltre IVA ed oneri di legge

6. Ai sensi del D.Lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.Lgs 106/09 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non sono soggetti a ribasso.

7. Le eventuali integrazioni successive del presente piano non possono costituire comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal Committente nell'appalto e qui dettagliati.

8. alla luce della eccezionalità della durata del servizio, si provvederà a verifica triennale delle variazioni indici ISTAT al fine di adeguare in termini di legge il valore del costo orario indicato sopra ed utilizzato per il calcolo dei costi stessi.



Parte VI - Aggiornamento del DUVRI

1. Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

2. Si raccomanda di rivedere i dati relativi al personale ogni anno.

3. L'Impresa Appaltatrice dovrà produrre un proprio documento di valutazione dei rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

4. rivedere almeno triennialmente quanto descritto al punto 8 del capitolo costi della sicurezza.

--- FINE DEL DOCUMENTO ---

Appalto del servizio di ristorazione comunale



Comuni di Manerbio e Offlaga