



## COMUNE DI FERNO (VA)

### AREA SOCIO CULTURALE

**APPALTO: GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI FERNO PER IL PERIODO 01/09/2017 – 31/08/2020**

# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

## INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

( D.Lgs. n° 81/2008 )

e

## MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE

( D.Lgs. n° 81/2008 )

Ferno, li Aprile 2017

**Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P**  
(Dott.ssa Cristina DE ALBERTI)

**Direttore/Datore di Lavoro dell'Impresa Appaltatrice**  
(dott.....)

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi del D.Lgs.n°81/2008.

<b>DATORE DI LAVORO COMMITTENTE DATI RELATIVI</b>		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
<b>Datore di Lavoro della Direzione Committente</b> (con riferimento all'art.26 del D.Lgs.n°81/2008)	Cristina DE ALBERTI	Via Aldo Moro n°3 - 1° piano Tel 0331/242281 email:cristina.dealberti@ferno.gov.it
<b>Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.</b>	Cristina DE ALBERTI	
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Ferno</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Michele COSENTINO	Via Cavour, 20, 21015 LONATE POZZOLO (VA) Tel.0331/303544 Fax 0331/303508 e-mail:sicurezza626@lonatepozzolo-ferno.gov.it
<b>Medico Competente</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Dott. Romano POGELLI	Via Gallarate. n°12 21020 Brunello (VA) tel. 0332/463399 fax 0332/464759

Scheda Committente

<b>IMPRESA CONCESSIONARIA / LAVORATORE AUTONOMO</b> <b>DATI RELATIVI</b> (da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)			
<b>RAGIONE SOCIALE</b>			
<b>INDIRIZZO</b>			
<b>Trattasi di Impresa Artigiana</b>		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<b>Lavoratore Autonomo</b>		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<b>Datore di Lavoro</b> <small>(con riferimento.)</small>	<b>Nominativo</b>	<b>Indirizzo Sede - Recapito telefonico</b>	
<b>Responsabile del S.P.P.</b>			
<b>Medico Competente</b>			
<b>Rappresentante del Cantiere, presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dal Concessionario o Fornitore</b>			

Scheda Concessionario

## 1) DEFINIZIONI

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

- a) Stazione Appaltante: Comune di Ferno;

- b) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di Sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto della concessione;
- c) O.E.A.: operatore economico aggiudicatario.

## **2) CAMPO DI APPLICAZIONE**

### **Premessa**

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I)** è stato redatto in applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa Aggiudicataria in conformità alla citata Legge.

Il presente documento (D.U.V.R.I) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero alle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

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

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività cui possono riferirsi rischi di interferenze, verranno svolte in parte presso la cucina dell'Asilo Nido "**Primi Giochi**" (ricevimento derrate alimentari e preparazione dei pasti) ed in parte presso i refettori ubicati presso la Scuola Primaria "**Monsignor Bonetta**" e la Scuola Secondaria di primo grado "**Benedetto Croce**".

Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina dell'asilo nido, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione e sono relativi alle mansioni connesse con la concessione in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nel Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza redatto dall'Impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs 81/2008).

Per quanto riguarda invece l'attività che l'impresa svolgerà presso i refettori della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e messa in ordine dei refettori) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nella tabella più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale di altri datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Il servizio **Pasti caldi a domicilio** prevede la seguente attività:

- fornitura delle materie prime, la preparazione del pasto completo, la porzionatura, il confezionamento in contenitori termici monoporzione di proprietà dell'I.C. ed il trasporto dei pasti caldi ai domicili con mezzi dell'Impresa Concessionaria;

Per quanto riguarda l'attività svolta presso il domicilio degli utenti, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione e sono relativi alle mansioni connesse con la concessione in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nel Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza redatto dall'Impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs 81/2008).

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurano nuovi potenziali rischi di interferenze.

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

### **3) SCOPO**

Il presente Documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di concessione e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezioni dei rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto della concessione con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- **ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti**, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

### **4) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione del Comune di Ferno da realizzare secondo le modalità più avanti descritte.

## UICAZIONE DEI CENTRI

<b>Asilo Nido Primi Giochi – Via dell’Arcobaleno, 2</b>		
<b>Datore di Lavoro</b>	<i>Dott.ssa Cristina DE ALBERTI</i>	Recapito <i>Via Aldo Moro n°3 - 1° piano - FERNO Tel. 0331/242281</i>
<b>Responsabile del S.P.P.</b> Comune di Ferno <b>Ai sensi del D.Lgs 81/2008</b>	<i>Geom. Michele COSENTINO</i>	Recapito <i>Via Cavour, 20, 21015 LONATE POZZOLO (VA) Tel.0331/303544 - Fax 0331/303508 e-mail: sicurezza626@lonatepozzolo-ferno.gov.it</i>

<b>Scuola Primaria Monsignor Bonetta – Via Cinque Martiri, 3</b>		
<b>Datore di Lavoro</b>	Dirigente Scolastico <i>Dott.ssa Dina PALUDETTO</i>	Recapito <i>Via Marco Polo n° 9 - FERNO Tel. 0331/240260</i>
<b>Responsabile del S.P.P.</b>	<i>Ins. Anna BANDA</i>	Recapito <i>Via Marco Polo n° 9 - FERNO Tel. 0331/240260</i>

<b>Scuola Secondaria di Primo Grado Benedetto Croce – Via M. Polo, 9</b>		
<b>Datore di Lavoro</b>	Dirigente Scolastico <i>Dott.ssa Dina PALUDETTO</i>	Recapito <i>Via Marco Polo n° 9 - FERNO Tel. 0331/240260</i>
<b>Responsabile del S.P.P.</b>	<i>Ins. Anna BANDA</i>	Recapito <i>Via Marco Polo n° 9 - FERNO Tel. 0331/240260</i>

**Pasti Prodotti Presso l’Asilo Nido:** pasti prodotti nella cucina del nido di proprietà pubblica, gestita da personale dell’Impresa.

- **confezionamento** e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) per la preparazione del menù giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alla cucina del nido;
- **integrazione della dotazione** di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze;
- **consegna dei pasti crudi** , presso la cucina, con cadenza giornaliera.

Possono essere autorizzate consegne di alcuni generi con frequenza settimanale, bisettimanale e mensile con modalità e tempi da concordare con il Comune;

**Pasti Pronti veicolati:** pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori Scuola Primaria e Scuola Secondaria);

L'Impresa Appaltatrice deve provvedere a:

- **preparazione, confezionamento, trasporto** di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menù giornaliero, in multi-razione e, quando richiesto in monoporzione, ai locali di distribuzione e consumo (refettori);
- **distribuzione con scodellamento** dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'Ente, con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm. Il numero di carrelli termici deve essere adeguato al numero degli utenti e ai locali di distribuzione e consumo (refettori );
- **rigoverno dei locali** di distribuzione e consumo (refettori) e nello specifico:  
*Scuola Primaria* (Monsignor Bonetta) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti;  
*Scuola Secondaria* (Benedetto Croce) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti;
- **pulizia e sanificazione** dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- **fornitura** dell'utensileria, delle attrezzature, delle brocche con coperchio per acqua, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio;
- **ritiro** giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione;
- **gestione dei rifiuti**;
- **integrazione** e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel Capitolato;

## **5) DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE**

**5.1 Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'impresa appaltatrice (O.E.A ) già in fase di gara,**

- **5.1.1 dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro oggetto della concessione (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte nell'espletamento della concessione in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze (**Allegato DUVRI-1**).
- **5.1.2 I Costi per la sicurezza:** i costi della sicurezza sono determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi

derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

**I costi della sicurezza**, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, **non sono soggetti a ribasso d'asta** e su richiesta, saranno messi a disposizione, sia dei Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa Aggiudicataria.

### **Quadro e Costi analitici delle attività interferenti**

<b>Attività/ lavorazioni</b>	<b>Possibili rischi Interferenze</b>	<b>Interventi di prevenzione e protezione</b>	<b>Costi per la sicurezza</b>
Pulizie e Disinfezioni dei locali	Possibili urti, scivolamenti, inciampi, esposizione per inalazioni di agenti chimici	Effettuare le attività di pulizia al di fuori degli orari di lavoro o chiudere i locali/luoghi del servizio, stoccare le attrezzature, carrelli e prodotti chimici utilizzati per le pulizie in appositi spazi accessibili al solo personale addetto; utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti, utilizzare tutti i prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento;</li> <li>- prestare attenzione alla movimentazione del carrello;</li> <li>- non lasciare incustoditi i carrelli contenenti prodotti per pulizie.</li> </ul>	<b>€ 450,00</b> (vedi tabella successiva al punto 01)
Consegna derrate alimentari e non alimentari (Asilo Nido)	Possibili urti, e investimenti	Nell'ingresso e nelle pertinenze dell'asilo nido, circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nelle zone previste.	NULLI
Trasporto dei pasti dalle cucine aziendali alle sedi di consumo mediante appositi veicoli (Scuola Primaria e Scuola Secondaria)	Possibili urti, e investimenti	Nell'ingresso e nelle pertinenze delle scuole, circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nelle zone previste. Per quanto riguarda la scuola primaria si parcheggerà in adiacenza della mensa e precisamente nella zona, dove sono ubicati i bidoni dell'immondizia.	NULLI
Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici	Possibili urti, scivolamenti e inciampi	Stabilire percorsi protetti. Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.	NULLI
Attività di manutenzione	Possibili urti, scivolamenti,	Effettuare tale operazione durante gli orari di chiusura delle scuole.	<b>€ 450,00</b> (vedi tabella)

8 di 11


#### **Servizio Prevenzione e Protezione**

21015 Lonate Pozzolo – Via Cavour n° 20 -Tel. 0331/303544 - Fax 0331/303508 e-mail:sicurezza.626@lonatepozzolo-fermo.gov.it

DUVRI gara Ristorazione



presso i plessi scolastici	inciampi, rischio elettrico, esposizione a polveri e rumore	Delimitare le zone utilizzando idonea cartellonistica.	successiva al punto 02)
----------------------------	---	--	-------------------------

	Indicazione dei lavori e delle provviste misure	Importo unitario	Quantità	Importo totale
01	Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali da utilizzare appoggiati a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato/pavimento scivoloso), conformi al D.Lgs 81/2008	€/cad 30,00	5x3 (anni) 15	€ 450,00 
02	Manutenzione: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrare", compreso catene a ganci (a corpo)			€ 450,00
03	Costi RSPP per riunioni di coordinamento (5 ore anno)	€/ora 40,00	5x3 (anni) 15	€ 600,00
	<b>TOTALE</b>			<b>€ 1.500,00</b>
	<b>Incidenza sul singolo pasto</b>			<b>€ 0,0022</b>

## **6) PRIMA DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SI PROVVEDERÀ**

### **6.1) a verificare l’idoneità tecnico-professionale :**

- dell’Impresa Concessionaria
- del Lavoratore Autonomo

anche attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell’iscrizione alla CCIA con l’esecuzione dei lavori/servizi/ forniture, commissionati.

A tal proposito

#### **l’Impresa Concessionaria (O.E.A.)**

dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti e, inoltre, dovrà produrre prima dell’inizio delle attività la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
1	DURC in regola		
2	copia di idonea assicurazione R.C.T., comprendente anche la copertura in caso di		
	azione di rivalsa/regresso esercitata dall'INAIL		
	danni per i quali i lavoratori dipendenti del concessionario non risultino indennizzati dall'INAIL		
3	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi		
	Ambiente/i di lavoro		
	Organizzazione del lavoro		
	Dispositivi protezione collettiva		
	Dispositivi di Protezione Individuale		
	Dispositivi sicurezza macchine/impianti		
	Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti.		
	Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti		

**il Lavoratore Autonomo (es. Sub- concessione trasporto)**

dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali e a dimostrazione di ciò dovrà produrre la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
1	DURC in regola		
2	copia di idonea assicurazione RCT, comprendente anche la copertura dei danni per i quali il lavoratore autonomo non risultasse indennizzato dall'INAIL;		
	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro;		
3	Indicazione dei costi della sicurezza del L.A.: l'importo delle spese sostenute per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro nelle annualità precedenti		
	Anno:	€	
	Anno:	€	

**6.2) fornire:**

il *documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo* che sarà costituito dal presente *documento preventivo*, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Concessionaria (O.E.A.) dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto;

**6.3) redigere il “VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO”/ “SOPRALLUOGO CONGIUNTO”, da sottoscrivere ai sensi del del D.Lgs. n°81/2008 tra il Rappresentante del Comune e il Rappresentante dell'impresa designato dal Concessionario o Fornitore, presso la sede di svolgimento del lavoro,**

L'Impresa Concessionaria entro 30 giorni dall'inizio delle attività, dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo (Allegato DUVRI-1).

**7) NOTE FINALI**

Il Presente Documento:

- è composto da n. 11 pagine esclusi gli allegati;
- è stato elaborato dal Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione Comunale di Ferno/Ente Committente.

Ferno, li Aprile 2017	
<b>Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P</b> (Dott.ssa Cristina DE ALBERTI)	<b>Responsabile del servizio Prevenzione e protezione</b> (Geom. Michele COSENTINO )

**8) ALLEGATI**

Verbale di cooperazione e coordinamento

ALLEGATO

## VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Concessionaria: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ha ricevuto dal Committente: **Comune di FERNO – Settore SOCIO-CULTURALE, Servizio Scuola**

di svolgere le attività di cui alla Determina di Aggiudicazione n° \_\_\_\_\_ del  
\_\_\_\_\_

presso gli edifici scolastici previsti nel Servizio, **I Sottoscritti**, nelle rispettive qualità di:

- **Responsabile del Servizio: Dott.ssa Cristina DE ALBERTI;**

- **RSPP : Geom. Michele COSENTINO;**

- \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

### DICHIARANO

1) di aver valutato congiuntamente, in data odierna, i rischi presenti riferibili alle interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere il Concessionario nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

2) di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e comportamentali:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3) che il Concessionario è autorizzato all'utilizzo delle attrezzature di proprietà del Committente comprese nel Capitolato d'Appalto e negli altri elaborati di gara.

Resta inteso che l'RSPP della Ditta Concessionaria, dovrà rivolgersi al RSPP del Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività del Committente o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Resta inteso che il committente provvederà a:

- o mettere a disposizione attrezzature e impianti rispondenti alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti (art. 23 D.Lgs. 81/08);
- o mettere a disposizione dichiarazioni di conformità e certificazioni di strutture, impianti e attrezzature;

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a :

- o produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- o informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);

12 di 11

### Servizio Prevenzione e Protezione

21015 Lonate Pozzolo – Via Cavour n° 20 -Tel. 0331/303544 - Fax 0331/303508 e-mail:sicurezza.626@lonatepozzolo-ferno.gov.it

DUVRI gara Ristorazione

- o mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- o fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

**Ferno, li** \_\_\_\_\_

*Firma del Responsabile di Servizio*  
*Comune di Ferno / Servizio scuola*

*Firma del RSPP*  
*Comune di Ferno*

.....  
.....

*Firma del RSPP Ditta Concessionaria*

*Firma del Responsabile Ditta Concessionaria*

.....

.....