

SERVIZIO DI RISTORAZIONE
NELLA SCUOLA COMUNALE DELL'INFANZIA,
NELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA E
NELLA SCUOLA PRIMARIA
DI VILLASOR
A.S. 2019 /2020

CIG: 7985126E6B

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZA**

COMMITTENTE
Comune di VILLASOR

ISTITUZIONE SCOLASTICA
Istituto Comprensivo "E. Puxeddu" Villasor

ISTITUZIONE SCOLASTICA
Scuola materna "San Giuseppe" Villasor

IMPRESA APPALTATRICE

INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.lgs. 81/2008, contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola comunale dell'infanzia, la scuola statale dell'infanzia e la scuola primaria (classi a tempo pieno) del Comune di Villasor per l'a.s. 2019/2020. La scuola statale dell'Infanzia e la scuola primaria sono comprese nell'Istituto Comprensivo "E.Puxeddu" via Porrino Villasor.

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 derivati dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Con il presente documento vengono fornite all'impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il dirigente scolastico per quanto riguarda la scuola statale dell'infanzia e la scuola primaria e la suora coordinatrice per quanto riguarda la scuola comunale dell'infanzia "San Giuseppe", gestita dalla *Congregazione delle Figlie di San Giuseppe*. La valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni e personale scolastico.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o dalle direzioni scolastiche relative a interferenze sopravvenute.

COMMITTENTE

DATI GENERALI

Denominazione	Comune di Villasor
Indirizzo	Piazza Matteotti n. 1, 09034 Villasor (CA)
Telefono	070.9648023
Fax	070.9647331
Codice fiscale	82002160925

Partita IVA	00530500925
-------------	-------------

SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Responsabile Area Cultura – Pubblica Istruzione	Bianca Maria Murtas
Indirizzo	Piazza Matteotti n. 1, 09034 Villasor (SU)
Telefono	070.09648023
Fax	070.9647331

SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro Recapito	Sindaco Massimo Pinna Piazza Matteotti n. 1, 09034 Villasor (SU)
Rappresentante lavoratori per la sicurezza Recapito	Giuseppe Marongiu Piazza Matteotti n. 1, 09034 Villasor (SU)
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione Recapito	<i>Studio Associato per la Sicurezza Manenti e Porru</i> Via Ancona 14 09125 Cagliari
Medico competente	Dr. Cera Giuseppe

ISTITUZIONE SCOLASTICA 1 (per la scuola statale dell'infanzia e la scuola primaria)

DATI GENERALI

Denominazione	Istituto Comprensivo "E Puxeddu" Villasor
Indirizzo	Via Porrino – Villasor
Telefono e Fax	0709648045 / 0709648927
Codice fiscale	91013590921

SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro Recapito	Dirigente Scolastico Ignazio Todde Via Porrino - Villasor (SU)
Rappresentante lavoratori per la sicurezza Recapito	Trincas Paola Via Porrino Villasor (SU)
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione Recapito	Ing. Angius Valentina c/o Via Porrino Villasor
Medico competente	Dott.ssa Garau Francesca

ISTITUZIONE SCOLASTICA 2 (per la scuola comunale dell'infanzia)

DATI GENERALI

Denominazione	Scuola comunale dell'infanzia "San Giuseppe"
Indirizzo	Via Marche/Via Campania Villasor

Telefono e Fax	070/9648139
Codice fiscale	

SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro Recapito	Sr. Maria Nicolina Elena Turnu Via Carmine - Oristano
Rappresentante lavoratori per la sicurezza Recapito	Daniela Medda Via Marche/Via Campania
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione Recapito	Deidda Luisa Via Coghinas,18 - Assemini
Medico competente	

IMPRESA APPALTATRICE

5.1. DATI GENERALI

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

5.2. SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro Recapito	
------------------------------	--

ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:

Servizio di ristorazione scolastica per gli alunni (e per il personale docente avente diritto al pasto) delle scuole dell'infanzia (scuola statale e scuola comunale) e della scuola primaria (classi che effettuano tempo pieno) del Comune di Villasor per l'anno scolastico 2019/2020, con decorrenza dall'avvio del servizio o esecuzione anticipata, secondo quanto disciplinato dal Capitolato speciale d'appalto.

LUOGHI

La preparazione ed il confezionamento dei pasti sarà effettuato presso:

- la cucina di proprietà del Comune di Villasor ubicata nella scuola statale dell'Infanzia (via Porrino)
- la cucina di proprietà del Comune di Villasor ubicata nella scuola comunale dell'Infanzia (via Marche angolo via Campania)
- il centro cottura nella disponibilità della ditta appaltatrice, sito a _____ in via _____

La consegna e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire, rispettivamente, nei locali mensa presenti presso

- a) la scuola statale dell'Infanzia (via San Sperate);
- b) la scuola comunale dell'Infanzia (via Marche angolo via Campania);
- c) la scuola primaria (via Porrino);

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- ricevimento e stoccaggio merci presso locali cucine scuole dell'infanzia;
- preparazione dei pasti presso le cucine scolastiche interne agli edifici scolastici ;
- allestimento dei tavoli nei refettori e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti dal centro cottura dell'appaltatore alla **scuola primaria**;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione delle cucine, dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso i punti di raccolta.

DATA DI INIZIO E DURATA

L'attività in appalto sarà svolta nell'anno scolastico 2019/2020 con decorrenza dall'avvio del servizio o esecuzione anticipata, secondo quanto disciplinato dal Capitolato speciale d'appalto

CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio sono situati all'interno:

- della scuola comunale dell'Infanzia (via Marche angolo via Campania): cucina e locali mensa;
- della scuola statale dell'Infanzia (via San Sperate): cucina e locali mensa;
- della scuola primaria (via Porrino): locali mensa;

In essi **non vengono svolte attività scolastiche né attività istituzionali del Comune.**

Nei momenti di esecuzione del servizio oggetto di appalto di norma **non è presente personale comunale.**

Nei momenti di somministrazione e consumo del pasto sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti e personale ATA).

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (sala sporzionamento, refettorio, spogliatoi, servizi igienici) **non deve essere presente il personale scolastico.**

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico.

L'ipotesi di rischio da interferenza è ravvisabile soprattutto durante le operazioni di somministrazione e consumo dei pasti. Gli utenti, il personale scolastico ed eventuale altro personale tecnico non devono essere presenti durante la pulizia

delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico.

L'Impresa Appaltatrice dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il presente Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI).

Il presente documento **potrà essere eventualmente modificato ed integrato** dalle specifiche informazioni fornite dall'Impresa.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici.

I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi.

Occorre transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.

Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente. L'impresa appaltatrice provvede a segnalare immediatamente al committente eventuali anomalie o malfunzionamenti.

GESTIONE EMERGENZE

La Ditta appaltatrice deve prendere esame dei piani di emergenza, di evacuazione esistenti presso ogni struttura, nonché della tabella riassuntiva con elencati i vari nominativi e ruoli, mettersi in contatto con i vari responsabili dei Servizi Prevenzione e Protezione, addetti alla gestione dell'emergenza, addetti al primo soccorso ed altre figure presenti, mediante stesura di un documento unico sottoscritto dalle parti e ove ritenuto necessario con l'aggiunta delle esperienze già acquisite da parte della stessa Ditta appaltatrice, ovvero dai propri addetti ai Servizi Prevenzione e protezione, addetti alla gestione dell'emergenza e addetti al primo soccorso. L'impresa deve altresì preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga le quali devono essere mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei. La Ditta appaltatrice deve comunicare

SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

BARRIERE ARCHITETTONICHE - PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale devono essere disposta al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero **occasionalmente** risultare bagnate (in quanto durante la pulizie non dovrà

essere presente altro personale) e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il quale **dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite**. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, sala sporzionamento e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

È consentito l'utilizzo da parte della ditta di attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, frigo, e altre attrezzature a norma, nell'osservanza delle seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste al punto "DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ" del presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiali bollenti
4. Caduta di materiale dall'alto;
5. Investimenti;
6. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
7. Scivolamenti, cadute a livello;
8. Possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'appaltatore deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE** : non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.
3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
7. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze possibili con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;	Insegnanti, alunni, personale ATA non devono essere presenti. Tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni personale ATA e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in

		prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti dal centro di cottura della ditta al locale mensa della scuola primaria (via Porrino)	Insegnanti, alunni personale ATA non devono essere presenti . Tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale ATA e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antibaltamento
Somministrazione dei pasti agli utenti;	Insegnanti, alunni, personale ATA e eventuali tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale ATA ed eventuali tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antibaltamento.
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato; il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;	Insegnanti, alunni, personale ATA non devono essere presenti . Eventuali tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni personale ATA e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Ricevimento e stoccaggio merci;	Insegnanti, alunni, personale ATA non devono essere presenti . Eventuali tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale ATA e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di	Insegnanti, alunni, personale ATA non devono essere presenti . Eventuali tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale ATA e tecnici esterni addetti alle

raccolta.		manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
-----------	--	--

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'appaltatore si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

- operare esclusivamente nelle aree oggetto della attività dell'appaltatore;
- rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
- non depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza;
- rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
- rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della attività dell'appaltatore;
- adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
 - f) richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nei locali comunali di sostanze pericolose e/o infiammabili utilizzate per il lavoro (es. solventi, alcool, etc.), specificando la natura, il tipo e la quantità. È fatto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno dei locali comunali.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

IL RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

IL DATORE DI LAVORO DELLA SCUOLA COMUNALE DELL'INFANZIA "SAN GIUSEPPE"

IL DATORE DI LAVORO DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA

II LEGALE RAPPRESENTATE DELL'IMPRESA APPALTATRICE
