

**Città di Carmagnola**  
**Città Metropolitana di Torino**  
**Piazza Manzoni 10 - 10022 CARMAGNOLA (TO)**

---

Carmagnola, lì

Spett.le Ditta

.....  
.....  
.....

**OGGETTO:**     *Selezione di imprese e lavoratori autonomi per l'affidamento di contratti d'appalto o contratti d'opera (articolo 26 comma 1 D.Lgs. 81/2008).*

Con la presente, al fine di dare applicazione a quanto previsto dalla normativa indicata in oggetto, siamo a richiedere documentazione attestante l'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato, nonché le informazioni contenute nell'allegato modello, che vorrete ritornarci debitamente compilato.

Per qualunque chiarimento potrà rivolgersi alla Dott.ssa Paola Bortolotti, allo scopo incaricata.

Rimaniamo a disposizione per ogni eventuale chiarimento. Distinti saluti.

*Il Datore di Lavoro per la sicurezza*

\_\_\_\_\_

Per presa visione  
Firma e timbro del legale rappresentante o suo delegato

\_\_\_\_\_

Spett.le Comune di Carmagnola  
Piazza Manzoni 10 - CARMAGNOLA

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ AI SENSI DELL'ART. 47 DEL  
DPR 445/2000 CONTENENTE I DATI PER LA VERIFICA DELL'IDONEITA' TECNICA E  
PROFESSIONALE DELLE IMPRESE ESECUTRICI E DI LAVORATORI AUTONOMI

Il sottoscritto ....., nella sua qualità di Legale Rappresentante della  
ditta ....., con sede legale in .....,  
visto l'Allegato XVII del D.Lgs. 81/2008, ai fini della valutazione dell'idoneità tecnico  
professionale della propria impresa

## DICHIARA QUANTO SEGUE

La Ditta citata è iscritta alla Camera di Commercio di .....  
al n° ....., dal ..... (si allega copia di certificato di iscrizione  
alla CCIAA)

E' stato redatto il **“documento di valutazione dei rischi”** di cui all'articoli 17, 28, 29 del D.Lgs. 81/2008 e si è provveduto ai necessari adempimenti in esito allo stesso; a comprova si esibisce in visione il D.V.R. elaborato.

Macchine, attrezzature e opere provvisoriale in dotazione al personale della scrivente ditta sono conformi alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008; segue elenco di quanto verrà utilizzato presso il committente per l'esecuzione dei lavori oggetto della richiesta di offerta:

Ai lavoratori vengono regolarmente forniti, con obbligo d'uso, i seguenti Dispositivi di Protezione Individuali, di cui si è determinata la necessità in esito alla valutazione dei rischi:

Il **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale** (art. 17, comma 1, lettera b del D.Lgs. 81/2008) è il signor:

Gli incaricati aziendali al **Pronto Soccorso** (art. 18, comma 1, lettera b del D.Lgs. 81/2008), dei quali

<p>si garantirà la presenza presso la Vs/ azienda per l'intera durata dei lavori, sono i signori:</p>
<p>Gli incaricati aziendali alla <b>Prevenzione Incendi e gestione dell'emergenza</b> (art. 18, comma 1, lettera b del D.Lgs. 81/2008) dei quali si garantirà la presenza presso la Vs/ azienda per l'intera durata dei lavori, sono i signori:</p>
<p>Il <b>Medico competente</b> aziendale è il dottor:</p>
<p>Il <b>Rappresentante/i dei Lavoratori Aziendale</b> (art. 47, comma 2 del D.Lgs. 81/2008), è il signor:</p>
<p>Tutti i soggetti sopra indicati hanno ricevuto adeguata formazione in merito ai compiti loro assegnati: a comprova si esibiscono gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione cui hanno partecipato.</p> <p>I lavoratori iscritti a libro matricola sono di seguito elencati:</p>
<p>Lo scrivente dichiara che tutti i lavoratori aziendali sono regolarmente sottoposti a <b>sorveglianza sanitaria</b> da parte del medico competente e che sono idonei alle mansioni in cui sono occupati.</p>
<p>Lo scrivente dichiara il seguente numero di posizione INAIL....., e di essere nel pieno rispetto del pagamento degli oneri assistenziali (si allega copia denuncia INAIL anno..... )</p>
<p>Lo scrivente dichiara il seguente numero di posizione INPS ....., e di essere nel pieno rispetto del pagamento degli oneri previdenziali (si allega copia denuncia INPS anno .....)</p>
<p>Lo scrivente dichiara di applicare nei confronti dei lavoratori subordinati il contratto collettivo nazionale n° ....., del .....</p>
<p>A comprova di quanto dichiarato si unisce D.U.R.C. (D.M. 24/10/2007).</p>
<p>Si dichiara infine di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008.</p>

**DATA:** .....

**TIMBRO E FIRMA**



**Città di Carmagnola**  
**Città Metropolitana di Torino**  
**Piazza Manzoni 10 - 10022 CARMAGNOLA (TO)**

---

Carmagnola, lì

Spett.le Ditta

.....  
.....  
.....

**OGGETTO:** *informazione sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro della ditta in intestazione indicata ed indicazione delle misure di prevenzione ed emergenza adottate.*

Con la presente, si informa la S.V. che operando presso la nostra sede in concomitanza con alcune delle nostre lavorazioni, sono normalmente presenti i rischi specifici individuati nel documento di valutazione presente presso la ns. sede; per i rischi individuati, di cui ad ogni buon conto inviamo un riepilogo, è stata attuata puntuale prevenzione con definizione di misure di emergenza; tale situazione in ottemperanza all'art. 26, comma 1 del D.Lgs. 81/2008.

Ella, dovrà cooperare con noi all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa da Voi svolta presso di noi; per tale cooperazione dovrà rivolgersi alla Dott.ssa Paola Bortolotti, per un eventuale sopralluogo preliminare finalizzato a prendere visione degli ambienti in cui verrà realizzata l'attività.

Rimaniamo a disposizione per ogni eventuale chiarimento. Distinti saluti.

*Il Datore di Lavoro per la sicurezza*

\_\_\_\_\_

Per presa visione  
Firma e timbro del legale rappresentante o suo delegato

\_\_\_\_\_

# **DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DEI RISCHI SPECIFICI PER AREE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE ED EMERGENZA ADOTTATE**

## **LOCALI AD USO CUCINA, AREA SOMMINISTRAZIONE**

**1) rischio di scivolamento e cadute a livello: rischio lieve determinato dalla situazione dei pavimenti e aree di lavoro.**

*La prevenzione prevede da parte nostra di mantenere i pavimenti in condizioni di perfetta pulizia.*

**2) rischio di caduta dall'alto: rischio lieve determinato dalla necessità di depositare oggetti/prodotti di consumo su scaffali di archivio**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'uso di adeguati attrezzi tipo scale, sedie e sgabelli solidi e resistenti per il deposito in archivio e su scaffali di materiali (es. derrate alimentari).*

**3) rischio di punture, tagli, abrasioni: rischio medio che si verifica durante l'uso di attrezzi da cucina e attrezzature di lavoro**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'utilizzo di attrezzi da lavoro e elettrodomestici adeguati, in ottime condizioni di manutenzione e correttamente depositati in cassetti o in appositi vani.*

*Il personale è formato in merito al corretto uso delle suddette attrezzature.*

**4) rischio di ustioni: rischio alto che si verifica durante l'uso di attrezzi da cucina e attrezzature di lavoro**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'utilizzo di attrezzi da lavoro e elettrodomestici adeguati, in ottime condizioni di manutenzione e correttamente depositati in cassetti o in appositi vani.*

*Il personale è formato in merito al corretto uso delle suddette attrezzature.*

**5) rischio elettrico: rischio medio determinato dalla presenza di impianti elettrici**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'uso di impianti adeguati alle norme e mantenuti in ottimali condizioni di manutenzione.*

*Il nostro personale è informato sulla necessità di segnalare immediatamente ai preposti eventuali anomalie degli impianti elettrici allo scopo di interventi manutentivi immediati.*

*L'intervento sugli impianti è riservato a personale elettricamente addestrato.*

*E' fatto divieto a ditte esterne l'uso di impianti elettrici senza accordi preliminari con le persone allo scopo incaricate.*

*Eventuali danneggiamenti o anomalie che si verificano durante l'uso degli impianti dovranno essere tempestivamente segnalate a nostro personale.*

**6) rischio incendio, esplosioni: rischio medio determinato dalla presenza di materiale infiammabile e di impianti elettrici**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'adozione di misure preventive (compartimentazioni, vie di fuga, uscite di sicurezza, ecc), il controllo e la manutenzione periodica dei presidi antincendio, l'adozione di un piano di emergenza che definisce le procedure da attuare in caso di incendio, la informazione e la formazione dei nostri lavoratori.*

*Per i lavoratori di ditte esterne si definisce l'obbligo di rispettare le seguenti procedure comportamentali:*

- *vietato fumare;*
- *in caso di incendio mantenere la calma, chiamare un responsabile di stabilimento, allontanarsi dal luogo del pericolo e portarsi fuori dall'edificio, intervenire a spegnere l'incendio utilizzando gli estintori presenti soltanto quando si ritiene di poter riuscire nell'impresa.*

**6) rischio di movimentazione manuale dei carichi: rischio lieve determinato dalla necessità di movimentare prodotti di consumo e alimenti**

*La prevenzione prevede la formazione del nostro personale in merito. Si segnalano i limitati pesi dei prodotti da movimentare.*

**7) rischio chimico per la sicurezza e per la salute: rischio lieve determinato dalla necessità di manipolare prodotti chimici per la pulizia di attrezzature di lavoro e di locali**

*La prevenzione prevede la formazione del nostro personale in merito all'uso dei prodotti chimici.*

*Prevede inoltre la scelta di prodotti sgrassanti, per la pulizia e per l'igiene personale con frasi di rischio R comportanti i più bassi fattori di gravità possibili.*

*Il nostro personale è formato in merito all'uso di opportuni DPI.*

**8) rischio biologico: rischio lieve determinato dalla necessità di manipolare prodotti di consumo già utilizzati dal cliente a conclusione del pasto (vassoi, salviette, bicchieri, posate, etc)**

*La prevenzione prevede la formazione del nostro personale in merito al corretto smaltimento dei prodotti di consumo citati; il nostro personale è formato in merito all'uso di opportuni DPI.*



## LOCALE AD USO SALA RISTORAZIONE

**1) rischio di scivolamento e cadute a livello: rischio lieve determinato dalla situazione dei pavimenti e aree di lavoro.**

*La prevenzione prevede da parte nostra di mantenere i pavimenti in condizioni di perfetta pulizia*

**2) rischio di punture, tagli, abrasioni: rischio basso che si verifica durante l'uso di attrezzi manuali**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'utilizzo di attrezzi manuali (es. coltelli, pinze, e accessori vari) adeguati, in ottime condizioni di manutenzione e correttamente depositati in cassetti o in appositi vani. Il personale è formato in merito al corretto uso dei suddetti attrezzi.*

**3) rischio di ustioni: rischio medio che si verifica durante l'uso di attrezzi da cucina e attrezzature di lavoro**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'utilizzo di attrezzi da lavoro e elettrodomestici adeguati, in ottime condizioni di manutenzione e correttamente depositati in cassetti o in appositi vani. Il personale è formato in merito al corretto uso delle suddette attrezzature.*

**4) rischio elettrico: rischio medio determinato dalla presenza di impianti elettrici**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'uso di impianti adeguati alle norme e mantenuti in ottimali condizioni di manutenzione*

*Il nostro personale è informato sulla necessità di segnalare immediatamente ai preposti eventuali anomalie degli impianti elettrici allo scopo di interventi manutentivi immediati*

*L'intervento sugli impianti è riservato a personale elettricamente addestrato*

*E' fatto divieto a ditte esterne l'uso di impianti elettrici senza accordi preliminari con le persone allo scopo incaricate.*

*Eventuali danneggiamenti o anomalie che si verificano durante l'uso degli impianti dovranno essere tempestivamente segnalate a nostro personale*

**5) rischio incendio, esplosioni: rischio medio determinato dalla presenza di materiale infiammabile e impianti elettrici**

*La prevenzione prevede da parte nostra l'adozione di misure preventive (compartimentazioni, vie di fuga, uscite di sicurezza, ecc), il controllo e la manutenzione periodica dei presidi antincendio, l'adozione di un piano di emergenza che definisce le procedure da attuare in caso di incendio, la informazione e la formazione dei nostri lavoratori*

*Per i lavoratori di ditte esterne si definisce l'obbligo di rispettare le seguenti procedure comportamentali:*

- vietato fumare e usare fiamme libere
- in caso di incendio mantenere la calma, chiamare un responsabile di stabilimento, allontanarsi dal luogo del pericolo e portarsi fuori dall'edificio, intervenire a spegnere l'incendio utilizzando gli estintori presenti soltanto quando si ritiene di poter riuscire nell'impresa.

**6) rischio di movimentazione manuale dei carichi: rischio lieve determinato dalla necessità di movimentare prodotti di consumo e alimenti**

- La prevenzione prevede la formazione del nostro personale in merito. Si segnalano i limitati pesi dei prodotti da movimentare

*Tutto ciò premesso, si definisce la scala semiquantitativa di gravità da noi utilizzata per la definizione dell'entità del rischio.*

# SCALA DI GRAVITA'

## CLASSE 1: lieve

E' presente esclusivamente un rischio residuo in presenza del quale, nella maggior parte dei casi, possono scaturire solo infortuni o episodi di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile o di esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.

## CLASSE 2: medio

La situazione a rischio può determinare, nella maggior parte dei casi, l'insorgenza di infortuni o episodi di esposizione acuta con inabilità reversibile o di esposizione cronica con effetti reversibili

## CLASSE 3: grave

La situazione a rischio può determinare, nella maggior parte dei casi, l'insorgenza di infortuni o episodi di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale o di esposizione cronica con effetti parzialmente invalidanti

## CLASSE 4: gravissimo

La situazione a rischio può determinare, nella maggior parte dei casi, l'insorgenza di infortuni o episodi di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale o di esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti



**Città di Carmagnola**  
**Città Metropolitana di Torino**  
**Piazza Manzoni 10 - 10022 CARMAGNOLA (TO)**

---

Carmagnola, li

OGGETTO: Documento attestante l'effettuazione di sopralluogo preventivo per la formulazione di offerte per l'appalto del servizio di:  
***fornitura pasti cotti e crudi nelle scuole dell'infanzia, primarie e gestione cucina asilo nido***

In data \_\_\_\_\_, il sottoscritto/a \_\_\_\_\_, in qualità di incaricato del Comune di Carmagnola, unitamente al signor \_\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_ contattata per la formulazione di un preventivo per l'appalto del servizio di:

***fornitura pasti cotti e crudi nelle scuole dell'infanzia, primarie e gestione cucina asilo nido***

hanno provveduto ad effettuare un sopralluogo congiunto presso il sito ove dovrà avvenire la fornitura, al fine di prendere visione degli ambienti di lavoro in cui dovranno essere realizzati gli interventi oggetto dell'appalto/contratto d'opera; si è altresì presa visione del documento di valutazione dei rischi redatto in base agli articoli 17, 28, 29 del D. Lgs. 81/2008 e delle misure di prevenzione conseguentemente adottate.

A tale scopo la Ditta redige la seguente dichiarazione:

<b>DICHIARAZIONE DELL'IMPRESA CHE ESEGUE I LAVORI</b>
---

<p>Il responsabile dell'impresa che esegue i lavori dichiara di aver preso conoscenza dei rischi per la sicurezza e per la salute specificati nel corso del sopralluogo eseguito in ottemperanza all'art. 26, comma 1 del D.Lgs. 81/2008; dichiara altresì di aver preso visione e di essere quindi a conoscenza del documento di valutazione dei rischi, delle disposizioni generali aziendali, delle leggi in materia di sicurezza e salute del lavoro; si impegna pertanto ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole d'arte e di buona tecnica, utilizzando attrezzature di lavoro proprie ovvero regolarmente prese a nolo rispondenti alla vigente legislazione.</p>
--

<p>Dichiara infine di aver individuato l'area oggetto di intervento e i percorsi consentiti per raggiungerla; di essere a conoscenza del divieto di utilizzare macchine, impianti ed attrezzature del committente (al di fuori di quelle esplicitamente indicate in contratti di manutenzione e/o gestione).</p>
--

FIRME

**Città di Carmagnola**  
**Città Metropolitana di Torino**  
**Piazza Manzoni 10 - 10022 CARMAGNOLA (TO)**

---

-----  
***DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI  
RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI:***

**FORNITURA PASTI COTTI E CRUDI NELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E GESTIONE CUCINA ASILO NIDO**

***ALLA DITTA "....."***

-----

Carmagnola, lì

IL DATORE DI LAVORO PER LA SICUREZZA

---



## NOTIZIE GENERALI

Descrizione sintetica del lavoro:

### **SERVIZIO DI FORNITURA PASTI COTTI E CRUDI NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E GESTIONE CUCINA ASILO NIDO**

L'appalto ha per oggetto diverse e distinte tipologie di servizi:

**a) Scuole primarie e scuole dell'infanzia: Istituto S. Anna, Casanova, Tuninetti e 3° Istituto Comprensivo.**

Servizio di preparazione, confezionamento (presso il centro di cottura della ditta), veicolazione e distribuzione dei pasti (comprendente: predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione), pulizie e riassetto dei refettori (comprendente: pulizia pavimenti, riordino dei tavoli, gestione rifiuti con differenziazione) e dei locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti.

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

**b) Scuola dell'infanzia Ronco e scuola dell'infanzia J. Mirò**

Fornitura di generi alimentari crudi necessari per la preparazione dei pasti che saranno preparati dal personale comunale addetto alle cucine interne alle scuole dell'infanzia Ronco e J. Mirò. Gestione attività di supporto al servizio mense, collaterali alla preparazione dei pasti, in entrambe le cucine che, a titolo esemplificativo, si possono così sintetizzare:

- Predisposizione refettorio, preparazione tavoli per il pasto, lavaggio stoviglie, collaborazione nella distribuzione del pasto, pulizia e riordino dei tavoli dopo il pasto, gestione differenziata dei rifiuti.

**c) Asilo nido Craveri di Via Lanzo 4**

Fornitura derrate crude e gestione completa della cucina comunale interna all'asilo nido. L'attività consisterà nella preparazione e porzionatura dei pasti e delle merende presso la cucina comunale, compresa la pulizia, la manutenzione, il riassetto della medesima e la rigovernatura delle stoviglie in dotazione, la veicolazione dei pasti presso le sezioni collocate all'interno del plesso scolastico, la predisposizione dei refettori e la pulizia degli stessi sia per il pranzo che per la merenda.

Sarà a carico dell'Impresa Appaltatrice la manutenzione ordinaria dei locali cucina ed accessori, compresa la tinteggiatura dei muri, la manutenzione ordinaria delle attrezzature, il reintegro iniziale e nel corso dell'appalto di attrezzature ed utensileria da cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio.

In caso di temporanea inagibilità della cucina C.le, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura dei pasti tramite il proprio centro di cottura.

## TIPOLOGIA DELL'UTENZA

**a) Scuole primarie e scuole dell'infanzia: Istituto S. Anna, Casanova, Tuninetti e 3° Istituto Comprensivo.**

L'utenza del servizio di ristorazione è costituito da alunni delle scuole primarie che frequentano le classi a tempo pieno e modulari, dagli alunni delle scuole dell'infanzia Istituto S. Anna, delle frazioni di Casanova e Tuninetti, quelle ospitate presso il 3° Istituto Comprensivo, dal personale insegnante e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.



**b) Scuola dell'infanzia Ronco e scuola dell'infanzia J. Mirò** L'utenza è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia Ronco e Mirò, dalle insegnanti, dal personale delle cucine e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

**c) Asilo nido Craveri di Via Lanzo 4**

L'utenza è costituita da bambini iscritti all'asilo nido, compresi i lattanti, dal personale educativo, da altro personale inserito nella struttura, tipo stagisti, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Ditta esecutrice:

.....

Sede della Ditta:

.....

Responsabile della Ditta:

.....

<p style="text-align: center;"><b>INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI PRESENTI</b> <b>(art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008)</b></p>
--

L'intervento sopra descritto verrà eseguito in zone allo scopo individuate: specificatamente, le attività oggetto dell'appalto avverranno in questi locali:

- Scuole primarie e scuole dell'infanzia (Istituto S. Anna, Casanova, Tuninetti e 3° Istituto Comprensivo): refettorio e locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;

- Scuola dell'infanzia Ronco e scuola dell'infanzia J. Mirò:  
cucina, refettorio e locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;

- Asilo nido Craveri di Via Lanzo 4: cucina, refettori e locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti

in orari prestabiliti e concordati (e comunque chiaramente negli orari di presenza dell'utenza presso i vari istituti).

La procedura di prevenzione primaria ai fini della riduzione dei rischi interferenziali si basa sul totale **sfasamento spaziale e/o temporale** dell'intervento rispetto alle altre attività di pertinenza dei locali comunali; per la natura dei servizi svolti, **tale sfasamento non è assolutamente attuabile nel caso in questione.**

Nello specifico, lo sfasamento non è attuabile, a causa delle seguenti interferenze tra personale dell'impresa Appaltatrice e dipendenti del Comune di Carmagnola:

- Scuole primarie e scuole dell'infanzia (Istituto S. Anna, Casanova, Tuninetti e 3° Istituto Comprensivo): il personale che distribuisce i pasti è a diretto contatto con insegnanti (e alunni);
- Scuola dell'infanzia Ronco e scuola dell'infanzia J. Mirò: è previsto l'inserimento di n. 2 unità di personale, una per cucina, che operano a stretto contatto con le cuoche;
- Asilo nido Craveri di Via Lanzo 4: si prevedono n. 2 unità di personale che operano a contatto con le educatrici comunali.

In riferimento agli ambiti descritti, si reputano **presenti rischi interferenziali** durante l'attività espletata dall'Impresa Appaltatrice.

L'interferenza in particolare viene evidenziata negli ambiti seguenti:

- accesso alle aree di lavoro (cucine, refettori, locali annessi);
- utilizzo di servizi igienici assistenziali;
- attività di preparazione/somministrazione pasti con utilizzo di attrezzature specifiche di proprietà del Comune.

In tale situazioni, verificata l'impossibilità di attuare lo sfasamento spaziale o temporale, si definiscono le seguenti misure di prevenzione e protezione finalizzate alla riduzione al minimo del rischio.

## ACCESSO ALLE AREE DI LAVORO

Il personale dell'impresa Appaltatrice viene informato in merito agli ambienti e attrezzature di pertinenza, tramite sopralluogo preventivo prima dell'inizio dei lavori.

Per l'accesso e gli spostamenti alla zona di lavoro dedicata, il personale dell'impresa Appaltatrice dovrà seguire i percorsi indicati.

I rischi individuati in tale fase sono riepilogati nella tabella allegata.

<i>CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>1</i>
<i>URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>1</i>
<i>SCIVOLAMENTO, CADUTA A LIVELLO</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>1</i>
<i>ELETTRICITA'</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>1</i>
<i>CALORE, FIAMME, INCENDIO, ESPLOSIONE</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>

## UTILIZZO DI LOCALE SERVIZI IGIENICI

Il personale dell'impresa Appaltatrice è autorizzato ad usufruire del blocco servizi di cui ha preso visione durante il sopralluogo preventivo effettuato prima dell'inizio della collaborazione; il referente aziendale dovrà garantire il corretto e rispettoso utilizzo dei citati locali, da parte del proprio personale; il rifornimento dei materiali di consumo, l'approvvigionamento idrico (acqua calda e fredda) e il riscaldamento dei locali è a carico del Comune di Carmagnola, così come anche la pulizia straordinaria e le manutenzioni su arredi, impianti e locali.

I rischi individuati in tale fase sono riepilogati nella tabella allegata.

<i>URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>1</i>
<i>SCIVOLAMENTO, CADUTA A LIVELLO</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>
<i>ELETTRICITA'</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>1</i>
<i>CALORE, FIAMME, INCENDIO, ESPLOSIONE</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>1</i>
<i>GETTI E SCHIZZI</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>
<i>INFEZIONI DA MICRORGANISMI</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>



## PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI CON UTILIZZO DI ATTREZZATURE DI LAVORO DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI CARMAGNOLA

L'attività effettuata dal personale dell'impresa Appaltatrice avviene a diretto contatto con le dipendenti comunali operanti negli ambiti descritti.

Il personale dell'impresa Appaltatrice è autorizzato ad usufruire delle attrezzature di lavoro e degli elettrodomestici di cui ha preso visione nel sopralluogo preventivo.

Dovrà altresì:

- garantire il corretto e rispettoso utilizzo delle attrezzature citate;
- non apportare modifiche alle attrezzature;
- non tentare di riparare le attrezzature con interventi "fai da te";
- segnalare immediatamente ad un incaricato del Comune di Carmagnola eventuali guasti e anomalie delle attrezzature;
- utilizzare i Dispositivi di Protezione Individuale (guanti, grembiuli etc) nelle attività che espongono a rischi specifici (pulizia delle attrezzature e dei locali, etc)

I rischi individuati in tale fase sono riepilogati nella tabella allegata.

<i>URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>
<i>SCIVOLAMENTO, CADUTA A LIVELLO</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>
<i>ELETTRICITA'</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>
<i>CALORE, FIAMME, INCENDIO, ESPLOSIONE</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>
<i>GETTI E SCHIZZI</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>
<i>INFEZIONI DA MICRORGANISMI</i>	<i>Valutazione:</i>	<i>2</i>

### STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Per l'intervento considerato nel presente documento, si prevedono i seguenti costi per la sicurezza desunti dai rischi interferenziali effettivamente presenti:

**A - SOPRALLUOGO DI COORDINAMENTO:** Sopralluogo preliminare di coordinamento della durata di 2 ore, con nr. 2 partecipanti ad un costo orario per partecipante di € 35,00 per un importo di € **140,00**.

**B - SOPRALLUOGO PERIODICO:** Sopralluogo periodico al fine di verificare il corretto coordinamento o, se necessario, ad aggiornare il documento di valutazione dei rischi interferenziali, della durata di 1 ora, con nr. 2 partecipanti ad un costo orario per partecipante di € 35,00 per un importo di € **70,00/anno** successivo al primo.

Per l'intervento considerato si stima pertanto una spesa di complessivi € **672,00** da considerare quali costi per la sicurezza.

**Città di Carmagnola**  
**Città Metropolitana di Torino**  
**Piazza Manzoni 10**

---

Carmagnola,

OGGETTO: Documento attestante l'effettuazione di sopralluogo preliminare per la consegna lavori di:

***fornitura pasti cotti e crudi nelle scuole dell'infanzia, primarie e gestione cucina asilo nido***

In data \_\_\_\_\_, il sottoscritto/a \_\_\_\_\_, in qualità di incaricato del Comune di Carmagnola, unitamente al signor \_\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_, affidataria dell'appalto/contratto d'opera per lavori di:

***fornitura pasti cotti e crudi nelle scuole dell'infanzia, primarie e gestione cucina asilo nido***

hanno provveduto ad effettuare un sopralluogo congiunto presso il sito ove dovrà avvenire la fornitura, al fine di prendere visione degli ambienti di lavoro in cui dovranno essere realizzati gli interventi oggetto dell'appalto/contratto d'opera; si è altresì presa visione del documento di valutazione dei rischi redatto in base agli articoli 17, 28, 29 del D. Lgs. 81/2008 e delle misure di prevenzione conseguentemente adottate.

A tale scopo l'impresa/lavoratore autonomo redige la seguente dichiarazione:

**DICHIARAZIONE DELL'IMPRESA CHE ESEGUE LE ATTIVITA'**

Il responsabile dell'impresa che esegue le attività dichiara di aver preso conoscenza dei rischi per la sicurezza e per la salute specificati nel corso del sopralluogo eseguito in ottemperanza all'art. 26, comma 1 del D.Lgs. 81/2008; dichiara altresì di aver preso visione e di essere quindi a conoscenza del documento di valutazione dei rischi, delle disposizioni generali aziendali, delle leggi in materia di sicurezza e salute del lavoro; si impegna pertanto ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole d'arte e di buona tecnica, utilizzando attrezzature di lavoro proprie ovvero regolarmente prese a nolo rispondenti alla vigente legislazione.

Dichiara infine di aver individuato l'area oggetto di intervento e i percorsi consentiti per raggiungerla; di essere a conoscenza del divieto di utilizzare macchine, impianti ed attrezzature del committente (al di fuori di quelle esplicitamente indicate in contratti di manutenzione e/o gestione).

FIRME