



COMUNE DI RAPALLO

SETTORE 4 “Servizi alla Persona”

Documento Unico Valutazione Rischi Interferenziali

(art. 26 D.Lgs. 81/2008 s.m.i.)

INFORMAZIONI ALL'I.A. SUI RISCHI SPECIFICI ESISTENTI E SULLE MISURE DI
PREVENZIONE ED EMERGENZA ADOTTATE NELLA SEDE AZIENDALE
(art. 26 comma 1 lettera b) D.Lgs. 81/2008)

Oggetto:

Gestione del servizio refezione scolastica per i minori dell'Asilo Nido, Scuole dell'Infanzia, Primarie, anziani a domicilio e pasti sociali periodo 01/01/2024 - 31/12/2028

L'A.C. :

<i>Ragione sociale</i>	<i>Partita I.V.A. Codice fiscale</i>	<i>telefono</i>
COMUNE DI RAPALLO SETTORE 4 "Servizi alla Persona"	00209910991	0185/6801
<i>Sede Legale</i>	<i>Città</i>	<i>CAP</i>
Piazza delle Nazioni, 4	Rapallo	16035
<i>Sede Operativa</i>	<i>Città</i>	<i>CAP</i>
Piazza Molfino, 10	Rapallo	16035

fornisce all'I.A.:

le informazioni sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione, protezione ed emergenza adottate, presenti presso le seguenti sedi comunali:

- Cucina sita presso l'Asilo Nido Comunale – Via Don G. B. Bobbio;
- Centro di cottura sito nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" - Via Tre Scalini;
- Locali comunali presso l'Asilo Nido Comunale, Scuole dell'Infanzia, Primarie, anziani a domicilio e pasti sociali, per quanto riguarda le operazioni di trasporto, porzionamento e somministrazione pasti, nonché tutte le attività accessorie al servizio.

ai sensi dell'ART. 26 D. Lgs. N. 81/2008, di cui l'I.A. si impegna a prendere visione e a rispettare.

Struttura e organico del servizio di prevenzione e protezione aziendale

DATORE DI LAVORO/LEGALE RAPPRESENTATE	Dott.ssa Anna Maria Drovandi
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	Ing. Marco Di Paolo
MEDICO COMPETENTE	Dott. Michele Schenetti
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	Mahassine Ayoub
ADDETTI ALLA GESTIONE EMERGENZE	Ambrosi Marina Tassara Anna Maria Gori Antonio Scuderi Marco Aldrighetti Michela

	Massa Graziella Repetto Francesca Berisso Eliana Mozzi Claudia Ceresoli Rita Fornari Giorgio
--	---

ADDETTI AL SERVIZIO DI PRONTO SOCCORSO	Ambrosi Marina Gardella Cristina Gori Antonio Massa Graziella Abeli Adriana Olmo Daniela Mozzi Claudia Langella Marcella Ceresoli Rita Fornari Giorgio
--	---

Referenti

Referenti per la sicurezza per l'appalto	
Referente sicurezza appaltante	Ing. Marco Di Paolo

Rischi presenti all'interno dei locali interessati dall'intervento

Rischi presenti
<p>Di seguito si riportano i rischi presenti nei locali in cui i lavoratori dell'I. A. andranno ad operare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aree di transito: <ul style="list-style-type: none"> - infortuni dovuti a cadute - urti e difficoltà di evacuazione dei locali ▪ spazi di lavoro: <ul style="list-style-type: none"> - infortuni dovuti a cadute - scivolamenti o inciampi nel piano di calpestio - urti ▪ scale: <ul style="list-style-type: none"> - infortuni dovuti a cadute durante l'uso delle stesse ▪ attrezzatura da lavoro: <ul style="list-style-type: none"> - l'uso di attrezzatura da lavoro, sia manuale quale coltelli, forbici sia elettrica quale affettatrici sottopone i lavoratori ad infortuni per contatto con le parti taglienti o in movimento ▪ incendio/esplosione: <ul style="list-style-type: none"> - ustioni per contatto diretto con la fiamma; - disidratazione e stress da calore dovuto ai gas caldi; - traumi per difficoltà di movimento, abbassamento della capacità cognitiva ed asfissia per carenza di ossigeno; - danni per inalazione di gas tossici dovuti allo sviluppo della fiamma, quali ossido di carbonio, anidride carbonica etc. e dipendenti anche dal tipo di combustibili coinvolti nella combustione; - irritazione degli occhi e delle vie respiratorie dovute allo sviluppo di fumo; - infortuni per esplosioni dovute alla presenza di impianti contenenti gas; ▪ impianti elettrici: <ul style="list-style-type: none"> - elettrocuzione per contatti diretti o indiretti con parti in tensione;

- **rischio biologico:**
 - dovuto prevalentemente alla presenza dei bambini in cui, vista l'età, sono facilmente contratte malattie infettive con la conseguenza di esposizione a virus, batteri e funghi;
- **carico di lavoro mentale:**
 - la preparazione dei pasti per i bambini può comportare l'insorgenza di disturbi dovuti all'alimentazione in particolare a bambini con intolleranze. Tali situazioni possono comportare stati di ansia da parte del personale in cucina.

Misure di prevenzione protezione ed emergenza adottate

Misure

A titolo esemplificativo e generale, l' I.A. dovrà predisporre ed attenersi alle seguenti misure e cautele riguardanti:

- il divieto di rimuovere, modificare o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o le protezioni installate su impianti o macchine;
- il divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- l'obbligo di rispettare scrupolosamente i cartelli di norma o ammonitori affissi all'interno dei locali comunali;
- il divieto di usare fiamme libere o fumare nei locali comunali;
- il divieto di ingombrare passaggi e uscite sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- il divieto di ingombrare l'accesso ai vari estintori e manichette antincendio;
- l'obbligo di impiegare macchine, attrezzi utensili rispondenti alle vigenti norme legislative;
- l'obbligo di segnalare immediatamente eventuali condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di detta emergenza);
- il divieto di accedere, senza specifica autorizzazione, all'interno di cabine e di altri luoghi ove esistono impianti o apparecchiature elettriche in tensione;
- il divieto di permanere in luoghi diversi da quelli in cui si deve svolgere il proprio lavoro;
- il divieto di apportare modifiche di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione del preposto o incaricato comunale;
- divieto di utilizzare l'ascensore comunale in caso di incendio;
- in caso di emergenza (incendio, terremoto, etc.) rivolgersi al personale comunale di riferimento e attenersi alle disposizioni impartite per l'evacuazione dei locali e una corretta gestione dell'emergenza.

Rapallo, _____

L'Amministrazione Comunale

L'Impresa Appaltatrice (per presa visione)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)
(art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/2008)

Oggetto:

Gestione del servizio refezione scolastica per i minori dell'Asilo Nido, Scuole dell'Infanzia, Primarie, anziani a domicilio e pasti sociali periodo 01/01/2024 - 31/12/2028

GESTIONE A – Asilo Nido

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”, a regola d’arte, nel pieno rispetto delle Linee guida regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l’assoluta sicurezza igienica **esclusivamente presso i locali della cucina dell’asilo nido di Sant’Anna**, in particolare:

- l’approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione della cucina e degli annessi locali di servizio;
- la preparazione, lo scodellamento e la somministrazione dei pasti per i minori e per il personale addetto alla sorveglianza dei bambini (educatori, operatori);
- l’apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l’altra;
- il riordino e la pulizia della cucina, il lavaggio delle stoviglie, dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti dei refettori, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.

Forma inoltre oggetto dell’appalto:

- la fornitura di attrezzature e stoviglie e arredi in sostituzione di quelli in dotazione che eventualmente si rendessero inutilizzabili e l’integrazione di attrezzature che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l’espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell’Amministrazione Comunale;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti;
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati;
- l’utilizzo di procedure e materiali ecologicamente sostenibili, in attuazione dei criteri ambientali minimi (CAM) definiti all’interno del Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP), di cui al Decreto 10 marzo 2020;
- attività di prevenzione dello spreco alimentare e di gestione degli avanzi.

GESTIONE B – Scuole dell’Infanzia e Primarie

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”, a regola d’arte, nel pieno rispetto delle Linee guida regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l’assoluta sicurezza igienica **esclusivamente presso i locali del centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria “G. Pascoli” ubicato in Via Tre Scalini**, in particolare:

- l’approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione del centro di cottura e degli annessi locali di servizio;
- la preparazione, il trasporto, lo scodellamento e la somministrazione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto alla sorveglianza degli alunni (insegnanti, educatori, operatori);
- la preparazione dei refettori e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti del personale, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.

Forma inoltre oggetto dell'appalto:

- la fornitura di attrezzature e stoviglie e arredi in sostituzione di quelli in dotazione che eventualmente si rendessero inutilizzabili e l'integrazione di attrezzature che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie;
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati;
- l'utilizzo di procedure e materiali ecologicamente sostenibili, in attuazione dei **criteri ambientali minimi (CAM)** definiti all'interno del **Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP)**, di cui al Decreto 10 marzo 2020;
- attività di prevenzione dello spreco alimentare e di gestione degli avanzi.

GESTIONE C – Anziani a domicilio e pasti sociali

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti termo sigillati per gli Anziani e gli altri soggetti individuati dai Servizi Sociali, il **trasporto** degli stessi con consegna a domicilio.

La **preparazione e cottura dei pasti** dovrà avvenire esclusivamente presso i locali del centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" ubicato in Via Tre Scalini con i relativi impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che verranno messi a disposizione dell'Impresa Appaltatrice.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo e devono pertanto intendersi ricomprese anche eventuali attività non espressamente indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio e l'esecuzione delle prestazioni tutte, ivi incluse modalità di distribuzione dei pasti derivanti da disposizioni sanitarie, per le quali non potranno essere addebitati in alcun modo oneri aggiuntivi.

L'Amministrazione Comunale:

<i>Ragione sociale</i>	<i>Partita I.V.A. Codice fiscale</i>	<i>telefono</i>
COMUNE DI RAPALLO SETTORE 4 "Servizi alla persona"	00209910991	0185/6801
<i>Sede Legale</i>	<i>Città</i>	<i>CAP</i>
Piazza delle Nazioni, 4	Rapallo	16035
<i>Sede Operativa</i>	<i>Città</i>	<i>CAP</i>
Piazza Molfino, 10	Rapallo	16035

Durata dell'appalto	
Dal 01/01/2024	Al 31/12/2028

Descrizione aree interessate dalle lavorazioni
Cucina sita presso l'Asilo Nido Comunale – Via Don G. B. Bobbio.
Centro di cottura sito nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" - Via Tre Scalini.

Locali comunali presso l'Asilo Nido Comunale, Scuole dell'Infanzia, Primarie, anziani a domicilio e pasti sociali, per quanto riguarda le operazioni di trasporto, porzionamento e somministrazione pasti, nonché tutte le attività accessorie al servizio.

Individuazione orari svolgimento lavorazioni

L'attività verrà svolta durante il normale orario di lavoro con una continua compresenza, sebbene in locali attigui, tra i lavoratori e l'I.A., a meno della fase di somministrazione dei pasti svolta nel locale refettorio e quindi in completa compresenza.

Valutazione dei rischi da interferenza

Criteri di valutazione

Il datore di lavoro dell'A.C. promuove, a termini art. 26 D.Lgs. 81/2008, la cooperazione ed il coordinamento con i datori di lavoro delle imprese appaltatrici, al fine di dare attuazione alle misure di protezione e prevenzione dai rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera in oggetto.

L'attività di cooperazione e coordinamento è effettuata elaborando il presente documento unico di valutazione dei rischi che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Il presente documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Il presente documento di valutazione è stato elaborato a seguito del sopralluogo iniziale, dello scambio di informazioni sui rischi presenti in stabilimento (ad opera dell'A.C.) e sui rischi importati (da parte delle Imprese appaltatrici).

Le Imprese appaltatrici dovranno garantire anche in corso d'opera, qualora necessario, scambi di informazioni e cooperazione con l'A.C., al fine di adeguare le misure di prevenzione e protezione definite nel presente documento, qualora sopravvengano rischi da interferenza non presi in considerazione nella presente valutazione.

A seguire si individuano le lavorazioni che possono comportare rischi da interferenza, i relativi rischi e le misure di prevenzione e protezione da adottare per una corretta gestione delle interferenze.

Il livello di rischio da interferenza (RR) è stato valutato secondo la formula

$$RR = \frac{G \times P}{K}$$

Dove:

G = Gravità che può assumere i seguenti valori: 1 (danni lievi, senza effetti di rilievo); 2 (danni medi, senza effetti irreversibili); 3 (danni elevati, con possibilità di effetti irreversibili); 4 (danni molto elevati, con effetti permanenti o morte)

P = Probabilità che può assumere i seguenti valori: 1 (probabilità trascurabile); 2 (probabilità bassa); 3 (probabilità media); 4 (probabilità elevata)

K = Fatt. riduzione tiene conto dell'efficacia e dalla funzionalità delle misure di prevenzione e protezione adottate e può assumere i seguenti valori: 0.75 (misure non idonee); 1 (misure idonee); 1.25 (misure eccellenti)

Valutazione

Lavorazioni interferenti	Fattore di rischio	Livello di rischio			
		G	P	K	RR
Tutte le lavorazioni oggetto d'appalto	Rischio incendio	3	1	1	3
Somministrazione pasti	Rischio ustioni per contatto con pasti ad alta temperatura	2	2	1	4
Approvvigionamento, stoccaggio derrate alimentari e trasporto pasti	Investimento	4	1	1	4
Attività di pulizia, disinfezione arredi, attrezzature e locali	Scivolamento	2	3	1	6
Attività di pulizia, disinfezione arredi, attrezzature e locali	Ferite per contatto con attrezzature, utensili e sostanze pericolose	4	1	1	4
Attività di manutenzione a corredo delle lavorazioni oggetto d'appalto	Rischi legati all'attività oggetto di cantiere (es. rumore, dispersione polveri, investimento mezzi, caduta materiale, etc.) non adeguatamente preventivabili in sede di stesura del presente documento	3	2	1	6

Misure generali di prevenzione e protezione

Prioritariamente, al fine di evitare eventuali rischi di interferenza, i lavori si dovranno svolgere ove possibile evitando la sovrapposizione spaziale e temporale tra le attività dell'A.C. e quelle dell'Impresa appaltatrice e delle eventuali sub-appaltatrici, cercando quindi di applicare lo sfasamento temporale delle attività e/o la separazione degli spazi.

Il personale delle Imprese appaltatrici e quello dell'A. C. devono rispettare la segnaletica di divieto, prescrizione, avvertimento presente nello stabilimento, con particolare attenzione alle eventuali modifiche apportate alla segnaletica stessa, in conseguenza dei lavori oggetto di appalto.

Devono essere scrupolosamente rispettate le regole definite per la viabilità all'interno dello stabilimento.

Tutte le aree che, per la durata dell'appalto, sono destinate alle Imprese appaltatrici, devono essere opportunamente individuate, perimetrate e segnalate e vi deve essere vietato l'accesso al personale dell'A. C.

In caso di svolgimento di lavori in quota da parte del personale delle Imprese appaltatrici devono essere impiegate idonee attrezzature (scale, trabattelli, ponteggi e relativi dispositivi di protezione anticaduta) e devono essere assunte tutte le misure necessarie a prevenire i rischi anche nei confronti del personale che opera a terra.

Occorre prestare particolare attenzione a separare le sorgenti di innesco dal materiale combustibile (es. particolare attenzione durante l'utilizzo di fiamme libere), operando di comune accordo tra A. C. ed Imprese appaltatrici.

Nel caso in cui l'attività comporti l'avvicinamento di personale di Ditte diverse nelle medesime postazioni di lavoro, occorre che le postazioni in oggetto vengano sempre lasciate in condizioni di massima sicurezza e che non vengano rimossi eventuali dispositivi di prevenzione e protezione che potrebbero dare origine a rischi e/o pericoli per il personale che si avvicina nella postazione stessa.

Il presente documento di valutazione dei rischi di interferenza e le misure ivi individuate devono essere resi noti a tutto il personale che può essere interessato dallo svolgimento dei lavori appaltati, sia dell'A. C. che delle Imprese appaltatrici.

E' facoltà dell'A.C. o dei suoi Referenti richiedere in qualsiasi momento l'osservanza delle disposizioni di sicurezza definite nel presente documento e di quelle eventualmente impartite verbalmente e di prescrivere altresì l'allontanamento del personale che non si attenga scrupolosamente alle stesse. I Responsabili delle Imprese appaltatrici dovranno far osservare al loro personale le disposizioni indicate e saranno ritenuti responsabili ad ogni effetto della loro inosservanza.

Tutto il personale delle Imprese appaltatrici dovranno accedere ai luoghi di lavoro oggetto di appalto con la tessera di riconoscimento esposta, a termini comma 8 art. 26 D.Lgs. 81/2008.

Misure specifiche di prevenzione e protezione relative al servizio oggetto d'appalto

Durante l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto l'impresa dovrà mantenere l'ordine e la pulizia nella zona in cui svolge le lavorazioni. Dovrà porre particolare attenzione per evitare danni di qualsiasi genere a persone o cose; nell'eventualità sarà ritenuta direttamente responsabile. Se per esigenze lavorative saranno create situazioni di pericolo l'impresa appaltatrice dovrà procedere immediatamente alla loro segnalazione ovvero isolando la zona di interesse.

Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Utilizzare le attrezzature presenti nella cucina secondo l'informazione e formazione ricevuta, ponendo particolare attenzione alla gestione dei fuochi di cottura.

Dovrà essere posto un cartello indicante il pericolo di scivolamento durante il lavaggio di pavimenti.

Eventuali sversamenti di acqua dovranno essere subito raccolti e/o asciugati.

Non lasciare in luoghi non idonei prodotti o sostanze pericolose utilizzate per le pulizie. A fine lavoro riporre il tutto nel luogo identificato.

Identificare con segnaletica le zone soggette a disinfestazione e derattizzazione.

Adottare e mettere in atto una corretta igiene personale in particolare dopo la somministrazione dei pasti.

Definire e concordare con il personale una zona di parcheggio nelle aree in cui si andrà a consegnare i pasti.

Durante eventuali attività di manutenzione dei luoghi di lavoro o degli impianti coordinare le varie fasi lavorative ed i tempi di esecuzione con il personale dell'A.C. in modo da ridurre i rischi.

Misure generali di gestione delle emergenze

I locali in cui devono essere svolte le attività oggetto dell'appalto presenta un rischio di incendio medio ed è stato designato e formato il personale incaricato di attuare le procedure di lotta antincendio.

All'interno dei locali è installata una cassetta di medicazione con presidi sanitari necessari al primo soccorso. Sono inoltre disponibili i numeri telefonici da utilizzare in caso di emergenza o necessità di assistenza medica.

Le istruzioni circa i comportamenti da tenere in caso di incendio, infortunio o emergenza sono riprese all'interno dei locali di lavoro dove sono predisposti avvisi scritti installati in punti opportuni ad essere chiaramente visibili, che riportano le azioni essenziali da attuare e i numeri telefonici da contattare in caso di allarme o incendio.

Le planimetrie del piano di evacuazione di emergenza posizionate in punti opportuni ad essere chiaramente visibili evidenziano in modo essenziale i percorsi d'esodo, le uscite di emergenza, i punti di raccolta, la posizione dei dispositivi antincendio e di allarme, l'ubicazione della cassetta di pronto soccorso, ecc.

Tutti i lavoratori delle Imprese esterne sono pertanto tenuti a visionare attentamente, prima di iniziare qualsiasi attività all'interno della struttura, le informazioni di cui sopra e a rispettare le seguenti norme comportamentali.

In caso di emergenza (incendio, incidenti, malori, ecc.):

1. Mantenere la calma e dare immediatamente l'allarme alle figure preposte (addetti emergenze);
2. In caso di pericolo grave ed immediato, abbandonare il luogo di lavoro seguendo le vie di esodo predisposte ed indicate con apposita segnaletica, raggiungendo il luogo di raccolta stabilito senza allontanarsi, per facilitare il censimento;
3. Nel caso le condizioni lo consentano, prima di abbandonare il posto di lavoro, mettere fuori tensione le macchine e gli impianti presenti, compresi gli eventuali impianti locali di ventilazione e condizionamento;
4. In ogni caso, eventuali primi interventi per fronteggiare il pericolo devono avvenire solo da parte di personale appositamente addestrato ed abilitato, oppure a fronte di direttive e coordinamento diretto da parte di un responsabile o del personale preposto alla gestione dell'emergenza;

5. Non recarsi alla propria auto per spostarla: potrebbe arrecare confusione e intralcio ai mezzi di soccorso; evitare di recuperare oggetti personali;
6. Non utilizzare i telefoni per non occupare inutilmente linee di comunicazione necessarie per la gestione dell'emergenza;
7. Nel caso in cui si sia costretti ad attraversare locali invasi dal fumo, camminare il più possibile vicino al pavimento utilizzando un fazzoletto a protezione delle vie respiratorie.

Costi della sicurezza

In base ai costi per la sicurezza indicati dalle singole Imprese coinvolte, si valuta che i costi complessivi della sicurezza connessi con lo specifico appalto sono i seguenti. Sono stati individuati in particolar modo i costi per la sicurezza finalizzati a prevenire i rischi di natura interferenziale connessi con l'appalto in oggetto, senza tenere in conto i costi della sicurezza afferenti l'esercizio della normale attività delle Imprese appaltatrici.

<i>Voce di spesa</i>	Q.tà	Unità di misura	Importo(€)	Importo totale (€)
Informazione e formazione specifica	4	h	50,00	200,00
Riunioni di coordinamento	2 x anno x 4	h	50,00	400,00
Sopralluoghi luoghi di lavoro per valutazione stato impianti	4	h	50,00	200,00
Formazione specifica addetti squadra antincendio	3	n.	400,00	1.200,00
Totale				2.000,00

Referenti

Referenti per la sicurezza	
Referente sicurezza appaltante	Ing. Marco Di Paolo

Il presente documento viene allegato al contratto di appalto dei lavori in oggetto.

Il presente documento può essere aggiornato dalle parti nel corso dei lavori in relazione all'evoluzione dei lavori e alle eventuali modifiche intervenute.

Rapallo, li __ / __ / ____

Amministrazione Comunale: Comune di Rapallo	
Datore di Lavoro	RSPP
Dott.ssa Anna M. DROVANDI _____	Ing. Marco Di Paolo _____