



**CNA AMBIENTE E SICUREZZA SRL**

V.le Galileo Galilei 1/a – 54033 Avenza-Carrara  
tel. 0585/85291 – fax. 0585/857440  
pec: [cna.ambientesicurezza@legalmail.it](mailto:cna.ambientesicurezza@legalmail.it) – e mail [ambiente@cna-ms.it](mailto:ambiente@cna-ms.it)  
P.IVA e CF 01371670454

# **COMUNE DI AULLA**

**Sede**

P.za Gramsci n.1 -54011- AULLA (MS)  
P. Iva 81003750452  
Tel 0187.4001 Fax 0187.400255

**Attività:**

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

**D.U.V.R.I.**

## **DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE PRELIMINARE**

**per Servizio complementari di supporto alla gestione delle mense  
scolastiche**

(D.Lgs. 81/08 e s.m. e i.)

Aulla, 13/06/2023

**INDICE**

<b>1 GESTIONE DEL DOCUMENTO .....</b>	<b>3</b>
<b>2 FINALITÀ .....</b>	<b>4</b>
<b>3 DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO.....</b>	<b>4</b>
<i>TIPOLOGIA DI APPALTO .....</i>	<i>4</i>
<i>CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ .....</i>	<i>5</i>
<b>4 FIGURE DI RIFERIMENTO .....</b>	<b>6</b>
<i>AZIENDA COMMITTENTE .....</i>	<i>6</i>
<i>AZIENDA APPALTATRICE – IMPRESA .....</i>	<i>6</i>
<b>5 VERBALE DI SOPRALLUOGO, COOPERAZIONE E COORDINAMENTO.....</b>	<b>7</b>
<b>6 RISCHI GENERALI PRESENTI PRESSO L'UNITA' OPERATIVA DELLA COMMITTENTE ....</b>	<b>8</b>
<b>7 OBBLIGHI DI DOCUMENTAZIONE IN CAPO ALLA DITTA APPALTATRICE .....</b>	<b>13</b>
<b>8 OBBLIGHI COMPORTAMENTALI IN CAPO ALLA DITTA APPALTATRICE .....</b>	<b>14</b>
<b>9 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI .....</b>	<b>16</b>
<b>METODO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....</b>	<b>16</b>
<b>10 VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI E DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PREVISTE .....</b>	<b>19</b>
<b>TABELLE DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI POTENZIALMETE PRESENTI NELLE AREE DI LAVORO OVE OPERERA' L'APPALTATRICE.....</b>	<b>19</b>
<b>TABELLA DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE .....</b>	<b>21</b>
<b>11 ASSUNZIONE DI RESPONSABILITA'.....</b>	<b>24</b>
<b>12 DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE .....</b>	<b>25</b>

## 1 GESTIONE DEL DOCUMENTO

### Anagrafica del committente

Ragione Sociale	COMUNE DI AULLA
Sindaco	Avv. ROBERTO VALETTINI
Sede Legale	P.zza Gramsci 1 -54011- AULLA (MS)
P.IVA.	810037504520
Telefono	0187.4001
Fax	0187.400255
pec	comune.aulla@postacert.toscana.it
Settore di appartenenza	Pubblica Amministrazione

### Anagrafica dell'appaltatore o subappaltante

Ragione Sociale	
Sede Legale	
P.IVA.	
COD. FISC.	
Telefono	
Fax	

### Approvazione:

	FIRMA	DATA
Datore di lavoro committente: Sindaco Avv. Roberto Valettini		
RSPP Ing. Alessandra Giuntoni		
Medico Competente Dott. Neri Silvano		
R.L.S.Territoriale		

### Presenza:

	FIRMA	DATA

IMPRESA APPALTATRICE

## 2 FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione dei Rischi legato alle interferenze è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3°, del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 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 da incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

## 3 DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

### Tipologia di appalto

La ditta \_\_\_\_\_ esegue servizi complementari di supporto alla gestione delle mense scolastiche presso le mense scolastiche di Albiano, Ragnaia, Aulla e Pallerone.

#### Dal 2 ottobre 2023 al 10 giugno 2024

**Mensa Albiano** - n. 33 ore settimanali ripartite come segue:

1° Dipendente - n. 3 ore al giorno dal lunedì al venerdì (dalle ore 11,00 alle ore 14);

2° Dipendente - n. 6 ore al giorno il lunedì e mercoledì (dalle ore 9,00 alle ore 15)

3° Dipendente - n. 3 ore al giorno nei giorni lunedì e mercoledì (dalle ore 11 alle ore 14,00)

**Mensa Ragnaia** - n. 30 ore settimanali ripartite come segue:

1° Dipendente - n. 6 ore giornaliere nei giorni martedì e giovedì (dalle ore 9,00 alle ore 15,00)

2° Dipendente - n. 4 ore giornaliere nei giorni lunedì, martedì e giovedì (dalle ore 10,00 alle ore 14,00) e n. 3 ore giornaliere nei giorni mercoledì e venerdì (dalle ore 11 alle ore 14)

**Mensa Aulla** - n. 111 ore settimanali ripartite come segue:

1° dipendente - n. 6 ore al giorno tutti i giorni (dalle ore 8,00 alle ore 14,00) con funzioni specifiche di supporto ai cuochi nella preparazione dei pasti

2° dipendente - n. 3 ore al giorno tutti i giorni (dalle ore 11,30 alle ore 14,30)

3° dipendente - n. 2 ore al giorno nei giorni di lunedì e mercoledì (dalle ore 12,00 alle ore 14,00) e n. 3 ore al giorno nei giorni di martedì e giovedì (dalle ore 12,00 alle ore 15,00)

4° dipendente - n. 4 ore al giorno (dalle ore 10,00 alle ore 14,00)

5° dipendente - n. 4 ore al giorno (dalle ore 11,00 alle ore 15,00)

6° dipendente - n. 4 ore al giorno nei giorni di lunedì e mercoledì (dalle ore 11 alle ore 15)

7° dipendente - n. 3 ore al giorno nei giorni di martedì e giovedì (dalle ore 11,30 alle ore 14,30) e venerdì

**Mensa Pallerone** - n. 12 ore settimanali così ripartite:

n. 1 Dipendente per n. 6 ore al giorno nei giorni di lunedì e mercoledì

#### Dal 11 giugno al 28 giugno 2024

**Mensa Aulla**

dal lunedì al venerdì - n. 6 ore al giorno (dalle ore 9,00 alle ore 15,00)

**Mensa Albiano**

dal lunedì al venerdì - n. 4 ore al giorno (dalle ore 10,00 alle ore 14,00)

**Mensa Ragnaia**

dal lunedì al venerdì - n. 3 ore al giorno (dalle ore 11,00 alle ore 14,00)

Il servizio comprende:

- pulizia, con attrezzature idonee, dei locali mensa (cucine e refettori) spazzando, lavando e sanificando le superfici (pavimenti, tavoli, lavelli, piani cottura, ecc.);
- lavaggio stoviglie, comprese pentole e tegami, e pulizia elettrodomestici ed attrezzature in uso;
- altre attività richieste dai cuochi in sede di preparazione dei pasti (tipo pulizia e lavaggio verdure, lavaggio frutta, spostamento cassette contenenti generi alimentari);
- apparecchiatura tavoli e successivo riordino, compresa raccolta dei rifiuti e trasporto dei sacchi nei punti di raccolta;
- consegna agli utenti dei piatti porzionati dai cuochi.

**Caratteristiche tecniche e descrizione delle attività****a) Tipologia dei diversi servizi espletati**

Pulizie nei locali cucine e refettori.

Le operazioni principali non richiedono particolari specializzazioni e consistono per lo più in pulizie generali.

Le più comuni sono:

1. pulizia dei pavimenti
2. pulizia delle superfici di lavoro, piani cottura, lavelli e tavoli
3. ritiro dei rifiuti solidi

Preparazione sala mensa per i pasti, apparecchiatura e successivo riordino.

Supporto ai cuochi durante la preparazione pasti, con attività di pulizia e lavaggio frutta e verdura, spostamento di cassette contenenti generi alimentari.

Lavaggio di stoviglie, elettrodomestici e utensili da cucina.

Consegna agli utenti dei piatti porzionati dai cuochi.

**b) Sostanze ed attrezzature utilizzate**

La Ditta \_\_\_\_\_ mette a disposizione del proprio personale, per l'effettuazione delle pulizie dei locali mensa (cucine e refettori), le seguenti attrezzature di uso comune: scope, panni multiuso e mocio.

Il Comune di Aulla provvede a fornire i prodotti per l'effettuazione delle pulizie, l'azione più comune che queste sostanze per la pulizia possono esercitare è quella irritante, da contatto o allergica, sulla pelle e/o sulle mucose o sugli occhi.

Si raccomanda comunque l'uso dei guanti e di seguire le indicazioni fornite nelle schede di sicurezza dei prodotti.

Le sostanze principalmente utilizzate si dividono in:

- a. Disinfettanti
- b. Detergenti per pulizie generali
- c. Disincrostanti

## 4 FIGURE DI RIFERIMENTO

### Azienda Committente

Datore di lavoro	Sindaco Avv. Roberto Valettini
RSPP	Ing. Alessandra Giuntoni
Medico del Lavoro	Dott. Neri Silvano
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale	
Addetto primo soccorso	
Addetto Antincendio	

### Azienda Appaltatrice – IMPRESA

Appaltatore	
Recapiti telefonici appaltatore	

## 5 VERBALE DI SOPRALLUOGO, COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In relazione all'incarico del \_\_\_\_\_, che la Ditta Appaltatrice \_\_\_\_\_ ha ricevuto dalla Committente **COMUNE DI AULLA**, in merito alle attività di:

- ✓ Pulizie nei locali cucine e refettori.
- ✓ Preparazione sala mensa.
- ✓ Supporto ai cuochi durante la preparazione pasti.
- ✓ Lavaggio e pulizia attrezzature di cucina e stoviglie.
- ✓ Servizio bevande e pasti.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nella sua qualità di Legale Rappresentante e/o Responsabile delle attività della Ditta appaltatrice

### DICHIARA

**di aver eseguito**, unitamente a Sindaco Avv.Roberto Valettini Rappresentante della Committente, un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori oggetto dell'appalto, allo scopo di acquisire le necessarie informazioni sulle attività da svolgere, individuare le possibili interferenze tra le attività da svolgere e le esistenti attività della Committente o di eventuali suoi altri appaltatori, e valutare i conseguenti rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

**Di aver preso visione** delle seguenti sezioni del presente documento:

- ✓ Paragrafo 6: Rischi generali presenti presso l'unità operativa della committente (rischi connessi agli ambienti di lavoro)
- ✓ Paragrafo 7: Obblighi di documentazione in capo alla ditta appaltatrice (vedi Allegato II)
- ✓ Paragrafo 8: Obblighi comportamentali in capo alla ditta appaltatrice
- ✓ Paragrafo 9: Documento unico di valutazione dei rischi interfenenziali (DUVRI)

**di aver visionato e sottoscritto** UNA O PIU' delle seguenti sezioni del presente documento, sulla base degli obblighi derivanti dalle caratteristiche dell'appalto:

- paragrafo 10: Valutazione dei Rischi interfenenziali e delle misure di prevenzione e protezione adottate
- paragrafo 11: Costi della sicurezza
- paragrafo 12: Assunzione di responsabilità
- paragrafo 13: Dichiarazione di presa visione

Aulla, lì .....

Per l'Appaltatore

COMUNE DI AULLA

## 6 RISCHI GENERALI PRESENTI PRESSO L'UNITÀ OPERATIVA DELLA COMMITTENTE

L'idoneità strutturale dei locali degli edifici, delle pertinenze esterne e delle vie di transito, come pure l'idoneità tecnologica degli impianti, apparecchiature ed attrezzature del COMUNE DI AULLA è di norma assicurata dal programma di manutenzione ordinaria e straordinaria gestita dal Settore Opere Pubbliche.

**La salubrità degli ambienti di lavoro e le condizioni microclimatiche sono di norma assicurate da regolare pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti, ove presenti, a meno di locali a limitata agibilità quali cavedi, cunicoli tecnici, locali di sgombero, ecc. nei quali il lavoro deve essere preventivamente pianificato con l'Area Tecnica del COMUNE DI AULLA.**

**Secondo il DM 16/07/2014, tutto il personale che opera nella struttura dovrà essere formato con il programma relativo alle attività di rischio medio ed un'aliquota, corrispondente a 4 persone presenti ogni 50 bambini, dovrà anche avere acquisito il relativo attestato di idoneità tecnica.**

**La gestione delle emergenze da svolgersi in relazione a quanto riportato dallo specifico piano di gestione delle emergenze, è affidata alla gestione congiunta tra il personale addetto ed in carico delle appaltatrici ed il personale del Comune di Pontremoli impiegato all'interno dell'asilo.**

### 6.1 PULIZIA LOCALI CUCINE E REFETTORI

In questa fase si procede alla pulizia e disinfezione (sanificazione) dei locali dove si stoccano, preparano e servono gli alimenti, ma anche ai locali che ospitano i servizi igienici.

Sono previste in tale fase lavorativa le procedure relative alla gestione della sanificazione dei vari ambienti.  
Si prevedono le seguenti fasi:

- Pulizia meccanica dello sporco grossolano
- Risciacquo con acqua
- Detersione con detergente
- Risciacquo con acqua
- Disinfezione con disinfettante
- Risciacquo con acqua
- Asciugatura.

I detergenti ed i disinfettanti sono usati nel rispetto delle vigenti norme in modo da non avere effetti negativi sul personale e sui prodotti alimentari). I recipienti che li contengono sono chiaramente identificabili e muniti di etichetta che ne precisi il contenuto, l'eventuale pericolosità e le condizioni ottimali di impiego. Tali recipienti sono collocati in spazi ad essi precisamente assegnati.

Fasi:

- detergenza
- disinfezione

N	CONDIZIONE DI ESPOSIZIONE	RISCHIO	PERICOLO	SEDE ESPOSTA	D	P	R
1	Possibilità di scivolamenti e/o movimenti improvvisi scomposti	Lesioni traumatiche dovute alla caduta in piano o all'urto contro; contusioni, distorsioni, fratture	pavimento scivoloso	tutto il corpo	1	2	2
2	Possibilità di dermatiti, irritazioni e problemi alle vie respiratorie	Dermatiti, irritazioni, vie respiratorie , contatto del prodotto con gli occhi	problemi respiratori e cutanei dovuti all'utilizzo di prodotti chimici	tutto il corpo	3	2	6
3	Possibilità di venire a contatto con materiale patogeno durante la pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro e dei servizi igienici del locale	Biologico	Contaminazione da batteri durante le operazioni di sanificazione ( contaminazione con materiale patogeno)	tutto il corpo	3	2	6
4	Elettrocuzione	Folgorazione	Durante l'uso delle apparecchiature elettriche	Tutto il corpo	4	2	8
5	Presenza di materiale acuminato e/o tagliente	Punture e tagli;	Durante la pulizia dei locali	Tutto il corpo	2	2	4

**6.2 PREPARAZIONE SALA MENSA E SUCCESSIVO RIORDINO**

In questa fase gli addetti provvedono alla preparazione e all'apparecchiatura della sala dove verranno serviti i cibi

N	CONDIZIONE DI ESPOSIZIONE	RISCHIO	PERICOLO	SEDE ESPOSTA	D	P	R
1	possibilità di scivolamenti	cadute a livello	pavimento scivoloso	tutto il corpo	1	2	2
2	possibilità di cadute di oggetti durante il trasporto stoviglie	urti, colpi, impatti	Caduta di stoviglie, posate, vetreria	tutto il corpo	2	2	4
3	possibilità di inciampi e cadute	Urti impatti	Presenza di ostacoli sul pavimento( presenza di materiale non riposto, presenza di oggetti lasciati incustoditi dalla clientela)	tutto il corpo	2	2	4
4	Ergonomia	Lavoro prolungato in piedi	Posture	Tutto il corpo	3	2	6
5	Microclima	Disturbi respiratori e circolatori	sbalzi di temperatura, umidità, ventilazione non adeguata ( durante entrata e uscita sala/bar/cucina)	apparato respiratorio e circolatorio	4	1	4
6	Organizzazione del lavoro	Stress per carichi di lavoro	Carichi di lavoro pesanti in diversi momenti del turno		2	2	4

7	Movimentazione manuale di carichi	sforzi incoordinati	Contenitori con stoviglie	rachide	2	2	4
---	-----------------------------------	---------------------	---------------------------	---------	---	---	---

**6.3 SUPPORTO AI CUOCHI DURANTE LA PREPARAZIONE PASTI**

In questa fase gli addetti provvedono ad aiutare i cuochi durante la preparazione dei pasti, pulendo e lavando verdure e frutta.

N	CONDIZIONE DI ESPOSIZIONE	RISCHIO	PERICOLO	SEDE ESPOSTA	D	P	R
1	possibilità di scivolamenti	cadute a livello	pavimento scivoloso	tutto il corpo	1	2	2
2	possibilità di cadute di oggetti vari o strumenti nel luogo in cui stanno lavorando gli addetti	urti, colpi, impatti	caduta oggetti o strumenti da generica postazione di lavoro	tutto il corpo	2	2	4
3	possibilità di inciampi e cadute	Urti impatti	componentistica a terra e materiali giacenti sul pavimento	tutto il corpo	2	2	4
4	possibilità di rimanere impigliati ed urtare in parti sporgenti di attrezzature o utensili mal riposti	Urti	parti sporgenti delle attrezzature di lavoro, utensili mal riposti , cassetti aperti	tutto il corpo	2	2	4
5	Ergonomia	Lavoro prolungato in piedi	Posture	Tutto il corpo	3	2	6
6	Microclima	Disturbi respiratori e circolatori	sbalzi di temperatura, umidità, ventilazione non adeguata	apparato respiratorio e circolatorio	4	1	4
7	Organizzazione del lavoro	Stress per carichi di lavoro	Carichi di lavoro pesanti in diversi momenti del turno		2	2	6
8	Movimentazione manuale di carichi	sforzi incoordinati	Contenitori e vassoi contenente cibo	rachide	2	2	4

**6.4 LAVAGGIO E PULIZIA ATTREZZI ( manuale e con macchine)**

In questa fase si procede alla pulizia e disinfezione (sanificazione) di tutte le attrezzature, le macchine e gli impianti che possono venire più o meno in contatto con gli alimenti.

In questa fase si procede alla pulizia e disinfezione (sanificazione) delle attrezzature e degli utensili. Generalmente l'operazione è svolta manualmente o con l'ausilio di lavastoviglie

Si prevedono le seguenti fasi:

- Pulizia meccanica dello sporco grossolano
- Risciacquo con acqua
- Detersione con detergente
- Risciacquo con acqua

- Disinfezione con disinfettante
- Risciacquo con acqua
- Asciugatura.

La fase di risciacquo è assai delicata e pertanto è eseguita in maniera accurata e con acqua potabile.

Nell'operazione di asciugatura, laddove possibile, si usano panni monouso.

Non si lasciano attrezzi, parti smontate di attrezzi e mezzi usati nella pulizia, sporchi in recipienti e/o lavabi con acqua.

I detergenti ed i disinfettanti sono usati nel rispetto delle vigenti norme in modo da non avere effetti negativi sul personale e sui prodotti alimentari). I recipienti che li contengono sono chiaramente identificabili e muniti di etichetta che ne precisi il contenuto, l'eventuale pericolosità e le condizioni ottimali di impiego. Tali recipienti sono collocati in spazi ad essi precisamente assegnati.

N	CONDIZIONE DI ESPOSIZIONE	RISCHIO	PERICOLO	SEDE ESPOSTA	D	P	R
1	possibilità di scivolamenti	cadute a livello	pavimento scivoloso	tutto il corpo	1	2	2
2	Possibilità di dermatiti, irritazioni e problemi alle vie respiratorie	Dermatiti, irritazioni, vie respiratorie, contatto del prodotto con gli occhi	problemi respiratori e cutanei dovuti all'utilizzo di prodotti chimici	tutto il corpo	3	2	6
3	Tagli e lesioni durante la pulizia delle attrezture	Tagli lesioni	Pulizia delle attrezture munite di parti taglienti)	tutto il corpo	3	2	6
4	Elettrocuzione	folgorazione	Durante l'uso delle apparecchiature elettriche	Tutto il corpo	4	2	8

## 6.5 SERVIZIO DI BEVANDE E DI PASTI

In questa fase gli operatori servono al consumatore la bevanda o il pasto.

Vengono servite bevande fredde o calde. Il servizio è diretto o al tavolo; l'addetto trasporta ciò che deve essere servito direttamente nel piatto o recipiente in genere, che porgerà direttamente sul tavolo oppure si aiuta nel trasporto con un vassoio sul quale poggiare i recipienti.

N	CONDIZIONE DI ESPOSIZIONE	RISCHIO	PERICOLO	SEDE ESPOSTA	D	P	R
1	possibilità di scivolamenti	cadute a livello	pavimento scivoloso	tutto il corpo	1	2	2
2	possibilità di cadute di oggetti durante il trasporto dei cibi e delle bevande	urti, colpi, impatti	caduta di cibo e bevande	tutto il corpo	2	2	4
3	possibilità di inciampi e cadute	Urti impatti	Presenza di ostacoli sul pavimento (presenza di materiale non riposto, presenza di oggetti lasciati incustoditi dalla clientela)	tutto il corpo	2	2	4

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	COMUNE DI AULLA	CNA AMBIENTE E SICUREZZA
---	-----------------	--------------------------

4	Possibilità Ustione	ustione	Durante il trasporto delle bevande e dei cibi caldi	Tutto il corpo	2	2	4
5	Ergonomia	Lavoro prolungato in piedi	Posture	Tutto il corpo	3	2	6
6	Microclima	Disturbi respiratori e circolatori	sbalzi di temperatura, umidità, ventilazione non adeguata (durante entrata e uscita sala/bar/cucina)	apparato respiratorio e circolatorio	4	1	4
7	Organizzazione del lavoro	Stress per carichi di lavoro	Carichi di lavoro pesanti in diversi momenti del turno		2	2	4
8	Movimentazione manuale di carichi	sforzi incoordinati	Contenitori e vassoi contenente cibo	rachide	2	2	4

N.B.: per la metodologia utilizzata per la valutazione dei rischi sopra riportata si faccia riferimento a quanto descritto nel prosieguo del documento (più precisamente al paragrafo 9) e nel DVR aziendale

## 7 OBBLIGHI DI DOCUMENTAZIONE IN CAPO ALLA DITTA APPALTATRICE

L'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 impone al Committente di verificare l'idoneità tecnico professionale dell'Impresa Appaltatrice e di fornire informazioni sui rischi specifici esistenti presso la sede lavorativa, oltre che di promuovere la cooperazione ed il coordinamento in materia di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro.

La \_\_\_\_\_ prima dell'inizio dei lavori, deve consegnare al referente COMUNE DI AULLA la seguente documentazione:

- ✓ iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
- ✓ specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisionali
- ✓ elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione
- ✓ attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria ove espressamente previsti dal D.lgs 81/08
- ✓ documento unico di regolarità contributiva di cui al decreto ministeriale 24 ottobre 2007

## 8 OBBLIGHI COMPORTAMENTALI IN CAPO ALLA DITTA APPALTATRICE

L'Impresa coinvolto nella mansione affidata è tenuto al rispetto delle seguenti norme comportamentali:

1. effettuare sopralluogo preliminare e prendere visione degli eventuali Rischi presenti presso le sedi oggetto del presente documento;
2. esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore
3. tenere un comportamento corretto ed astenersi da qualsiasi atto che possa arrecare danno o intralciarne l'attività lavorativa, nel pieno rispetto delle corrette prassi di salvaguardia degli ambienti di lavoro;
4. rispettare le tutte le disposizioni impartite dalla Committente in materia di Sicurezza e Ambiente;
5. in caso di accertata impossibilità a procedere come da disposizioni ricevute, arrestare le attività e provvedere a contattare il referente del COMUNE DI AULLA evitando di agire di propria iniziativa, se non in caso di grave ed immediato pericolo;
6. promuovere la reciproca informazione con i Responsabili (o membri) di altre Ditte operanti contemporaneamente nella stessa zona di lavoro per eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i rispettivi lavori;
7. delimitare e rendere non transitabili zone di lavoro pericolose;
8. non accedere ad impianti, reparti o altri luoghi non specificatamente interessati dall'opera commissionata;
9. segnalare tempestivamente alla Committente qualsiasi infortunio, incidente o potenziale incidente che possa occorrere durante lo svolgimento dell'attività affidata;
10. rispettare i divieti, gli obblighi, le indicazioni atte a prevenire condizioni di rischio ed incidenti, segnalati con apposita cartellonistica di sicurezza;
11. prestare la massima attenzione affinché durante la movimentazione dei materiali siano evitate interferenze (investimenti, urti e collisioni) con personale, strutture e mezzi dell'appaltatore;
12. prendere visione della posizione della dotazione antincendio e delle cassette di primo soccorso;
13. prendere visione delle procedure da adottare in caso di Emergenza ed evacuazione;

Inoltre, l'Impresa deve impegnarsi a rispettare e a far rispettare le seguenti disposizioni:

14. l'ingresso all'interno dell'unità operativa deve essere preventivamente autorizzato dalla Committente, previa consegna dei documenti descritti nella sezione "Obblighi di documentazione in capo alla Ditta appaltatrice";
15. sul posto di lavoro, l'Impresa deve tenere un contegno corretto ed astenersi da qualsiasi comportamento che possa arrecare danno o intralcio al regolare svolgimento dei lavori. Il lavoratore non deve allontanarsi dal proprio posto di lavoro e dalla zona assegnata, senza un giustificato motivo.
16. L'Impresa deve evitare qualsiasi forma di inquinamento dell'ambiente (emissioni sonore, aerodispersione di polveri e sostanze chimiche, sversamenti di sostanze inquinanti sul suolo o nelle reti idriche naturali ed artificiali, incontrollato abbandono di rifiuti, ecc.);
17. presso le sedi scolastiche sono disponibili servizi igienici, l'Impresa può utilizzare, previa autorizzazione della Direzione Aziendale, con l'obbligo di evitare qualsiasi forma di danneggiamento ed insudiciamento;
18. è fatto divieto al L'Impresa di utilizzare materiali, macchine, impianti e attrezzi di proprietà della Committente o di altre Ditte Terze presenti c/o l'unità operativa in oggetto, salvo preventiva autorizzazione scritta. Tutte le macchine, i mezzi e le attrezzi di proprietà de L'Impresa devono essere conformi alle prescrizioni vigenti in materia di prevenzione infortuni e trovarsi nelle necessarie condizioni di efficienza ai fini della sicurezza. Tali condizioni devono inoltre essere mantenute nel tempo;
19. l'ingresso di qualsiasi tipo di automezzo di proprietà del L'Impresa, all'interno dell'unità operativa in oggetto, è consentito esclusivamente previa autorizzazione e secondo le modalità previste dalla Committente.

20. L'Impresa deve utilizzare, sul luogo delle attività, dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni ed operazioni da effettuare. L'Impresa non dovrà utilizzare sul luogo di lavoro indumenti personali e abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni e caratteristiche degli impianti, costituiscano pericolo per la sua incolumità.

Il rispetto delle sopraelencate indicazioni non limita, né elimina la completa responsabilità del L'Impresa in materia di prevenzione infortuni, sia nei confronti dell'autorità competente, sia agli effetti contrattuali nei confronti della Committente.

È facoltà della Committente eseguire verifiche durante lo svolgimento dei lavori, mirate al controllo di tutte le macchine e le attrezzature utilizzate, intervenendo qualora non si riscontrino le necessarie garanzie di sicurezza.

## 9 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali integra la valutazione dei rischi eseguita dai Datori di lavoro della Committente e della Ditta appaltatrice, riferita ai rischi specifici propri dell'attività autonomamente svolta da ciascuna delle parti che sottoscrivono.

Tale documento di valutazione dei rischi consente la promozione delle azioni di cooperazione e coordinamento tra le imprese, attraverso l'individuazione di specifiche misure organizzative e procedurali volte ad eliminare/mantenere sotto controllo i rischi d'interferenza tra le attività, definendo inoltre i relativi costi per la loro realizzazione.

Degli esiti di tale valutazione dovranno essere resi edotti, ai sensi dell'art. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008, tutti i lavoratori coinvolti dalle attività relative all'appalto in oggetto, compresi i subappaltatori eventualmente ricadenti sotto la direzione e responsabilità dell'appaltatore.

### METODO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Si è utilizzato preliminarmente il metodo delle Liste di Controllo per il riscontro dei rischi interferenziali (il medesimo metodo utilizzato anche nell'ambito del Documento di Valutazione Rischi aziendale).

I fattori di rischio potenziali presenti nel luogo di lavoro vengono analizzati mediante una specifica e dettagliata Lista di Controllo che passa in rassegna le questioni più importanti.

Alla probabilità che il rischio legato ai suddetti fattori si concretizzi viene assegnato un punteggio (Probabilità Improbabile, Poco probabile, Probabile, Altamente probabile). L'ambiente di lavoro è stato analizzato in tutti gli aspetti rilevanti ai fini antinfortunistici e igienici (cioè rischi che possono comportare danni a carico della sicurezza e/o della salute dei lavoratori).

Per ogni rischio individuato si indica la stima del rischio e se sono necessarie ulteriori misure di prevenzione e protezione da adottare

A seguito di tale analisi, i rischi emersi, tali da richiedere valutazione specifica, sono stati approfonditi e valutati nel allo scopo di elaborare un piano di misure da adottare e un programma di prevenzione e di formazione del personale.

I rischi sono stati valutati con metodi qualitativi e quantitativi. I vari risultati sono stati ricondotti in una caratterizzazione numerica univoca per renderli confrontabili tra loro. Questo perché il momento di valutazione dei rischi deve essere connesso alla messa in atto delle misure di tutela la cui pianificazione deve essere legata ai livelli di rischio rilevati.

La presente valutazione è stata pertanto effettuata riconducendo tutti i rischi a una scala semiquantitativa che prevede 16 livelli di peso crescente.

I singoli rischi sono valutati con la relazione  $R = P \times G$  dove

il **Rischio R** risulta definito dal prodotto di

**G**, gravità delle conseguenze di un evento indesiderato, e

**P**, la probabilità che tale evento accada in un certo tempo.

Sono definiti 4 livelli di gravità crescenti e altrettanti livelli di probabilità che portano questo tipo di valutazione

a classificare i diversi rischi in 9 categorie (1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 12, 16) di peso crescente originate con gli schemi delle tabelle seguenti.

Probabilità	Caratterizzazione del giudizio
1 = Improbabile	<p>L'evento dannoso è improbabile. La sua manifestazione è legata al contemporaneo verificarsi di più eventi indipendenti e poco probabili.</p> <p>L'evento non si è mai presentato durante l'attività produttiva.</p> <p>Dalle informazioni acquisite risulta che anche in attività produttive analoghe l'evento non si presenta.</p>
2 = Poco probabile	<p>L'evento dannoso è poco probabile ma possibile.</p> <p>L'evento è legato al contemporaneo verificarsi di più eventi non necessariamente indipendenti e di probabilità non trascurabile.</p> <p>L'evento si è presentato raramente durante l'attività produttiva.</p> <p>L'evento non si è mai presentato durante l'attività produttiva ma dalle informazioni acquisite risulta questo di manifesti a volte in attività produttive analoghe.</p>
3 = Probabile	<p>L'evento dannoso è probabile.</p> <p>Tipicamente legato a funzionamenti anomali delle macchine e degli impianti, non rispetto delle procedure di lavoro, non utilizzo dei mezzi di prevenzione e protezione.</p> <p>L'evento si è presentato con una certa frequenza durante l'attività produttiva.</p> <p>Dalle informazioni acquisite risulta questo evento si manifesti con regolarità in attività produttive analoghe.</p>
4 = Altamente probabile	<p>L'evento dannoso è altamente probabile e tende a verificarsi diverse volte.</p> <p>L'evento si presenta molto frequentemente nell'attività produttiva.</p> <p>Dalle informazioni acquisite risulta questo di manifesti a volte in attività produttive analoghe.</p>
Gravità del Danno	Caratterizzazione del giudizio
1 = LIEVE	Il danno è rapidamente reversibile e di scarsa entità. Non comporta l'abbandono del posto di lavoro e inabilità temporanea.
2 = MEDIO	Il danno comporta una parziale limitazione funzionale reversibile in pochi giorni con completo ripristino della capacità lavorativa
3 = GRAVE	Il danno comporta una limitazione funzionale reversibile solo dopo un certo tempo con eventuale modesta riduzione della capacità lavorativa.
4 = GRAVISSIMO	Il danno è irreversibile e comporta una notevole e permanente riduzione della capacità lavorativa, o l'inabilità, o la morte.

Combinando le due scale in una matrice si ottiene la **Matrice Dei Rischi**, nella quale ad ogni casella corrisponde una determinata combinazione di probabilità/entità dei danni.

Di seguito è riportata la matrice che scaturisce dalle suddette scale:

Legenda Rischio		Gravità del Danno			
	Basso	Lieve (1)	Medio (2)	Grave (3)	Mai avvenuto (4)
	Moderato				
	Notevole				
	Elevato				
Probabilità	Improbabile (1)	1	2	3	4
	Poco probabile (2)	2	4	6	8
	Probabile (3)	3	6	9	12
	Altamente probabile (4)	4	8	12	16

Classe di Rischio	Priorità Di Intervento
<b>Elevato</b> ( $12 \leq R \leq 16$ )	<b>Azioni correttive Immediate</b> L'intervento previsto è da realizzare con tempestività nei tempi tecnici strettamente necessari non appena approvato il budget degli investimenti in cui andrà previsto l'onere dell'intervento stesso.
<b>Notevole</b> ( $6 \leq R \leq 9$ )	<b>Azioni correttive da programmare con urgenza</b> L'intervento previsto è da realizzare in tempi relativamente brevi anche successivamente a quelli stimati con priorità alta.
<b>Moderato</b> ( $3 \leq R \leq 4$ )	<b>Azioni correttive da programmare a medio termine</b> Intervento da inserire in un programma di interventi a medio termine ma da realizzare anche in tempi più ristretti qualora sia possibile attuarlo unitamente ad altri interventi più urgenti.
<b>Basso</b> ( $1 \leq R \leq 2$ )	<b>Azioni migliorative da valutare in fase di programmazione</b>

### RISCHI SUL LUOGO DI LAVORO – GENERALITÀ'

I fattori di rischio presenti nei luoghi di lavoro, in conseguenza dello svolgimento delle attività lavorative sono riconducibili a tre categorie principali:

1. **Rischi per la sicurezza** (di natura infortunistica) dovuti a:

- ✓ strutture
- ✓ macchine
- ✓ impianti elettrici
- ✓ sostanze e preparati pericolosi
- ✓ incendio ed esplosioni.

2. **Rischi per la salute** (di natura igienico-ambientale) dovuti a:

- ✓ agenti chimici
- ✓ agenti fisici
- ✓ agenti biologici.

3. **Rischi trasversali** (per la salute e la sicurezza) dovuti a:

- ✓ organizzazione del lavoro
- ✓ fattori ergonomici
- ✓ fattori psicologici
- ✓ condizioni di lavoro difficili.

## 10 VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI E DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PREVISTE

L'impresa appaltatrice svolgerà il servizio preparazione sala mensa e riordino prima e dopo l'utilizzo da parte del personale scolastico e degli alunni; la pulizia dei locali di cucina e refettorio, come anche il lavaggio e pulizia delle attrezzature e stoviglie, sarà effettuato al termine dell'attività di preparazione pasti e somministrazione.

Per la pulizia dei pavimenti l'impresa dovrà comunque procedere per settori e delimitare di volta in volta il settore sottoposto a lavaggio, utilizzando idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate. Tali segnali dovranno essere tempestivamente rimossi una volta che le superfici di transito non siano più scivolose. Attrezzature e materiali eventualmente utilizzati dovranno essere collocati in modo tale da non costituire inciampo.

Le fasi di: collaborazione durante la preparazione pasti e la somministrazione dei piatti porzionati, prevedono la contemporanea presenza del personale dell'impresa affidataria e dei lavoratori (cuochi) del COMUNE DI AULLA, per tali operazioni si prevedono i seguenti rischi interferenziali:

### TABELLE DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI POTENZIALMENTE PRESENTI NELLE AREE DI LAVORO OVE OPERERA' L'APPALTATRICE

<b>SUPPORTO AI CUOCHI DURANTE LA PREPARAZIONE PASTI</b>							
N	CONDIZIONE DI ESPOSIZIONE	RISCHIO	PERICOLO	SEDE ESPOSTA	D	P	R
1	possibilità di scivolamenti	cadute a livello	pavimento scivoloso	tutto il corpo	1	2	2
2	possibilità di cadute di oggetti vari o strumenti nel luogo in cui stanno lavorando gli addetti	urti, colpi, impatti	caduta oggetti o strumenti da generica postazione di lavoro	tutto il corpo	2	2	4
3	possibilità di inciampi e cadute	Urti impatti	componentistica a terra e materiali giacenti sul pavimento	tutto il corpo	2	2	4
4	possibilità di rimanere impigliati ed urtare in parti sporgenti di attrezzature o utensili mal riposti	Urti	parti sporgenti delle attrezzature di lavoro, utensili mal riposti , cassetti aperti	tutto il corpo	2	2	4
5	Ergonomia	Lavoro prolungato in piedi	Posture	Tutto il corpo	3	2	6
6	Microclima	Disturbi respiratori e circolatori	sbalzi di temperatura, umidità, ventilazione non adeguata	apparato respiratorio e circolatorio	4	1	4
7	Organizzazione del lavoro	Stress per carichi di lavoro	Carichi di lavoro pesanti in diversi momenti del turno		2	2	6

8	Movimentazione manuale di carichi	sforzi incoordinati	Contenitori e vassoi contenente cibo	rachide	2	2	4
---	-----------------------------------	---------------------	--------------------------------------	---------	---	---	---

**SERVIZIO BEVANDE E PASTI**

N	CONDIZIONE DI ESPOSIZIONE	RISCHIO	PERICOLO	SEDE ESPOSTA	D	P	R
9	possibilità di scivolamenti	cadute a livello	pavimento scivoloso	tutto il corpo	1	2	2
10	possibilità di cadute di oggetti durante il trasporto dei cibi e delle bevande	urti, colpi, impatti	caduta di cibo e bevande	tutto il corpo	2	2	4
11	possibilità di inciampi e cadute	Urti impatti	Presenza di ostacoli sul pavimento (presenza di materiale non riposto, presenza di oggetti lasciati incustoditi dalla clientela)	tutto il corpo	2	2	4
12	Possibilità Ustione	ustione	Durante il trasporto delle bevande e dei cibi caldi	Tutto il corpo	2	2	4
13	Ergonomia	Lavoro prolungato in piedi	Posture	Tutto il corpo	3	2	6
17	Microclima	Disturbi respiratori e circolatori	sbalzi di temperatura, umidità, ventilazione non adeguata (durante entrata e uscita sala/bar/cucina)	apparato respiratorio e circolatorio	4	1	4
18	Organizzazione del lavoro	Stress per carichi di lavoro	Carichi di lavoro pesanti in diversi momenti del turno		2	2	4
19	Movimentazione manuale di carichi	sforzi incoordinati	Contenitori e vassoi contenente cibo	rachide	2	2	4

**TABELLA DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE**

N.ro Interferenza	Misure adottate	Pertinenza
1 - 9	Adeguata formazione ed informazione. Effettuare corretta pulizia della pavimentazione. Posizionare segnaletica di avvertimento in caso di superfici bagnate e/o scivolose. Rimuovere qualsiasi altra sostanza a terra che possa rendere il fondo scivoloso Indossare calzature idonee con suola antiscivolo.	COMUNE APPALTATRICE
2	Adeguata formazione ed informazione nell'uso degli utensili. Non appoggiare oggetti in prossimità del bordo di scaffali o delle postazioni temporanee di lavoro.	COMUNE APPALTATRICE
3 - 11	Adeguata sistemazione degli utensili e attrezzature utilizzate durante la preparazione dei cibi.	COMUNE APPALTATRICE
4	Adeguata formazione ed informazione. Porre la massima attenzione nei movimenti all'interno dei luoghi, chiudere eventuali cassetti e sistemazione degli utensili in appositi contenitori	COMUNE APPALTATRICE
5 - 13	Adeguata formazione ed informazione. Prevedere turni di riposo durante le ore lavorative. Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc. Assicurare che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente).	COMUNE APPALTATRICE
6 -17	Adeguata formazione ed informazione. Indossare indumenti protettivi adeguati alla stagione ed alle condizioni climatiche presenti. Adeguata ventilazione all' interno della cucina.	COMUNE APPALTATRICE

7 - 18	<p>Adeguata formazione ed informazione.</p> <p>Per limitare l'insorgere di stress dovuto all' organizzazione del lavoro si prendono le seguenti precauzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chiari orari lavorativi e turni noti con un giusto anticipo ove possibile;</li> <li>• assicurare pause e giorni di libertà;</li> <li>• assicurarsi che il lavoro non venga svolto in condizioni di stress (tempi ridotti per espletare le mansioni a causa di personale insufficiente, condizioni climatiche di non benessere, ecc.);</li> <li>• avere del personale di riserva per coprire varie situazioni di emergenza (ferie, malattie, ecc.);</li> <li>• assicurarsi che le attrezzature e le postazioni di lavoro siano opportunamente disposte e raggiungibili con facilità;</li> <li>• informare i lavoratori sul come svolgere le proprie mansioni nella maniera più corretta;</li> <li>• promuovere la sicurezza non solo alimentare ma anche del lavoratore;</li> </ul> <p>rendere i lavoratori consapevoli delle proprie responsabilità.</p>	COMUNE APPALTATRICE
8 - 19	<p>Adeguata formazione ed informazione.</p> <p>Fare riferimento al paragrafo "movimentazione manuale carichi" presente nel DVR aziendale.</p>	COMUNE APPALTATRICE
10	<p>Adeguata formazione ed informazione.</p> <p>Togliere gli ingombri dai pavimenti e corretta pulizia.</p>	COMUNE APPALTATRICE
12	<p>Adeguata formazione ed informazione del personale al trasporto di un piatto o un qualunque recipiente contenente qualcosa di bollente.</p> <p>E' consigliabile usare, laddove possibile, un carrello per il trasporto di corpi caldi, anziché le sole braccia e mani.</p>	APPALTATRICE

Il coordinamento e la cooperazione in materia di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro sono attuati dal responsabile \_\_\_\_\_ confrontandosi tempestivamente con i Responsabili dell'Ufficio Tecnico.

Oggetto di confronto sono anche i seguenti argomenti:

- modalità e prescrizioni di accesso alle singole aree interne e ai locali;
- utilizzo di macchine ed impianti;
- segnaletica da rispettare;
- rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro;
- problematiche di interferenza fra le lavorazioni del committente e dell'appaltatore;
- procedure di sicurezza da adottare in caso di emergenza, antincendio ed evacuazione.

Rispetto all'utilizzo delle attrezzature da lavoro, alla dotazione degli eventuali mezzi di protezione necessari, alla informazione e formazione dei lavoratori addetti, alle procedure di lavoro e ad ogni altro aspetto riguardante la prevenzione e la protezione dei rischi sul lavoro, l'impresa rimane unica ed esclusiva responsabile nei confronti dei propri addetti.

A tal fine il datore di lavoro affidatario, ad integrazione di quanto l'azienda stessa assicura, dichiara:

- di utilizzare personale idoneo ed in grado di svolgere l'attività prevista dal contratto, essendo dotato delle necessarie conoscenze e dei mezzi di lavoro adeguati, compresi i DPI.;
- che gli addetti sono stati specificamente formati ed informati in relazione alla sicurezza delle mansioni loro affidate;
- che la propria azienda ha svolto gli adempimenti richiesti dalle norme sulla sicurezza, e in particolare la valutazione dei rischi;
- che è a conoscenza dei rischi specifici e da interferenza e relative misure riportati nel presente documento.

## 11 COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata del servizio, sono riferiti ai costi atti a garantire la sicurezza del personale mediante la formazione, alle procedure contenute nel piano di sicurezza e ai costi atti a garantire la sicurezza rispetto ai rischi da interferenze che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi all'interno dei locali.

Tali costi, comprendenti riunioni e coordinamento, formazione, e materiale per segnalazione e delimitazione aree, sono quantificabili a corpo per tutta la durata del contratto in Euro 400,00.

## 12 ASSUNZIONE DI RESPONSABILITÀ'

In relazione all'incarico che l'Impresa \_\_\_\_\_ ha ricevuto dalla Committente COMUNE DI AULLA il sottoscritto \_\_\_\_\_, nella sua qualità di Legale Rappresentante/Responsabile dei lavori della Ditta appaltatrice

### DICHIARA

di svolgere all'interno delle aree di lavoro di proprietà del COMUNE DI AULLA le attività di seguito descritte.

- ✓ Pulizie nei locali cucine e refettori.
- ✓ Preparazione sala mensa.
- ✓ Supporto ai cuochi durante la preparazione pasti.
- ✓ Lavaggio e pulizia attrezzature di cucina e stoviglie.
- ✓ Servizio bevande e pasti.

**di essere stato informato** riguardo ai rischi per la salute e la sicurezza legati alla struttura, agli impianti, al processo lavorativo e ad eventuali interferenze con altre attività della ditta.

**di essere stato informato** riguardo alla dislocazione dei mezzi di lotta antincendio, della cassetta di Primo Soccorso, delle vie di fuga e delle uscite di emergenza. In merito si impegna a mantenerle sgombre e libere da materiali.

**di essere stato informato** riguardo alla dislocazione dei presidi di pronto soccorso e dei servizi igienici.

**di conoscere** le procedure di segnalazione e di comportamento in caso di emergenza Sanitaria e/o in caso di incendio.

Si impegna inoltre a comunicare al Responsabile del COMUNE DI AULLA:

- ✓ qualsiasi incidente o evento infortunistico dovesse capitare durante la propria attività lavorativa;
- ✓ qualsiasi condizione di pericolo dovesse rilevare in prossimità delle aree di lavoro, in grado di costituire elemento di rischio per il proprio o altrui personale;
- ✓ qualsiasi informazione rilevante in merito alla tutela della salute e della sicurezza del proprio ed altrui personale.

Altre note:

AULLA, lì \_\_\_\_\_

Per l'Appaltatore

COMUNE DI AULLA

## 13 DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE

Il Datore di Lavoro / **Responsabile della Ditta appaltatrice** dichiara:

- di avere preso visione delle aree di lavoro del COMUNE DI AULLA e di non aver rilevato anomalie dei luoghi di lavoro;
- di ricevere l'autorizzazione all'accesso agli edifici scolastici del COMUNE DI AULLA ed alla relativa area di parcheggio dei propri mezzi di trasporto
- che la ditta \_\_\_\_\_ è idoneo a svolgere le lavorazioni descritte

Il Datore di Lavoro / **Responsabile incaricato di COMUNE DI AULLA** dichiara di:

- avere verificato, prima del rilascio dell'autorizzazione alla Ditta appaltatrice, il buono stato degli ambienti ove si svolgeranno le lavorazioni
- aver verificato il corretto posizionamento della segnaletica di sicurezza ed il buono stato delle vie di esodo e avere realizzato tutte le operazioni previste dalla presente procedura in merito all'assegnazione di lavori in appalto, con particolare riferimento alle evidenze derivanti dalla compilazione del "Verbale di sopralluogo" ed "Assunzione di responsabilità";
- avere provveduto alla formazione ed alla informazione della ditta \_\_\_\_\_ circa i rischi derivanti dall'attività e le relative procedure da attuare in caso di emergenza

Aulla, lì \_\_\_\_\_

Per l'Appaltatore

COMUNE DI AULLA