



CITTÀ di SUSÀ

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZA
(D.U.V.R.I.)
EX ART. 26, COMMI 3 E 5, DEL D.LGS.
81/2008**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, E SERVIZIO ACCESSORIO
DI ASSISTENZA MENSA PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA STATALE
PER GLI ANNI SCOLASTICI
2023/2024, 2024/2025 E 2025/2026

Sommario

PREMESSA	3
Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
Art. 2 - ATTIVITÀ.....	4
Art. 3 - SCHEDE IDENTIFICATIVE.....	4
Art. 4 - DOCUMENTAZIONE DA CONSEGNARE AL COMMITTENTE.....	6
Art. 5 - SOPRALLUOGO CONGIUNTO.....	6
Art. 6 - LUOGHI INTERESSATI DA POSSIBILI INTERFERENZE.....	7
Art. 7 - QUADRO DELLE ATTIVITA INTERFERENTI.....	7
Art. 8 - PRESCRIZIONI E DIVIETI PER I DIPENDENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE..	12
Art. 9 - COSTI PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	12
Art. 10 - VALIDITA' E REVISIONE DEL D.U.V.R.I.	13

PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, detto D.U.V.R.I., redatto ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, art. 26, commi 3 e 5, individua i rischi da interferenza causati dalla compresenza, nelle Scuole primaria e dell'infanzia del Comune di Susa, di allievi, genitori, dipendenti scolastici (docenti, educatori ed operatori ATA) e lavoratori dipendenti dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione scolastica ed assistenza mensa.

Il D.U.V.R.I. si configura infatti quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura della stazione appaltante e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'“interferenza”. Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un “contatto rischioso” tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime. In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Il D.U.V.R.I. contiene le misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo tali rischi ed indica inoltre gli oneri per la sicurezza necessari all'attuazione di tali misure, oneri non soggetti a ribasso d'asta. Il presente D.U.V.R.I., che verrà sottoscritto dal Comune di Susa (TO) e dall'impresa appaltatrice, ha dunque lo scopo di:

- Fornire agli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio in oggetto deve essere svolto;
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra l'Amministrazione Comunale, l'impresa appaltatrice e l'istituzione scolastica per dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti dalle possibili interferenze.

Nel presente Documento vengono riportate esclusivamente le misure ed i costi per eliminare i suddetti rischi nell'effettuazione delle prestazioni (anche verso gli utenti), restando pertanto escluse le misure atte ad eliminare i rischi propri dell'attività dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione scolastica ed assistenza mensa. L'impresa appaltatrice, tuttavia, dovrà dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (tra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo: valutazione dei rischi, formazione del personale, utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e dei presidi medicali, ecc.) e consegnare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) aziendale.

L'impresa appaltatrice, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I. sulla base della propria esperienza e del sopralluogo ai locali interessati; tuttavia, in nessun caso, le eventuali integrazioni potranno giustificare modifiche o adeguamenti dei costi per la sicurezza calcolati nel presente Documento. Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circolare del Ministero del Lavoro n. 24 del 14.11.2007, il Comune di Susa procederà all'aggiornamento del D.U.V.R.I. Quest'ultimo infatti, come precisato nella determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, non può considerarsi un documento “statico”, ma necessariamente “dinamico”, per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di nuovi subappalti, ovvero in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto ed incidenti sulle modalità di prestazione del servizio.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto, così come meglio specificato nell'art. 1 del Capitolato speciale di appalto, il servizio di refezione scolastica della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria statale per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026; nello specifico:

- a) La refezione scolastica della Scuola primaria sia per il modulo a tempo pieno (cinque rientri settimanali) che a tempo normale (due rientri settimanali) sita in Susa, C.so Luciano Couvert;
- b) La refezione scolastica della Scuola dell'infanzia (cinque rientri settimanali) sita in Susa Via Re Cozio;

- c) i pasti per gli insegnanti.
I pasti presunti ammontano a n. 37.776 annui.

L'appalto ha inoltre per oggetto, quale servizio accessorio, così come meglio specificato nell'art. 6 del Capitolato speciale di appalto, l'assistenza mensa per le classi a tempo normale della Scuola primaria di C.so Couvert, con un rapporto operatore/alunno 1/20, per un totale di circa 18 ore alla settimana ovvero 648 ore per ciascun anno scolastico.

Art. 2 - ATTIVITÀ

Il servizio descritto nel Capitolato Speciale di appalto e nell'art. 1 del presente D.U.V.R.I. prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- a. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura in cui vengono preparati ai refettori scolastici in cui vengono distribuiti;
- b. L'allestimento dei tavoli dei refettori, sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi;
- c. Lo scodellamento e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- d. L'assistenza mensa durante il pasto;
- e. La pulizia e la disinfezione dei locali di porzionamento e di consumo così come di ogni altro spazio pertinente all'appalto in oggetto;
- f. Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, degli impianti e degli arredi utilizzati;
- g. L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i refettori e gli altri locali di pertinenza. Si specifica che tutte le attrezzature utilizzate dai lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno rispondere ai requisiti di sicurezza stabiliti dal D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. e dal D.Lgs. n. 17/2010 e che tutto il materiale occorrente per l'esecuzione delle attività sarà fornito dall'impresa stessa, salvo quanto espressamente indicato nel Capitolato speciale d'appalto;
- h. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta differenziata vigente presso il Comune di Susa;
- i. La gestione di eventuali situazioni di emergenza (es. incendio o terremoto).

Art. 3 - SCHEDE IDENTIFICATIVE

COMMITTENTE

<i>Ragione sociale</i>	Comune di Susa E-mail: segreteria@comune.susa.to.it PEC: comune.susa@legalmail.it Telefono: 0122648301 Fax: 0122648307 Codice fiscale: 86501110018 Partita Iva:02703870010
<i>Indirizzo sede legale</i>	Via Palazzo di Città n°39
<i>Datore di lavoro</i>	Sindaco - GENOVESE Pier Giuseppe
<i>Telefono sede</i>	0122648301
<i>Responsabile del procedimento</i>	PESANDO Emanuela
<i>RSPP</i>	CASTAGNERI Andrea
<i>RLS</i>	SCHIARI Anna
<i>Medico competente</i>	Dott. CRAVERO Andrea

ENTE BENEFICIARIO

<i>Ragione sociale</i>	
------------------------	--

<i>Indirizzo sede legale</i>	
<i>Datore di lavoro</i>	
<i>Telefono sede</i>	
<i>Responsabile del procedimento – Preposto</i>	
<i>RSPP</i>	
<i>RLS</i>	
<i>Medico competente</i>	

Addetti alla gestione delle emergenze e lotta agli incendi

Area	Nominativo	Recapito
Piano Terra:		
Primo Piano:		
Secondo Piano:		

Addetti alla gestione del Primo Soccorso

Area	Nominativo	Recapito
Piano Terra:		
Primo Piano:		
Secondo Piano:		

IMPRESA APPALTATRICE

(da compilare ad avvenuta aggiudicazione)

<i>Ragione sociale</i>	
<i>Indirizzo sede legale</i>	
<i>Datore di lavoro per la concessione in questione</i>	
<i>Telefono sede</i>	
<i>Rappresentante designato dal concessionario presso la sede di svolgimento del servizio (preposto)</i>	
<i>RSPP</i>	
<i>RLS</i>	
<i>Addetti primi soccorsi</i>	
<i>Addetti alla Gestione Emergenze e lotta agli incendi.</i>	
<i>Medico competente</i>	

Art. 4 - DOCUMENTAZIONE DA CONSEGNARE AL COMMITTENTE

L'impresa appaltatrice dovrà consegnare al Comune di Susa:

- Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale redatta ai sensi dell'art. 47 (dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà) del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, con specifico riferimento anche all'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro stabilite nel D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) aziendale;
- Certificato di iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

Art. 5 - SOPRALLUOGO CONGIUNTO

Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, o persona da lui delegata, eseguirà un sopralluogo nei refettori scolastici coinvolti nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, congiuntamente a uno o più rappresentanti individuati dall'Amministrazione Comunale.

Di tale sopralluogo sarà redatto apposito verbale da conservare agli atti. In tale sede saranno concordate le vie di accesso per uomini, mezzi e materiali alle proprietà comunali per l'espletamento dell'incarico.

Fatte salve esigenze specifiche e dichiarate, potranno accedere ai locali scolastici esclusivamente i mezzi di seguito elencati (da compilare ad avvenuta aggiudicazione):

Mezzi autorizzati all'ingresso:

Marca	Modello	Targa

Art. 6 – LUOGHI INTERESSATI DA POSSIBILI INTERFERENZE

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica e di assistenza mensa presso le Scuole primaria e dell'infanzia del Comune di Susa, l'interferenza tra l'impresa appaltatrice, il personale scolastico e gli utenti del servizio può avvenire:

- Nelle aree esterne delle scuole per consegna e ritiro degli alimenti trasportati a partire dal centro di cottura;
- Nelle aree interne dei refettori scolastici durante lo scodellamento, la distribuzione, il consumo dei pasti e le attività di pulizia precedenti e successive alla distribuzione dei pasti.

Art. 7 - QUADRO DELLE ATTIVITA INTERFERENTI

Le attività interferenti analizzate nella tabella seguente, riguardano la possibilità di compresenza nei luoghi di cui all'articolo precedente – di allievi, genitori, docenti, educatori, operatori ATA e personale dipendente dell'impresa appaltatrice.

Attività	Pericoli potenzialmente presenti	Possibili rischi	Rischi per Interferenze	Misure da adottare	Frequenza
Trasporto dei pasti dal centro cottura individuato dall'impresa appaltatrice e consegna ai refettori scolastici mediante appositi mezzi di trasporto	Aree di carico e scarico, traffico veicolare	Investimento	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Effettuare il trasporto al di fuori degli orari di entrata/uscita da scuola degli studenti e comunque previa verifica dell'assenza di persone nell'area interessata dal percorso dei mezzi; La velocità di accesso e di percorrenza dei mezzi di trasporto all'interno dei cortili non deve superare i 10 km/h ed il percorso da effettuare deve essere indicato preventivamente al referente di plesso; Osservare le necessarie cautele nelle fasi di apertura e chiusura dei cancelli di accesso all'area di transito dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, in particolare se dotati di sistemi automatici; Sostare, nelle aree individuate preventivamente, per il tempo strettamente necessario alla consegna dei pasti.	Giornaliera
	Condizioni climatiche avverse, basse temperature e agenti atmosferici (neve, ghiaccio, pioggia)	Esposizione e basse temperature, scivolamento per presenza di ghiaccio, neve	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
	Pavimento sconnesso	Cadute a livello	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
	Inquinamento Ambientale	Polveri, gas di scarico, ecc.	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
Movimentazione carrelli entro l'edificio scolastico sino ai luoghi adibiti a refettorio	Pavimenti, passaggi, ingombri nelle vie di percorrenza, arredi.	Urti Impatti	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Osservare percorsi protetti; Utilizzare attrezzature per il trasporto dei carrelli a norma, di facile manovrabilità.	Giornaliera
	Pavimentazione bagnata a seguito di interventi di pulizia, sversamento o presenza accidentale di liquidi.	Scivolamenti, cadute a livello	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		

Attività	Pericoli potenzialmente presenti	Possibili rischi	Rischi per Interferenze	Misure da adottare	Frequenza
Porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti	Pavimentazione bagnata e/o scivolosa a seguito di sversamento di cibo o presenza accidentale di liquidi, interventi di pulizia.	Scivolamenti, cadute a livello	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Rimozione immediata dei cibi eventualmente caduti durante la porzionatura o la distribuzione dei pasti con pulizia e ripristino dell'area; Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.	Giornaliera
Assistenza mensa durante il pasto	Rischio Biologico per presenza di materiale organico potenzialmente infetto	Infezione	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, il personale dell'impresa appaltatrice non deve interferire con le attività degli operatori addetti a porzionatura e distribuzione dei pasti; Durante la somministrazione dei pasti, gli studenti devono rimanere seduti al proprio posto; Devono essere utilizzate esclusivamente le stoviglie fornite dall'impresa appaltatrice, evitando la manipolazione e l'uso di coltelli da parte degli studenti.	Giornaliera
	Rischio Biologico per presenza di soggetti affetti da malattie infettive o portatori sani.	Contaminazione	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
	Tagli e ferite con oggetti contaminati	Infezione	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		
Pulizia dei refettori	Pavimentazione bagnata a seguito di interventi di pulizia, sversamento o presenza accidentale di liquidi.	Scivolamenti, cadute a livello	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Effettuare l'attività di pulizia in orari a limitata incidenza di interferenza e comunque mai durante le fasi di scodellamento e somministrazione dei pasti; Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone	Giornaliera

Attività	Pericoli potenzialmente presenti	Possibili rischi	Rischi per Interferenze	Misure da adottare	Frequenza
				durante le attività di pulizia: segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento; Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli; Non lasciare incustoditi i carrelli contenenti i prodotti utilizzati per le pulizie.	
	Presenza di Prodotti di pulizia,	Contatto cutaneo	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Mantenere i prodotti in locali -armadi chiusi non accessibili a personale estraneo all'impresa. In caso di utilizzo durante la presenza dell'utenza e del personale di assistenza fare particolare attenzione e limitarne l'utilizzo	Giornaliera
		Schizzi	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
		Emanazione di vapori	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
Eventuali attività di manutenzione di macchinari, impianti e arredi	Pavimentazione bagnata a seguito di interventi su impianto idraulico, sversamento o presenza accidentale di liquidi.	Scivolamenti, cadute a livello	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Effettuare le operazioni durante gli orari di chiusura/non utilizzo delle strutture; Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di manutenzione: segnalare con apposita cartellonistica la presenza di eventuali fattori di rischio	Secondo necessità
	Utilizzo di attrezzature e. elettroutensili	Rumore	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
		Rischio elettrico	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
	Lavori su scale - trabattelli	Caduta di oggetti dall'alto	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
	Interventi su impianti alimentati a gas	Incendio Esplosione	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
Gestione dei rifiuti	Rischio Biologico per presenza di materiale organico potenzialmente infetto	Infezione	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Osservare le necessarie cautele nelle fasi di raccolta dei rifiuti; Rimozione immediata dei cibi/materiali eventualmente caduti in fase di raccolta dei	Giornaliera

Attività	Pericoli potenzialmente presenti	Possibili rischi	Rischi per Interferenze	Misure da adottare	Frequenza
				rifiuti, pulizia e ripristino dell'area; Non gettare i rifiuti negli scarichi fognari.	
Situazioni di emergenza (es. incendio, terremoto)	Incendio esplosione	Ustioni - soffocamento	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Pendere visione di planimetrie e cartelli inerenti il piano di emergenza e di disposizione dei dispositivi antincendio. Acquisire tutte le informazioni utili in materia di sicurezza e riguardo alle procedure da seguire in caso di emergenza.	Prima dell'inizio del servizio e poi secondo necessità
	Terremoti	Seppellimento	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		

Art. 8 - PRESCRIZIONI E DIVIETI PER I DIPENDENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa appaltatrice dovrà effettuare ogni operazione adottando tutte le precauzioni per eliminare o ridurre le possibili interferenze.

A tal proposito, il personale dipendente dell'impresa appaltatrice è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- Contenere l'inquinamento ambientale: rispetto di tutte le cautele che evitino inquinamento ambientale di qualsiasi tipo;
- Gestire i rifiuti derivanti dalla esecuzione delle attività previste dal contratto in essere e, precisamente: raccolta, deposito e conferimento per lo smaltimento finale;
- Fornire informazioni e/o richiedere l'intervento del Comune committente in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi che possono determinare rischi potenziali non compresi tra quelli individuati con il presente Documento;
- Segnalare al servizio prevenzione e protezione ed al Responsabile dell'Area Tecnica del Comune, tutti gli incidenti e/o infortuni che si dovessero verificare nell'esecuzione del servizio;
- Attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica e cartellonistica specifica di rischio e/o di pericolo;
- Effettuare la movimentazione di materiali ed attrezzature con l'ausilio di appositi carrelli e rispettando le misure di sicurezza;
- Curare adeguatamente l'informazione e la formazione del proprio personale in ordine ai contenuti del presente Documento ed alla sua corretta attuazione. Prima dell'inizio del servizio e poi secondo necessità (es. in caso di variazioni al D.U.V.R.I., di nuove assunzioni ecc.) l'impresa appaltatrice dovrà organizzare riunioni di formazione e coordinamento del personale, informando e formando lo stesso riguardo al contenuto del presente Documento.

Si specifica inoltre che è vietato:

- L'accesso ai refettori scolastici di persone non identificate;
- Circolare negli ambienti scolastici non oggetto dell'appalto;
- Fumare e/o usare fiamme libere all'interno dell'istituto scolastico e dei locali accessori;
- Depositare materiale in corrispondenza dei mezzi di estinzione mobili e fissi e in prossimità delle uscite di emergenza e lungo i percorsi d'esodo;
- Chiudere o impedire il passaggio in corrispondenza delle uscite di emergenza che devono essere lasciate libere ed accessibili;
- Abbandonare materiali e/o attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro;
- Utilizzare utensili elettrici portatili alimentati a tensioni non conformi a quelle prescritte dal costruttore;
- Usare abusivamente materiali, attrezzature ed arredi nei locali oggetto dell'esecuzione del servizio;
- Abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile.

Art. 9 - COSTI PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Si riporta di seguito la quantificazione dei costi per eliminare o ridurre al minimo i rischi interferenziali.

Dato il tipo di attività che non necessita di particolari apprestamenti di sicurezza relativi alle interferenze, se non di natura organizzativa, gli oneri per la sicurezza riferiti all'appalto di refezione scolastica si quantificano in max € 410,16 annuali.

Nel dettaglio i costi stimati sono i seguenti:

Voce	Costo
Delimitazione delle aree di lavoro tramite cartelli a muro e da appoggiare a terra per segnalare situazioni di pericolo (es. pavimento bagnato/scivoloso)	€ 110,16
Formazione dei propri lavoratori dipendenti sui rischi dello svolgimento del servizio	€ 200,00
Organizzazione di riunioni di coordinamento del personale	€ 100,00
<i>Totale costi</i>	<i>€ 410,16</i>

Per il servizio accessorio di assistenza mensa si prevede un costo massimo per interferenze pari a € 32,40 annuali, che sono da ricomprendersi nei € 410,16 di cui sopra.

Considerato che il numero presunto di:

- pasti annui ammonta a n. 37.776;
- ore annue di assistenza mensa ammonta a n. 648.

Ne deriva che gli oneri per la sicurezza necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi interferenziali, oneri non soggetti a ribasso d'asta, ammontano a € 0,010 a pasto ed a € 0,050 ad ora di assistenza mensa.

Art. 10 - VALIDITA' E REVISIONE DEL D.U.V.R.I.

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze:

- Costituirà parte integrante del contratto tra il Comune di Susa e l'impresa appaltatrice;
- Dovrà essere sottoscritto dal Comune di Susa, dall'impresa appaltatrice e dal Dirigente scolastico, ciascuno per quanto di rispettiva competenza;
- È suscettibile di eventuali modifiche e/o integrazioni, su iniziativa di ciascuno dei tre soggetti firmatari, per sopravvenuta valutazione di rischi interferenziali non prevedibili o non previsti all'atto di redazione del presente D.U.V.R.I.

Per il Comune di Susa
Il Datore di lavoro

Per l'impresa appaltatrice
Il legale rappresentante