



Città di  
**CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**  
Provincia di Milano

Palazzo Comunale Via Tizzoni, 2  
Telefono 02.92.781  
Fax 02.92.78.237  
C.A.P. 20063  
Codice Fiscale e Partita Iva 01217430154

## **COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO**

### **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)**

*Allegato n. 15 al Capitolato speciale per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica, del servizio di ristorazione presso gli asili nido comunali, il centro diurno disabili, i centri ricreativi diurni e del servizio opzionale di pasti a domicilio*



## **DEFINIZIONI**

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

- a) Stazione appaltante: Comune di Cernusco sul Naviglio;
- b) Impresa aggiudicataria o I.A.: l'Impresa, il raggruppamento Temporaneo di imprese, la Cooperativa che è risultata aggiudicataria;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 a redigere il piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto.

## **CAMPO DI APPLICAZIONE**

Premessa

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato d'Appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente, il personale dell'impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

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

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno degli edifici scolastici e dei terminali di consumo dei restanti servizi di ristorazione comunale.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso il centro cottura e le cucine i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con la appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio. Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico / il terminale di consumo.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e dalla Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuati dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori servizi e/o forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendessero necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

## **SCOPO**

Il presente Documento ha lo "scopo" di:



- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- **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 scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- **ridurre ogni possibili 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.

## OGGETTO DEL SERVIZIO

Il Servizio prevede le seguenti prestazioni:

- a) Per gli alunni, il personale docente e non docente avente diritto al pasto della Scuola dell'Infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di 1° Grado: preparazione dei pasti secondo le specifiche del capitolato presso il Centro Cottura di Via Don Milani e la cucina di via Dante, con trasporto, consegna presso i terminali di consumo, distribuzione, riordino e sanificazione dei locali adibiti al Servizio
- b) Per l'Asilo Nido: preparazione dei pasti secondo le specifiche del capitolato, compresa la merenda pomeridiana, presso le cucine presenti negli asili nido di via Don Milani e via Buonarroti, con distribuzione, riordino e sanificazione dei locali adibiti al Servizio;
- c) Per il CDD: preparazione dei pasti secondo le specifiche del capitolato presso il Centro Cottura di Via Don Milani, con sminuzzamento (ove richiesto), trasporto, consegna presso il terminale di consumo, distribuzione, riordino e sanificazione dei locali adibiti al Servizio
- d) Per i Centri Estivi: preparazione dei pasti e delle merende secondo le specifiche del capitolato presso il Centro Cottura di Via Don Milani, con trasporto, consegna presso i terminali di consumo, distribuzione e riordino dei locali adibiti al Servizio
- e) Per gli utenti assistiti a domicilio (servizio opzionale): preparazione dei pasti in monoporzione secondo le specifiche del capitolato presso il Centro Cottura di Via Don Milani, con confezionamento, eventuale trasporto e consegna presso il domicilio degli utenti

## DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel "*Capitolato speciale per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica, del servizio di ristorazione presso gli asili nido comunali, il centro diurno disabili, i centri ricreativi diurni e del servizio opzionale di pasti a domicilio*" prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- La ricezione delle derrate consegnate da automezzi e il loro stoccaggio;
- La preparazione dei pasti;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- Il trasporto dei pasti con automezzo, in appositi contenitori termici;
- La somministrazione dei pasti all'utente con servizio al tavolo;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il Comune di Cernusco sul Naviglio;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso il refettorio e gli altri locali di pertinenza.



L'organizzazione ed il dimensionamento del servizio, i luoghi, i tempi, gli orari e le modalità di erogazione del servizio e in generale tutte le specifiche tecniche sono compiutamente declinate nel capitolato speciale d'appalto, cui si rinvia per tutti i profili di disciplina.

### **SOGGETTI CHE COOPERANO**

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

#### **Ente Appaltante**

ENTE	Comune di Cernusco sul Naviglio
LEGALE RAPPRESENTANTE	Eugenio Comincini (sindaco pro tempore)
DATORE DI LAVORO	Eugenio Comincini (sindaco pro tempore)
SETTORE	Settore Istruzione - Dirigente dr. Giovanni Cazzaniga
INDIRIZZO	Via Tizzoni 20063 Cernusco sul Naviglio
TELEFONO	02/92781 02/9278277
FAX	02/9278237
E-MAIL	<a href="mailto:serviziscolastici@comune.cernuscosulnaviglio.mi.it">serviziscolastici@comune.cernuscosulnaviglio.mi.it</a>
URL	<a href="http://www.comune.cernuscosulnaviglio.mi.it">www.comune.cernuscosulnaviglio.mi.it</a>

#### **Datori di lavoro**

Ente	Legale Rappresentante	Sedi
1 Circolo Didattico	Dirigente scolastico dr.sa Francesca Bellettini	Scuola primaria via Manzoni; Scuola infanzia via Dante
2° Circolo Didattico	Dirigente scolastico dr.sa Angela Chiarella	Scuola primaria via Mosè Bianchi; Scuola primaria via don Milani; Scuola infanzia via Buonarroti Scuola infanzia via don Milani
Scuola Media "Moro"	Dirigente scolastico dr.sa Leoni	Scuola secondaria 1° p.za Unità d'Italia Scuola secondaria 1° via don Milani
Cooperativa Pianeta Azzurro	Tiziana Beretta	Asilo Nido via Buonarroti per la gestione dei servizi educativi
Cooperativa Pianeta Azzurro	Ennio Chiattellino	Scuole infanzia, primarie e secondarie di I grado per la gestione dei servizi di assistenza educativa disabili

#### **Impresa Appaltatrice**

RAGIONE SOCIALE	
E-MAIL	
PARTITA IVA	
CODICE FISCALE	
POSIZIONE CCIAA	
POSIZIONE INAIL	
POSIZIONE INPS	

#### **Sede Legale Impresa Appaltatrice**

INDIRIZZO	
TELEFONO	
FAX	
SEDE AMMINISTRATIVA UFFICI	

#### **Figure e Responsabili**

DATORE DI LAVORO	
------------------	--



DIRETTORE TECNICO	
RESPONSABILE	
RLS	
RSPP	
MEDICO COMPETENTE	
RSPP	

#### Personale dell'Impresa

Matricola	Nominativo	Mansione

#### FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto prima di esperire la gara per l'affidamento dell'appalto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- 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 attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

#### DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente Documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- I rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- I costi per la sicurezza, determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da una indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati. I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo dei pasti da produrre nell'intera durata contrattuale. E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.
- I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

#### MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELLA PRESENTE APPALTO

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico sede dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale del Comune di Cernusco sul Naviglio;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Cernusco sul Naviglio non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;



- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o 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 devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale del Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

#### **QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI**

<b>Attività che saranno svolte dall'Impresa aggiudicataria</b>	<b>Interferenze con:</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Incidenza costo pasto</b>
Consegna derrate al punto di presa in carico presso l'edificio scolastico	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventualmente pubblico esterno	Giornaliera	Rispetto Codice della Strada e Regolamento Comunale di Polizia Locale; segnalazione automezzi in manovra e assistenza da parte di personale addetto.	0,001
Trasporto e movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro l'edificio scolastico sino alla dispensa e/o alla cucina	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori	Come da capitolato	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di pre-scuola, di entrata/uscita da scuola e di ricreazione). Rispettare i limiti di portata del montacarichi. Delimitare le zone e utilizzare apposita cartellonistica mobile	€ 0,002
Deratizzazione	Utenti edificio scolastico	Come da capitolato	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	€ 0,001



Pulizia sanificazione refettorio e locali di servizio	Utenti servizio refezione	Secondo le specifiche del Capitolato	Delimitare le zone, utilizzare DPI, segnalare con cartello a cavalletto indicante il pericolo, posizionato a pavimento nelle zone " a monte ed a valle" del punto interessato. Il cartello non deve essere rimosso fino al ripristino della situazione normale. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza; Conservazione dei prodotti di in luogo tenuto serrato a chiave, e sempre al di fuori della portata degli utenti del servizio, all'interno di appositi contenitori recanti i simboli delle frasi di rischio - sostanze tossiche, irritanti ecc.; per nessuna ragione detti prodotti possono essere travasati in altri flaconi, privi di contrassegni né tantomeno in bottiglie destinate originariamente ad usi alimentari. L'accesso ai locali in cui vengono conservati detti prodotti di pulizia deve essere strettamente regolamentato, ed assolutamente interdetto agli utenti del servizio.	€ 0,002
Manutenzione di strutture, impianti e /o attrezzature	Utenti e persone operanti nell'edificio scolastico	Secondo le specifiche del Capitolato	Delimitare le zone, utilizzare DPI, segnalare con cartello a cavalletto indicante i lavori in corso. Il cartello non deve essere rimosso fino al ripristino della situazione normale. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza;	€ 0,001
Le attività di:	Riunione di Coordinamento e informazione	3 ore all'anno	Presenziare alle riunioni di coordinamento e informare il personale sui rimedi per contemperare i rischi da interferenza	€ 0,001
Le attività di:	Pulizia edificio scolastico (a cura del personale dipendente dai Datori di lavoro Scolastici)	quotidiana	Delimitare le zone	€ 0,001
Le attività di:	Manutenzione straordinaria non differibile delle strutture ed impianti (a cura del Committente)	Secondo necessità	Delimitare la zone dell'intervento. Adottare le misure di pulizia e sanificazione successiva	€ 0,001

TOTALE oneri sul singolo costo pasto:	<b>€ 0,01</b>
TOTALE oneri nel triennio di durata dell'appalto	<b>€ 12.597,24</b>



## DOCUMENTI RICHIESTI ALLA DITTA AGGIUDICATARIA

DOCUMENTAZIONE	
Documento di valutazione dei rischi specifici per le attività da svolgere presso l'impresa Aggiudicataria	
Organigramma aziendale per la sicurezza	
Cartellini identificativi per ogni persona che lavora presso l'impresa Aggiudicataria	
Budget per la sicurezza	
Documento di iscrizione alla CCIAA	
Elenco delle attrezzature e mezzi d'opera, equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori	
Posizione Inps e Inail	
Documenti relativi ad eventuali subappalti	

*Legenda: evidenziare nelle singole caselle con una X i documenti esibiti dalle singole Aziende.*

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI IN DOTAZIONE ALLA DITTA AGGIUDICATARIA

I dispositivi di protezione individuali (DPI) sono corredo indispensabile dei lavoratori che devono sempre indossare in relazione ai rischi specifici della lavorazione. La distribuzione, l'informazione, la formazione e l'addestramento all'uso dei DPI sono gestiti dal Datore di lavoro e dal RSPP della Ditta Aggiudicataria.

Di seguito l'elenco dei dispositivi di protezione individuali:

Tipo di protezione	Tipo di DPI	Selezionare Con X
Protezione del capo (ove richiesto)	Casco; Cuffia copricapo	
Protezione dell'udito (ove richiesto)	Cuffie, inserti, auricolari	
Protezione occhi e viso (ove richiesto)	Occhiali di sicurezza	
Protezione delle vie respiratorie (ove richiesto)	Maschera antipolvere	
Protezione dei piedi (ove richiesto)	Idonee calzature antiscivolo	
Protezione delle mani (ove richiesto)	Guanti protettivi	
Protezione delle altre parti del corpo (ove richiesto)	Indumenti idonei	
Protezione contro le cadute dall'alto (ove richiesto)	Cintura di sicurezza, dispositivi anticaduta	

*Nota: evidenziare i DPI che verranno utilizzati dalla ditta Aggiudicataria.*





## DICHIARAZIONE

In relazione alla richiesta di appalto da parte del Comune di Cernusco sul Naviglio con sede in Via Tizzoni 2 per l'appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altri servizi ristorativi comunali, il sottoscritto..... in qualità di Rappresentante Legale della ditta

.....

dichiara:

- che la ditta aggiudicataria è regolarmente iscritta al registro ditte della CCIAA ed in regola con i versamenti contributivi;
- che la ditta Aggiudicataria dispone di mezzi e attrezzature idonee allo svolgimento dell'attività di cui sopra ed in particolare del lavoro oggetto della presente dichiarazione;
- che tali mezzi ed attrezzature soddisfano i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori;
- che la ditta Aggiudicataria ha valutato i rischi specifici legati allo svolgimento dell'attività lavorativa e adottato le relative misure di sicurezza con particolare riferimento alla tipologia del servizio oggetto della presente dichiarazione, ivi compresa la messa a disposizione dei lavoratori del DPI conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori;
- che i lavoratori della ditta Aggiudicataria che interverranno sono adeguatamente informati e formati relativamente all'oggetto dell'appalto, in particolare su:
  - o rischi specifici inerenti all'attività lavorativa svolta (artt. 36 e 37 D. Lgs. 81/08);
  - o corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (art. 77 del D. Lgs. 81/08);
- che la ditta Aggiudicataria è stata adeguatamente informata dal Comune di Cernusco sul Naviglio sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare i propri lavoratori e sulle misure di prevenzione da adottare in relazione alla presente appalto, assumendosi al riguardo ogni responsabilità in merito al mancato rispetto da parte dei propri lavoratori;
- che la ditta Aggiudicataria si impegna a segnalare eventuali impreviste situazioni di pericolo riscontrate nello svolgimento dei lavori e per concordare le relative modalità operative.

## PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERA'

- a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da 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 Aggiudicataria dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale dell'appalto.
- Dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il "*Verbale di riunione per la cooperazione e il coordinamento*" / "*sopralluogo congiunto*" da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nel/i plesso/i scolastico/i di Cernusco sul Naviglio.
- Entro 30 giorni dall'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.



**Città di**  
**CERNUSCO**  
**SUL NAVIGLIO**  
Provincia di Milano

Palazzo Comunale Via Tizzoni, 2

Telefono 02.92.781

Fax 02.92.78.237

C.A.P. 20063

Codice Fiscale e Partita Iva 01217430154

- Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Cernusco sul Naviglio,

Per presa visione:

Il Committente  
Dirigente Servizi Scolastici

Per la ditta Appaltatrice:  
Il legale rappresentante

Il R.S.P.P.

Il R.S.P.P.