

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

## **Allegato E**

**Da inserire nella BUSTA “A” Documentazione amministrativa  
(firmato per esteso sull’ultima pagina e siglato su ogni altro foglio)**



## **Procedura di Sicurezza PS 06/P.E.C.**

**Svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, pulizia dei locali e attrezzature impiegate e di accompagnamento sullo scuolabus presso:**

- LOCALE 1**      **Scuola dell’infanzia statale  
Villaggio Europa, 1 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)**
- LOCALE 2**      **Scuola primaria  
Via Annia, 13 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)**
- LOCALE 3**      **Asilo Nido “Stella del Mare”  
Via San Giuliano, 3 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)**

REDATTA DALL’RSPP (RESP. SERV. DI PREV. E PROTEZ.)

APPROVATA DAL DATORE DI LAVORO



Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**SOMMARIO:**

<b>1</b>	<b>SCOPO .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>CAMPO DI APPLICAZIONE.....</b>	<b>3</b>
	<b>2.1 Definizioni</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>RESPONSABILITÀ.....</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>ANALISI DEI RISCHI.....</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>RIUNIONE CON IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP).....</b>	<b>7</b>
<b>7</b>	<b>NOTIFICA AI RESPONSABILI IDENTIFICATI E INFORMAZIONE AI LAVORATORI.....</b>	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>VALUTAZIONI E DOCUMENTI COMPLEMENTARI .....</b>	<b>7</b>
<b>9</b>	<b>ARCHIVIAZIONE DELLE REGISTRAZIONI.....</b>	<b>8</b>
<b>10</b>	<b>INDICE DOCUMENTI .....</b>	<b>8</b>
<b>11</b>	<b>STATO DELLE REVISIONI .....</b>	<b>8</b>

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

## 1 SCOPO

Scopo di questa procedura è descrivere e disciplinare le attività da svolgersi e le responsabilità dei soggetti coinvolti nel caso di affidamento dei lavori in Appalto, o Prestazione d'Opera, o Somministrazione.

## 2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Questa procedura si applica nel caso in cui vengano affidati dei lavori all'interno dell'Ente committente, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo della stessa anche se svolto presso altre sedi.

### 2.1 Definizioni

1. Contratto d'opera – art. 2222 c. c.

Contratto nel quale una persona si obbliga a compiere verso un corrispettivo un'opera o un servizio con lavoro prevalentemente proprio e senza vincolo di subordinazione. Il lavoro viene svolto da un prestatore d'opera autonomo, o dal titolare di una ditta individuale.

2. Contratto d'appalto – artt. 1655 e 1656 c.c.

Contratto nel quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

Il lavoro viene svolto da personale dipendente e/o collaboratori di altre imprese.

Il contratto intercorrente tra le Aziende prevede l'attività da svolgere e i soggetti incaricati del lavoro, che devono essere identificati e coincidenti con quelli preventivamente dichiarati.

3. Contratto di somministrazione – art. 1559 c.c.

Contratto nel quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire, a favore dell'altra, prestazioni periodiche o continuative di cose e di servizi – rif. art. 1677 c.c.).

In questo caso devono essere evidenziati i costi relativi alla sicurezza. Nell'ipotesi di somministrazione lavoro, vi è responsabilità solidale con l'Agenzia somministratrice ai fini dell'adozione delle MMS.

Il contratto intercorrente tra l'Ente e l'Agenzia prevede l'attività da svolgere, la verifica da parte dell'Agenzia della avvenuta redazione del Documento di Valutazione del Rischio dell'Azienda che deve anche indicare i costi relativi alla sicurezza del lavoro di cui all'Allegato D.

4. MMS

Misure di prevenzione.

5. DPI

Dispositivi di Protezione Individuale.

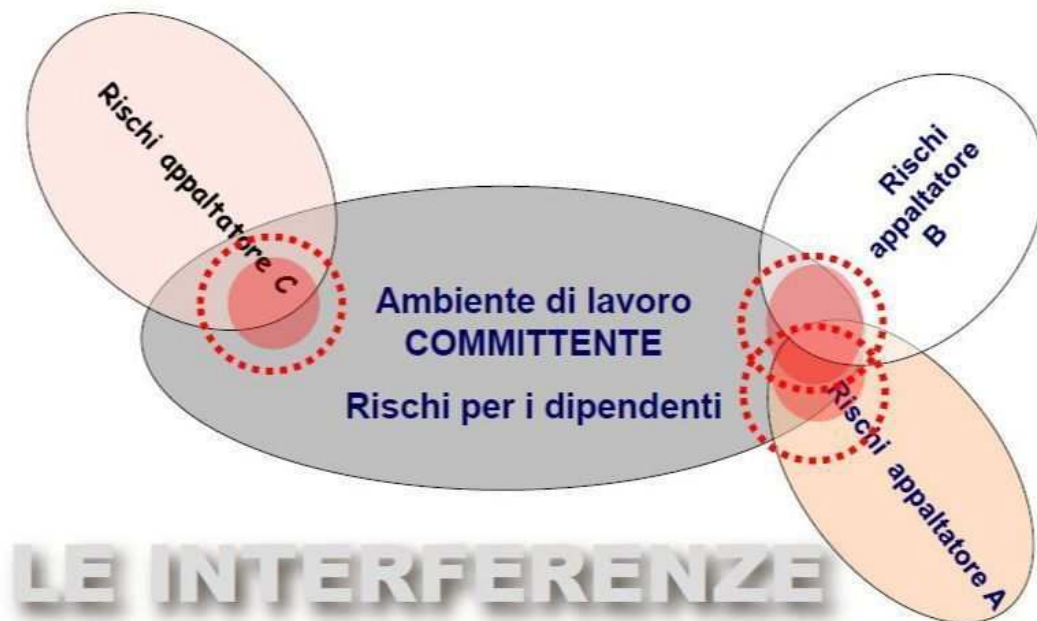
6. Valutazione dei Rischi da Interferenza – il DUVRI

Cioè quei rischi che, come indicato dall'Autorità Nazionale per la Vigilanza (ANAC), "nell'esecuzione di contratti per Lavori, Servizi e Forniture, in un determinato contesto, sono da considerarsi aggiuntivi rispetto alla normale effettuazione degli stessi".

E indica che il seguente documento denominato "DUVRI" è un "documento tecnico, operativo e gestionale, da allegare al Contratto di Appalto, che contiene le misure volte all'eliminazione dei rischi nelle aree interessate dall'esecuzione dei Lavori, dei Servizi o delle Forniture, ove si concretizzano, anche con discontinuità spaziale e temporale, le 'interferenze' lavorative tra le diverse attività".

A tal fine, si riporta il seguente schema esplicativo, ove si evidenzia lo scenario tipico con l'introduzione di appaltatori nei luoghi del committente con i relativi rischi connessi :

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019



Inoltre occorre citare l'articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/2008 dove :

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

-Verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione (...)

-Fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

*Ma cosa si intende per disponibilità giuridica?*

Nel linguaggio giuridico, "per disponibilità giuridica si intende 'il diritto di disporre, ossia di utilizzare in senso giuridico il bene'.

*Chi ha disponibilità giuridica di un luogo?*

Il proprietario ovvero chi ha un titolo legale per utilizzare quel luogo (per es. affittuario).

Si ricorda poi che l'art. 26 è stato modificato dal D. Lgs. 106/09 che "ha escluso dalla valutazione dei rischi da interferenza le attività che, pur essendo parte del ciclo produttivo aziendale, si svolgano in luoghi sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per la Stazione Appaltante di svolgere nei medesimi luoghi, gli adempimenti di legge".

*La redazione del DUVRI*

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

Veniamo alle novità relative al DUVRI e alle modifiche al D. Lgs. 81/2008 apportate dal D.L. 69/2013, convertito in legge 9 agosto 2013, n. 98.

Il Datore di Lavoro Committente “promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all’art. 29, comma 6-ter, con riferimento sia all’attività del Datore di Lavoro Committente, sia alle attività dell’impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all’incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell’ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento”.

Inoltre, in caso di redazione del documento “esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell’evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

A tali dati accedono il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell’individuazione dell’incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera”.

#### *Quando deve essere redatto il DUVRI*

Si indica che il DUVRI “deve essere redatto prima della predisposizione della richiesta di offerta o, per i contratti pubblici, della pubblicazione del bando o della lettera di invito. Il DUVRI deve essere allegato al contratto, art. 3 lett. a) della legge 123/07 (modificata)”.

#### *E quali rischi deve valutare il Datore di Lavoro Committente?*

Tra i rischi già individuati nel documento di valutazione dei rischi relativo all’articolo art.28 del D. Lgs. 81/2008: “solo quelli che, in relazione allo specifico appalto, possono influire sulla sicurezza dell’appaltatore (dovrà pertanto essere operata una valutazione/selezione dei rischi da DVR) esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l’appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell’attività propria dell’appaltatore;

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell’appaltatore;
- rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l’appaltatore, ulteriori rispetto a quelli ordinari dell’attività propria dell’appaltatore;
- rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli ordinari tipici dell’attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente”.

Si indica poi che nel DUVRI non devono essere riportati i rischi propri derivanti dall’attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell’effettuazione della prestazione.

Per detti rischi devono essere individuate le misure atte ad eliminare /ridurre i rischi.

E la spesa che l’Amministrazione deve sostenere per l’eliminazione/riduzione dei rischi costituisce costo della sicurezza, non soggetto a ribasso d’asta.

In conclusione, si riportano alcuni esempi di misure, per eliminare/ridurre i rischi interferenti:

- gli apprestamenti previsti nel DUVRI (come ponteggi, trabattelli, etc)
- le misure preventive e protettive ed i dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, degli impianti antincendio, degli impianti di evacuazione fumi previsti nel DUVRI;
- i mezzi e servizi di protezione collettiva previsti nel DUVRI (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, etc);
- le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti previsti nel DUVRI;
- le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all’uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva”.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

### 3 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Cod. Civ. artt. 1559, 1655, 1656, 1677; 2222 e segg. .

D.l. 10 Marzo 1998

DM 388/2003

D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.

### 4 RESPONSABILITÀ

Datore di Lavoro (DdL): come definito dal D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.

Dirigente: come definito dal D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.

Preposto: come definito dal D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.

Lavoratore: come definito dal D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.

#### 4.1 Attività di competenza del Datore di Lavoro, Dirigenti, Preposti

Il DdL e/o il Dirigente procedono in via preventiva all'identificazione dell'attività e degli operatori, con la stipula di opportuno contratto<sup>(1)</sup>, e previa verifica della idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi, anche attraverso l'iscrizione alla CCIAA<sup>(2)</sup>.

Nell'ipotesi di contratto verbale o telefonico, il DdL e/o il Dirigente assicurano comunque l'identificazione degli operatori e la redazione del Documento di Valutazione del Rischio da Interferenze (DUVRI), con lo scambio di informazioni relative alle misure di Prevenzione e Protezione in via preventiva all'inizio dell'attività, con l'utilizzo del MOD 5.

Come regola generale, l'attività viene preceduta da un sopralluogo congiunto nell'area interessata, per la definizione di tutti gli aspetti operativi e le implicazioni di sicurezza conseguenti, compresi gli eventuali rischi di interferenza.

Al termine del sopralluogo viene redatto il verbale di cui al fac-simile in Allegato E.

All'ingresso in Azienda il personale deve essere in ogni caso identificato, e deve esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, degli elementi identificativi del lavoratore e della azienda per cui lavora.

In ottemperanza all'art. 26 dal D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 il DdL o il Dirigente applica le Procedure di Sicurezza da Interferenze di cui all'Allegato B e, in conseguenza, assicura che a tali lavoratori esterni siano fornite dettagliate informazioni su:

- rischi specifici esistenti all'interno dell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati ad operare
- misure di prevenzione ed emergenza adottate dall'azienda,
- mediante compilazione del Documento contenente la Valutazione dei Rischi da Interferenze - DUVRI – anche con il personale della propria Azienda, utilizzando il MOD 5.

Nel caso in cui l'attività in appalto rientri, anche successivamente, nelle ipotesi previste dalla normativa cantieri (D.Lgs 81/08 – Titolo IV, All. 10), il Committente provvede alla nomina dei

<sup>1</sup> Cfr. esempio MOD 3 per contratto di appalto

<sup>2</sup> Nei casi in cui è prevista tale iscrizione. Si ricorda peraltro che la sola iscrizione alla Camera di Commercio non assicura il possesso dei requisiti di idoneità.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

Coordinatori per la Sicurezza di progetto (CSP) e di esecuzione (CSE), ed assicura l'applicazione della Procedura di Cantiere specifica.

I Preposti ricevono copia delle istruzioni ed informazioni fornite alle aziende appaltatrici ed ai lavoratori autonomi e sovrintendono, per quanto di loro competenza, alla loro corretta applicazione, assicurando l'aggiornamento del MOD 5.

## 5 ANALISI DEI RISCHI

Il DdL, in relazione alle attività a cui si applica la presente procedura procede, in collaborazione con le figure aziendali preposte, alla verifica dei rischi di interferenza esistenti negli ambienti interessati all'attività appaltata, come risultanti dal Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) vigente nell'Ente e dallo scambio di informazioni con l'Appaltatore.

Nelle aree interessate dell'appalto del servizio di pulizie con il supporto della Valutazione dei Rischi da Interferenze di cui all'Allegato A, sono individuati i rischi e le conseguenti Misure di Prevenzione come riportato nel MOD 6.

## 6 RIUNIONE CON IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)

Se necessario, il Datore di Lavoro convoca una riunione con il RSPP per la definizione delle misure di protezione e prevenzione da adottarsi nella fattispecie.

Alla riunione sono presenti, oltre all' RSPP o suo delegato:

- Datore di Lavoro o suo delegato
- Tutti gli altri soggetti potenzialmente interessati alle specifiche attività.

Nella riunione vengono definite le misure da adottare per evitare o ridurre i rischi associati alla mansione dei lavoratori, se del caso anche modificando temporaneamente le condizioni e l'orario di lavoro.

Al Verbale della Riunione viene allegato il documento contenente le misure adottate.

## 7 NOTIFICA AI RESPONSABILI IDENTIFICATI E INFORMAZIONE AI LAVORATORI

Il documento contenente le misure adottate citato al punto 6 o le prescrizioni pertinenti da esso derivate, sono trasmesse di norma dall'RSPP ai responsabili delle unità interessate, che devono essere identificati per la specifica attività mediante specifica lista di distribuzione. I responsabili delle attività devono assicurarne la distribuzione ai lavoratori coinvolti.

## 8 VALUTAZIONI E DOCUMENTI COMPLEMENTARI

- Contratto d'opera  
La idoneità tecnico-professionale del lavoratore deve essere preventivamente documentata anche con l'iscrizione alla CCIAA e eventualmente attraverso l'autocertificazione.
- Contratto d'appalto  
La ditta appaltatrice provvede a comunicare i dati relativi al personale impiegato, ed invia il Documento di Regolarità Contributiva – DURC – comunicando altresì le proprie Procedure Operative di Sicurezza (POS) per l'attività contrattuale. Viene compilato il MOD 3.
- Contratto di somministrazione  
Il contratto intercorrente tra l'Azienda e l'Agenzia prevede l'attività da svolgere, la verifica da parte dell'Agenzia della avvenuta redazione del Documento di Valutazione del Rischio dell'Azienda che deve anche indicare i costi relativi alla sicurezza del lavoro di cui all'Allegato D.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

## 9 ARCHIVIAZIONE DELLE REGISTRAZIONI

Tutte le registrazioni sono archiviate in conformità a quanto previsto dalla Tabella/Elenco concernente i documenti di registrazione SGSL e dalle Procedure Gestionali concernenti la gestione della documentazione.

## 10 INDICE DOCUMENTI

### PARTE COMUNE

MOD 3 – Contenuti minimi di un Contratto di Appalto

### PARTE SUDDIVISA PER LOCALI

MOD 4 - Disposizioni per i lavoratori delle DITTE IN APPALTO chiamati a prestare la loro opera all'interno del nostro ente, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo della stessa

MOD 5 – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO D'APPALTO

MOD 6 – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

ALLEGATO A – Valutazione dei Rischi da Interferenze

ALLEGATO B – Procedure di Sicurezza da Interferenze

ALLEGATO C – Misure di Sicurezza da Interferenze

### PARTE COMUNE

ALLEGATO D – Stima dei Costi di Sicurezza da Interferenze

ALLEGATO E – Modello di Verbale

## 11 STATO DELLE REVISIONI

EDIZ. N°	REV. N°	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE
1	00	08/04/2011	Prima emissione
2	01	31/07/2014	Aggiornamento
3	03	03/09/2019	Aggiornamento



Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

### MOD 3 – Contenuti minimi di un Contratto di Appalto

#### DATI DELL'ENTE APPALTATORE

<b>Ragione Sociale/Indirizzo</b>	AMMINISTRAZIONE COMUNALE LIGNANO SABBIADORO
<b>Contatti</b>	CAPO SETTORE SVILUPPO SOCIO-TURISTICO
<b>RSPP</b>	Dr. NATALINO PRISCOGLIO c/o CONSILIA CFO S.r.l. Sede Legale e Centro di Formazione - Via Giacomo Peroni, 130/150 - 00131 Roma
<b>INAIL</b>	45031994-45062332-6953881-2-3-4-5-6-7
<b>INPS</b>	8601691056
<b>POLIZZA RC/RCO</b>	<b>SOCIETA' ASSICURATRICE GENERALI</b>

#### DESCRIZIONE ATTIVITA'

<b>Attività da svolgere</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LUOGHI E ATTREZZATURE IMPIEGATE
<b>Corrispettivo e modalità di pagamento</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>Data di inizio lavori</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>Crono programma</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>Orario in cui viene svolto il lavoro</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>Responsabile dei lavori (ente appaltatore)</b>	Datore di Lavoro
<b>Personale incaricato (LISTA), informazioni e comunicazioni</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>Rifiuti prodotti e modalità di smaltimento</b>	Rifiuti speciali assimilati ai rifiuti urbani non pericolosi

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 4.1. Servizio ristorazione - Disposizioni per i lavoratori delle DITTE IN APPALTO chiamati a prestare la loro opera all'interno del LOCALE 1 Scuola dell'infanzia statale - Villaggio Europa, 1 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD).**

#### DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

INDIRIZZO SITO OPERATIVO	Villaggio Europa, 1 – Lignano Sabbiadoro (UD)
TELEFONO	0431.422416 – 0431.70687
REFERENTE	Datore di Lavoro
RESP. GESTIONE APPALTO	Capi settore come indicati in Pianta Organica
ORARIO DI LAVORO AZIENDALE	Vedi contratto di appalto
ADDETTI ANTINCENDIO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'
ADDETTI PRONTO SOCCORSO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'

#### DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE

DITTA APPALTARICE	INDICARE
TELEFONO	INDICARE
RSPP	INDICARE
ISCRIZIONE ALLA CCIAA	INDICARE
INAIL <sup>(3)</sup>	INDICARE
INPS <sup>(4)</sup>	INDICARE
DURC <sup>(4)</sup>	INDICARE
POLIZZA RC / RCO	INDICARE
CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE	INDICARE

#### ATTIVITA' IN OGGETTO

ATTIVITÀ DA SVOLGERE	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA DELLE ATTREZZATURE E LOCALE CUCINA
DATA DI INIZIO LAVORI	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
REFERENTE DELLA DITTA	
PERSONALE INCARICATO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
IMPIANTI/MACCHINE/ATTREZZATURE	CUCINA ATTREZZATA CON APPARECCHI UTILIZZATORI DI ENERGIA ELETTRICA E/O GAS METANO E LOCALI MENSA PRESSO COMPLESSO SCOLASTICO Scuola infanzia e Scuola primaria
RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO	Rifiuti differenziati assimilati ai rifiuti urbani non pericolosi

<sup>3</sup> La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori è munito di relativo tesserino identificativo e gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 5.1. Servizio ristorazione – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO D'APPALTO**

**PERMESSO DI LAVORO - DUVRI**

ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO SECONDO L' ART. 26 DEL D.LGS. N°81 DEL 9 APRILE 2008 E S.M.I.			
<b>ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA DELLE ATTREZZATURE E LOCALE CUCINA		
<b>COMMITTENTE:</b>	AMMINISTRAZIONE COMUNALE LIGNANO SABBIA DORO	<b>APPALTATORE:</b>	INDICARE
<b>REF. INTERNO</b>	DATORE DI LAVORO	<b>OPERATORE/I</b>	INDICARE
<b>ATTREZZATURE</b>	CUCINA ATTREZZATA PRESSO COMPLESSO SCOLASTICO	<b>ATTREZZATURE</b>	ATTREZZATURE PROPRIE EVENTUALMENTE UTILIZZATE
	FORNITURA CORRENTE ELETTRICA E GAS METANO		INDICARE
<b>RISCHI AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)</b>	RISCHIO USTIONI E INCENDIO	<b>RISCHI DI INTERFERENZA</b>	PRESENZA DI ALUNNI E DOCENTI IN LOCALI ATTIGUI
	USO DI ATTREZZATURE APPARECCHI UTILIZZATORI DI GAS METANO IN GENERE (CUCINA)		
	SCIVOLAMENTI		
	TAGLI / URTI		
	ELETTROCUZIONI		
	TEMPERATURA / UMIDITA'(MICROCLIMA)		
<b>MMS</b>	CASSETTA DI PRIMO SOCCORSO SECONDO DM 388/2003	<b>DPI</b>	SCARPE ANTISCIVOLO
			GUANTI ATERMICI E ALIMENTARI
			GUANTI CONTRO AGENTI CHIMICI E MONOUSO
			OCCHIALI/VISIERA
			DIVISA/CAMICE
			COPRICAPO
	MASCHERINA		
<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D	<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D
<b>NOTE</b>	FORMAZIONE/INFORMAZIONE AL PERSONALE SULLE PROCEDURE DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA (DM 10.03.98 E DM 388/2003)	<b>NOTE</b>	IN CASO DI ASSUNZIONE DI NUOVO PERSONALE DOPO L'INIZIO DEI LAVORI TRASMETTERE TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DA SEGUIRE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO
<b>DATA</b>	<b>ORA: DALLE _____ ALLE _____</b>		
<b>FIRMA</b>	<b>FIRMA</b>		

**Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno dei locali e indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

*In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto d'appalto stipulato.*

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

### MOD 6.1. Servizio ristorazione – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

AREA RISCHI	MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE E ISTRUZIONI PER LE EMERGENZE
CUCINA/MENSA	TUTTI GLI INTERVENTI DEVONO ESSERE ESEGUITI CON MINIMO DUE ADDETTI E/O ADEGUATA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA CHIAMATA DI EMERGENZA
	USARE SOLO ATTREZZATURE ELETTRICHE A DOPPIO ISOLAMENTO
	INDOSSARE I D.P.I. PREVISTI
LOCALE DEPOSITO PRODOTTI DI PULIZIA	I PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA DEI LOCALI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN LOCALE/ARMADIETTO CHIUSO A CHIAVE ED ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE

### ALLEGATO A - Valutazione dei Rischi da Interferenze

Rischi indotti dall'appaltatore all'Ente committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Sostanze pericolose		
<input checked="" type="checkbox"/> Attività: NON CONSENTIRE LA PRESENZA DI UTENTI/ALUNNI/DOCENTI DURANTE LE LAVORAZIONI		
<input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature		
<input checked="" type="checkbox"/> Agenti fisici (calore) USO IMPIANTO A GAS FORNELLI, FORNO COTTURA		
<input checked="" type="checkbox"/> Pericoli meccanici, elettrici ecc. USO IMPIANTO ELETTRICO; PRESENZA DI IMPIANTI ELETTRICI NEI FABBRICATI, IN CASO DI FUORIUSCITA DI GAS COMBUSTIBILE		
Possibili interferenze con l'attività del committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Quali SOGGETTI CHE SVOLGONO LA MANUTENZIONE DELL'EDIFICIO IN GENERE		
Ubicazione della zona di lavoro LOCALE MENSA DELLA SCUOLA E LOCALE CUCINA		
<input checked="" type="checkbox"/> Fissa, definita		
<input type="checkbox"/> Varia		
<input type="checkbox"/> Prevedibile/imprevedibile		
Lavoro programmabile nel tempo	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**ALLEGATO B - Procedure di Sicurezza da Interferenze**       SI     N/A

Informazione sulle altre attività in contemporanea
Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività
Pianificazione e controllo degli interventi a rischio
Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi
Definizione di modalità di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario
Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto

**ALLEGATO C - MISURE DI PREVENZIONE PER LE INTERFERENZE**

<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LAVORAZIONE
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE DIVIETO DI ACCESSO AI LOCALI DELLA CUCINA
<input checked="" type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE IN CONFORMITÀ AL PIANO GENERALE APPROVATO

**ALLEGARE EVENTUALI VERBALI DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI CONTROFIRMATI**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 4.2. Servizio pulizia - Disposizioni per i lavoratori delle DITTE IN APPALTO chiamati a prestare la loro opera all'interno del LOCALE 1 Scuola dell'infanzia statale - Villaggio Europa, 1 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD).**

#### DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

INDIRIZZO SITO OPERATIVO	Villaggio Europa, 1 – Lignano Sabbiadoro (UD)
TELEFONO	0431.422416
REFERENTE	Datore di Lavoro
RESP. GESTIONE APPALTO	Capo Settore sviluppo socio-turistico
ORARIO DI LAVORO AZIENDALE	Vedi contratto di appalto
ADDETTI ANTINCENDIO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'
ADDETTI PRONTO SOCCORSO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'

#### DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE

DITTA APPALTARICE	INDICARE
TELEFONO	INDICARE
RSPP	INDICARE
ISCRIZIONE ALLA CCIAA	INDICARE
INAIL <sup>(4)</sup>	INDICARE
INPS <sup>(4)</sup>	INDICARE
DURC <sup>(4)</sup>	INDICARE
POLIZZA RC / RCO	INDICARE
CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE	INDICARE

#### ATTIVITA' IN OGGETTO

ATTIVITÀ DA SVOLGERE	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA DEI LOCALI
DATA DI INIZIO LAVORI	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
REFERENTE DELLA DITTA	INDICARE
PERSONALE INCARICATO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
MACCHINE/ATTREZZATURE	INDICARE
RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO	Rifiuti differenziati assimilati ai rifiuti urbani non pericolosi

<sup>4</sup> La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori è munito di relativo tesserino identificativo e gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 5.2. Servizio pulizia – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO D'APPALTO**

**PERMESSO DI LAVORO - DUVRI**

COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. N°81 DEL 9 APRILE 2008 E S.M.I.			
<b>ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA DEI LOCALI		
<b>COMMITTENTE:</b>	AMMINISTRAZIONE COMUNALE LIGNANO SABBIAADORO	<b>APPALTATORE:</b>	INDICARE
<b>REF. INTERNO</b>	DATORE DI LAVORO	<b>OPERATORE/I</b>	INDICARE
<b>ATTREZZATURE</b>	FORNITURA DI ACQUA E ENERGIA ELETTRICA	<b>ATTREZZATURE</b>	ATTREZZATURE PROPRIE EVENTUALMENTE UTILIZZATE INDICARE
<b>RISCHI IN AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)</b>	CHIMICO	<b>RISCHI DI INTERFERENZA</b>	PRESENZA DI ALUNNI E DOCENTI IN LOCALI ATTIGUI
	BIOLOGICO		
	ELETTROCUZIONI		
	SCIVOLAMENTI/URTI/ COLPI/INCIAMPO		
<b>MMS</b>	PACCHETTO DI MEDICAZIONE SECONDO DM 388/2003	<b>DPI</b>	SCARPE ANTISCIVOLO
			GUANTI CONTRO AGENTI CHIMICI E MONOUSO
			CAMICE
			MASCHERINA
			OCCHIALI/VISIERA
<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D	<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D
<b>NOTE</b>	FORMAZIONE/INFORMAZIONE AL PERSONALE SULLE PROCEDURE DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA (DM 10.03.98 E DM 388/2003)	<b>NOTE</b>	IN CASO DI ASSUNZIONE DI NUOVO PERSONALE DOPO L'INIZIO DEI LAVORI TRASMETTERE TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DA SEGUIRE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO
<b>DATA</b>	<b>ORA: DALLE _____ ALLE _____</b>		
<b>FIRMA</b>	<b>FIRMA</b>		

**Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno dei locali e indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.**

*In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto d'appalto stipulato.*



Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

## MOD 6.2. Servizio pulizia – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

AREA RISCHI	MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE E ISTRUZIONI PER LE EMERGENZE
MENSA/LOCALI ATTIGUI	TUTTI GLI INTERVENTI DEVONO ESSERE ESEGUITI CON MINIMO DUE ADDETTI E/O ADEGUATA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA CHIAMATA DI EMERGENZA
	USARE SOLO ATTREZZATURE ELETTRICHE A DOPPIO ISOLAMENTO (ASPIRAPOLVERE)
	USARE I D.P.I. PREVISTI DALLA MANSIONE TIPO "OPERATORE SETTORE PULIZIE"
	INDOSSARE I D.P.I. PREVISTI
LOCALE DEPOSITO PRODOTTI DI PULIZIA	I PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA DEI LOCALI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN LOCALE/ARMADIETTO CHIUSO A CHIAVE ED ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE.
	SCHEDA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI UTILIZZATI, A DISPOSIZIONE PER L'EVENTUALE CONSULTAZIONE

### ALLEGATO A - Valutazione dei Rischi da Interferenze

Rischi indotti dall'appaltatore all'Ente committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Sostanze pericolose PRODOTTI CHIMICI		
<input checked="" type="checkbox"/> Attività di pulizia		
<input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature per la pulizia		
<input type="checkbox"/> Agenti fisici (calore)		
<input checked="" type="checkbox"/> Pericoli meccanici, elettrici ecc. UTILIZZO DI ATTREZZATURE ELETTRICHE		
Possibili interferenze con l'attività del committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Quali SOGGETTI CHE SVOLGONO LA MANUTENZIONE DELL'EDIFICIO IN GENERE		
Ubicazione della zona di lavoro LOCALE MENSA E LOCALI ATTIGUI		
<input checked="" type="checkbox"/> Fissa, definita		
<input type="checkbox"/> Varia		
<input type="checkbox"/> Prevedibile/imprevedibile		
Lavoro programmabile nel tempo	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**ALLEGATO B - Procedure di Sicurezza da Interferenze**       SI       N/A

Informazione sui rischi presenti nell'Ente ex art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.
Pianificazione e programmazione dell'attività di appalto
Informazione sulle altre attività in contemporanea
Programmazione degli interventi in tempi distinti per evitare, quando possibile, il lavoro in contemporanea
Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività
Pianificazione e controllo degli interventi a rischio
Assegnazione ad ogni appaltatore di un referente aziendale cui riportare e coordinarsi
Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi
Definizione di modalità di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario
Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto

**ALLEGATO C - MISURE DI PREVENZIONE PER LE INTERFERENZE**

<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LAVORAZIONE
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA DI PAVIMENTI O SUPERFICI BAGNATE
<input checked="" type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE IN CONFORMITÀ AL PIANO GENERALE APPROVATO

**ALLEGARE EVENTUALI VERBALI DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI CONTROFIRMATI**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 4.4. Servizio ristorazione - Disposizioni per i lavoratori delle DITTE IN APPALTO chiamati a prestare la loro opera all'interno del LOCALE 2 Scuola primaria – Via Annia, 13 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD).**

#### DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

INDIRIZZO SITO OPERATIVO	Via Annia, 13 – Lignano Sabbiadoro (UD)
TELEFONO	0431.70433
REFERENTE	Datore di Lavoro
RESP. GESTIONE APPALTO	Capisettore come indicati in Pianta Organico
ORARIO DI LAVORO AZIENDALE	Vedi contratto di appalto
ADDETTI ANTINCENDIO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'
ADDETTI PRONTO SOCCORSO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'

#### DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE

DITTA APPALTARICE	INDICARE
TELEFONO	INDICARE
RSPP	INDICARE
ISCRIZIONE ALLA CCIAA	INDICARE
INAIL <sup>(5)</sup>	INDICARE
INPS <sup>(4)</sup>	INDICARE
DURC <sup>(4)</sup>	INDICARE
POLIZZA RC / RCO	INDICARE
CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE	INDICARE

#### ATTIVITA' IN OGGETTO

ATTIVITÀ DA SVOLGERE	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI
DATA DI INIZIO LAVORI	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
REFERENTE DELLA DITTA	INDICARE
PERSONALE INCARICATO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
MACCHINE/ATTREZZATURE	CONTENITORI TERMICI DISTRIBUZIONE PASTI
RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO	Rifiuti differenziati assimilati ai rifiuti urbani non pericolosi

<sup>5</sup> La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori è munito di relativo tesserino identificativo e gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 5.4. Servizio ristorazione – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO D'APPALTO**

**PERMESSO DI LAVORO - DUVRI**

COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. N°81 DEL 9 APRILE 2008 E S.M.I.			
<b>ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI		
<b>COMMITTENTE:</b>	AMMINISTRAZIONE COMUNALE LIGNANO SABBIAADORO	<b>APPALTATORE:</b>	INDICARE
<b>REF. INTERNO</b>	DATORE DI LAVORO	<b>OPERATORE/I</b>	INDICARE
<b>ATTREZZATURE</b>	PRESENTI PRESSO LOCALI MENSA PRESSO COMPLESSO SCOLASTICO	<b>ATTREZZATURE</b>	ATTREZZATURE PROPRIE EVENTUALMENTE UTILIZZATE
<b>RISCHI IN AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)</b>	RISCHIO USTIONI E INCENDIO SCIVOLAMENTI/URTI/COLPI	<b>RISCHI DI INTERFERENZA</b>	PRESENZA DI ALUNNI E DOCENTI IN LOCALI ATTIGUI
<b>MMS</b>	PACCHETTO DI MEDICAZIONE SECONDO DM 388/2003	<b>DPI</b>	SCARPE ANTISCIVOLO GUANTI ATERMICI E ALIMENTARI CAMICE MASCHERINA COPRICAPO
<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D	<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D
<b>NOTE</b>	FORMAZIONE/INFORMAZIONE AL PERSONALE SULLE PROCEDURE DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA (DM 10.03.98 E DM 388/2003)	<b>NOTE</b>	IN CASO DI ASSUNZIONE DI NUOVO PERSONALE DOPO L'INIZIO DEI LAVORI TRASMETTERE TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DA SEGUIRE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO
<b>DATA</b>	<b>ORA: DALLE _____ ALLE _____</b>		
<b>FIRMA</b>	<b>FIRMA</b>		

**Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno dei locali e indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.**

*In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto d'appalto stipulato.*

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

#### MOD 6.4. Servizio ristorazione – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

AREA RISCHI	MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE E ISTRUZIONI PER LE EMERGENZE
LOCALE MENSA	TUTTI GLI INTERVENTI DEVONO ESSERE ESEGUITI CON MINIMO DUE ADDETTI E/O ADEGUATA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA CHIAMATA DI EMERGENZA
	INDOSSARE I D.P.I. PREVISTI

#### ALLEGATO A - Valutazione dei Rischi da Interferenze

Rischi indotti dall'appaltatore all'Ente committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Sostanze pericolose		
<input checked="" type="checkbox"/> Attività di distribuzione dei pasti		
<input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature per la distribuzione dei pasti		
<input type="checkbox"/> Agenti fisici (calore)		
<input type="checkbox"/> Pericoli meccanici, elettrici ecc.		
Possibili interferenze con l'attività del committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Quali SOGGETTI CHE SVOLGONO LA MANUTENZIONE DELL'EDIFICIO IN GENERE		
Ubicazione della zona di lavoro LOCALE MENSA		
<input checked="" type="checkbox"/> Fissa, definita		
<input type="checkbox"/> Varia		
<input type="checkbox"/> Prevedibile/imprevedibile		
Lavoro programmabile nel tempo	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

#### ALLEGATO B - Procedure di Sicurezza da Interferenze SI N/A

Informazione sulle altre attività in contemporanea
Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività
Pianificazione e controllo degli interventi a rischio
Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi
Definizione di modalità di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario
Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto

#### ALLEGATO C - MISURE DI PREVENZIONE PER LE INTERFERENZE

<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
--

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

- |  |
|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE IN CONFORMITÀ AL PIANO GENERALE APPROVATO |

**ALLEGARE EVENTUALI VERBALI DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI CONTROFIRMATI**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 4.5. Servizio pulizia - Disposizioni per i lavoratori delle DITTE IN APPALTO chiamati a prestare la loro opera all'interno del LOCALE 2 Scuola primaria – Via Annia, 13 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD).**

#### DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

<b>INDIRIZZO SITO OPERATIVO</b>	Via Annia, 13 – Lignano Sabbiadoro (UD)
<b>TELEFONO</b>	0431.70433
<b>REFERENTE</b>	Datore di Lavoro
<b>RESP. GESTIONE APPALTO</b>	Capisettore come indicati in Pianta Organico
<b>ORARIO DI LAVORO AZIENDALE</b>	Vedi contratto di appalto
<b>ADDETTI ANTINCENDIO</b>	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'
<b>ADDETTI PRONTO SOCCORSO</b>	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'

#### DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE

<b>DITTA APPALTARICE</b>	INDICARE
<b>TELEFONO</b>	INDICARE
<b>RSPP</b>	INDICARE
<b>ISCRIZIONE ALLA CCIAA</b>	INDICARE
<b>INAIL <sup>(6)</sup></b>	INDICARE
<b>INPS <sup>(4)</sup></b>	INDICARE
<b>DURC <sup>(4)</sup></b>	INDICARE
<b>POLIZZA RC / RCO</b>	INDICARE
<b>CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE</b>	INDICARE

#### ATTIVITA' IN OGGETTO

<b>ATTIVITÀ DA SVOLGERE</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA DEI LOCALI
<b>DATA DI INIZIO LAVORI</b>	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
<b>ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO</b>	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
<b>REFERENTE DELLA DITTA</b>	INDICARE
<b>PERSONALE INCARICATO</b>	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
<b>MACCHINE/ATTREZZATURE</b>	INDICARE
<b>RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO</b>	Rifiuti differenziati assimilati ai rifiuti urbani non pericolosi

<sup>6</sup> La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori è munito di relativo tesserino identificativo e gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 5.5. Servizio pulizia – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO D'APPALTO**

**PERMESSO DI LAVORO - DUVRI**

COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. N°81 DEL 9 APRILE 2008 E S.M.I.			
<b>ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA DEI LOCALI		
<b>COMMITTENTE:</b>	AMMINISTRAZIONE COMUNALE LIGNANO SABBIAADORO	<b>APPALTATORE:</b>	INDICARE
<b>REF. INTERNO</b>	DATORE DI LAVORO	<b>OPERATORE/I</b>	INDICARE
<b>ATTREZZATURE</b>	FORNITURA DI ACQUA E ENERGIA ELETTRICA	<b>ATTREZZATURE</b>	ATTREZZATURE PROPRIE EVENTUALMENTE UTILIZZATE
<b>RISCHI IN AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)</b>	CHIMICO	<b>RISCHI DI INTERFERENZA</b>	PRESENZA DI ALUNNI E DOCENTI IN LOCALI ATTIGUI
	BIOLOGICO		
	ELETTROCUZIONI		
	SCIVOLAMENTI/URTI/ COLPI/INCIAMPO		
<b>MMS</b>	PACCHETTO DI MEDICAZIONE SECONDO DM 388/2003	<b>DPI</b>	SCARPE ANTISCIVOLO
			GUANTI CONTRO AGENTI CHIMICI E MONOUSO
			CAMICE
			MASCHERINA
			OCCHIALI/VISIERA
<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D	<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D
<b>NOTE</b>	FORMAZIONE/INFORMAZIONE AL PERSONALE SULLE PROCEDURE DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA (DM 10.03.98 E DM 388/2003)	<b>NOTE</b>	IN CASO DI ASSUNZIONE DI NUOVO PERSONALE DOPO L'INIZIO DEI LAVORI TRASMETTERE TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DA SEGUIRE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO
<b>DATA</b>	<b>ORA: DALLE _____ ALLE _____</b>		
<b>FIRMA</b>	<b>FIRMA</b>		

**Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno dei locali e indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.**

*In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto d'appalto stipulato.*



Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

### MOD 6.5. Servizio pulizia – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

AREA RISCHI	MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE E ISTRUZIONI PER LE EMERGENZE
MENSA/LOCALI ATTIGUI	TUTTI GLI INTERVENTI DEVONO ESSERE ESEGUITI CON MINIMO DUE ADDETTI E/O ADEGUATA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA CHIAMATA DI EMERGENZA
	USARE SOLO ATTREZZATURE ELETTRICHE A DOPPIO ISOLAMENTO (ASPIRAPOLVERE)
	USARE I D.P.I. PREVISTI DALLA MANSIONE TIPO "OPERATORE SETTORE PULIZIE"
	INDOSSARE I D.P.I. PREVISTI
LOCALE DEPOSITO PRODOTTI DI PULIZIA	I PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA DEI LOCALI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN LOCALE/ARMADIETTO CHIUSO A CHIAVE ED ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE
	SCHEDA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI UTILIZZATI, A DISPOSIZIONE PER L'EVENTUALE CONSULTAZIONE

### ALLEGATO A - Valutazione dei Rischi da Interferenze

Rischi indotti dall'appaltatore all'Ente committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Sostanze pericolose PRODOTTI CHIMICI		
<input checked="" type="checkbox"/> Attività di pulizia		
<input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature per la pulizia		
<input type="checkbox"/> Agenti fisici (calore)		
<input checked="" type="checkbox"/> Pericoli meccanici, elettrici ecc. UTILIZZO DI ATTREZZATURE ELETTRICHE		
Possibili interferenze con l'attività del committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Quali SOGGETTI CHE SVOLGONO LA MANUTENZIONE DELL'EDIFICIO IN GENERE		
Ubicazione della zona di lavoro LOCALE MENSA E LOCALI ATTIGUI		
<input checked="" type="checkbox"/> Fissa, definita		
<input type="checkbox"/> Varia		
<input type="checkbox"/> Prevedibile/imprevedibile		
Lavoro programmabile nel tempo	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

### ALLEGATO B - Procedure di Sicurezza da Interferenze SI N/A

Informazione sui rischi presenti nell'Ente ex art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.
Pianificazione e programmazione dell'attività di appalto
Informazione sulle altre attività in contemporanea

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

Programmazione degli interventi in tempi distinti per evitare, quando possibile, il lavoro in contemporanea
Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività
Pianificazione e controllo degli interventi a rischio
Assegnazione ad ogni appaltatore di un referente aziendale cui riportare e coordinarsi
Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi
Definizione di modalità di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario
Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto

### **ALLEGATO C - MISURE DI PREVENZIONE PER LE INTERFERENZE**

<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LAVORAZIONE
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA DI PAVIMENTI O SUPERFICI BAGNATE
<input checked="" type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE IN CONFORMITÀ AL PIANO GENERALE APPROVATO

**ALLEGARE EVENTUALI VERBALI DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI CONTROFIRMATI**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 4.6. Servizio ristorazione - Disposizioni per i lavoratori delle DITTE IN APPALTO chiamati a prestare la loro opera all'interno del LOCALE 3 Asilo nido "Stella del Mare" – Via San Giuliano, 3 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD).**

#### DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

INDIRIZZO SITO OPERATIVO	Via San Giuliano, 3 – Lignano Sabbiadoro (UD)
TELEFONO	0431.427032
REFERENTE	Datore di Lavoro
RESP. GESTIONE APPALTO	Capi settore come indicati in Pianta Organica
ORARIO DI LAVORO AZIENDALE	Vedi contratto di appalto
ADDETTI ANTINCENDIO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'
ADDETTI PRONTO SOCCORSO	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'

#### DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE

DITTA APPALTARICE	INDICARE
TELEFONO	INDICARE
RSPP	INDICARE
ISCRIZIONE ALLA CCIAA	INDICARE
INAIL <sup>(7)</sup>	INDICARE
INPS <sup>(4)</sup>	INDICARE
DURC <sup>(4)</sup>	INDICARE
POLIZZA RC / RCO	INDICARE
CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE	INDICARE

#### ATTIVITA' IN OGGETTO

ATTIVITÀ DA SVOLGERE	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA DELLE ATTREZZATURE E LOCALE CUCINA
DATA DI INIZIO LAVORI	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
REFERENTE DELLA DITTA	
PERSONALE INCARICATO	VEDI CONTRATTO DI APPALTO
MACCHINE/ATTREZZATURE	CUCINA ATTREZZATA CON APPARECCHI UTILIZZATORI DI GAS METANO E LOCALI MENSA PRESSO COMPLESSO SCOLASTICO
RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO	Rifiuti differenziati assimilati ai rifiuti urbani non pericolosi

<sup>7</sup> La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori è munito di relativo tesserino identificativo e gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 5.6. Servizio ristorazione – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO D'APPALTO**

**PERMESSO DI LAVORO - DUVRI**

COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. N°81 DEL 9 APRILE 2008 E S.M.I.			
<b>ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA DELLE ATTREZZATURE E LOCALE CUCINA		
<b>COMMITTENTE:</b>	AMMINISTRAZIONE COMUNALE LIGNANO SABBIAADORO	<b>APPALTATORE:</b>	INDICARE
<b>REF. INTERNO</b>	DATORE DI LAVORO	<b>OPERATORE/I</b>	INDICARE
<b>ATTREZZATURE</b>	CUCINA ATTREZZATA PRESSO COMPLESSO SCOLASTICO	<b>ATTREZZATURE</b>	ATTREZZATURE PROPRIE EVENTUALMENTE UTILIZZATE
	FORNITURA CORRENTE ELETTRICA E GAS METANO		INDICARE
<b>RISCHI IN AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)</b>	RISCHIO USTIONI E INCENDIO	<b>RISCHI DI INTERFERENZA</b>	PRESENZA DI ALUNNI E DOCENTI IN LOCALI ATTIGUI
	USO DI ATTREZZATURE APPARECCHI UTILIZZATORI DI GAS METANO IN GENERE (CUCINA)		
	SCIVOLAMENTI		
	TAGLI/URTI		
	ELETTROCUZIONI		
<b>MMS</b>	CASSETTA DI PRIMO SOCCORSO SECONDO DM 388/2003	<b>DPI</b>	SCARPE ANTISCIVOLO
			GUANTI ATERMICI E ALIMENTARI
			GUANTI CONTRO AGENTI CHIMICI E MONOUSO
			OCCHIALI/VISIERA
			DIVISA/CAMICE
			COPRICAPO
			MASCHERINA
<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D	<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D
<b>NOTE</b>	FORMAZIONE/INFORMAZIONE AL PERSONALE SULLE PROCEDURE DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA (DM 10.03.98 E DM 388/2003)	<b>NOTE</b>	IN CASO DI ASSUNZIONE DI NUOVO PERSONALE DOPO L'INIZIO DEI LAVORI TRASMETTERE TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DA SEGUIRE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO
<b>DATA</b>	<b>ORA: DALLE _____ ALLE _____</b>		
<b>FIRMA</b>	<b>FIRMA</b>		

**Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno dei locali e indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.**

*In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto d'appalto stipulato.*

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

### MOD 6.6. Servizio ristorazione – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

AREA RISCHI	MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE E ISTRUZIONI PER LE EMERGENZE
CUCINA/MENSA	TUTTI GLI INTERVENTI DEVONO ESSERE ESEGUITI CON MINIMO DUE ADDETTI E/O ADEGUATA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA CHIAMATA DI EMERGENZA
	USARE SOLO ATTREZZATURE ELETTRICHE A DOPPIO ISOLAMENTO
	INDOSSARE I D.P.I. PREVISTI
LOCALE DEPOSITO PRODOTTI DI PULIZIA	I PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA DEI LOCALI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN LOCALE/ARMADIETTO CHIUSO A CHIAVE ED ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE

### ALLEGATO A - Valutazione dei Rischi da Interferenze

Rischi indotti dall'appaltatore all'Ente committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Sostanze pericolose		
<input checked="" type="checkbox"/> Attività: NON CONSENTIRE LA PRESENZA DI UTENTI/ALUNNI/DOCENTI DURANTE LE LAVORAZIONI		
<input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature		
<input checked="" type="checkbox"/> Agenti fisici (calore) USO IMPIANTO A GAS FORNELLI, FORNO COTTURA		
<input checked="" type="checkbox"/> Pericoli meccanici, elettrici ecc. USO IMPIANTO ELETTRICO; PRESENZA DI IMPIANTI ELETTRICI NEI FABBRICATI, IN CASO DI FUORIUSCITA DI GAS COMBUSTIBILE		
Possibili interferenze con l'attività del committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Quali SOGGETTI CHE SVOLGONO LA MANUTENZIONE DELL'EDIFICIO IN GENERE		
Ubicazione della zona di lavoro LOCALE MENSA DELLA SCUOLA E LOCALE CUCINA		
<input checked="" type="checkbox"/> Fissa, definita		
<input type="checkbox"/> Varia		
<input type="checkbox"/> Prevedibile/imprevedibile		
Lavoro programmabile nel tempo	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

### ALLEGATO B - Procedure di Sicurezza da Interferenze SI N/A

Informazione sulle altre attività in contemporanea
Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività
Pianificazione e controllo degli interventi a rischio
Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi
Definizione di modalità di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario
Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto

### ALLEGATO C - MISURE DI PREVENZIONE PER LE INTERFERENZE

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LAVORAZIONE
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE DIVIETO DI ACCESSO AI LOCALI DELLA CUCINA
<input checked="" type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE IN CONFORMITÀ AL PIANO GENERALE APPROVATO

**ALLEGARE EVENTUALI VERBALI DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI CONTROFIRMATI**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 4.7. Servizio pulizia - Disposizioni per i lavoratori delle DITTE IN APPALTO chiamati a prestare la loro opera all'interno del LOCALE 3 Asilo nido "Stella del Mare" – Via San Giuliano, 3 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD).**

#### DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

<b>INDIRIZZO SITO OPERATIVO</b>	Via San Giuliano, 3 – Lignano Sabbiadoro (UD)
<b>TELEFONO</b>	0431.427032
<b>REFERENTE</b>	Datore di Lavoro
<b>RESP. GESTIONE APPALTO</b>	Capo Settore sviluppo socio-turistico
<b>ORARIO DI LAVORO AZIENDALE</b>	Vedi contratto di appalto
<b>ADDETTI ANTINCENDIO</b>	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'
<b>ADDETTI PRONTO SOCCORSO</b>	PERSONALE FORMATO IN POSSESSO DI ATTESTAZIONE DI IDONEITA'

#### DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE

<b>DITTA APPALTARICE</b>	<b>INDICARE</b>
<b>TELEFONO</b>	<b>INDICARE</b>
<b>RSPP</b>	<b>INDICARE</b>
<b>ISCRIZIONE ALLA CCIAA</b>	<b>INDICARE</b>
<b>INAIL <sup>(8)</sup></b>	<b>INDICARE</b>
<b>INPS <sup>(4)</sup></b>	<b>INDICARE</b>
<b>DURC <sup>(4)</sup></b>	<b>INDICARE</b>
<b>POLIZZA RC / RCO</b>	<b>INDICARE</b>
<b>CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE</b>	<b>INDICARE</b>

#### ATTIVITA' IN OGGETTO

<b>ATTIVITÀ DA SVOLGERE</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA DEI LOCALI
<b>DATA DI INIZIO LAVORI</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>REFERENTE DELLA DITTA</b>	<b>INDICARE</b>
<b>PERSONALE INCARICATO</b>	<b>VEDI CONTRATTO DI APPALTO</b>
<b>MACCHINE/ATTREZZATURE</b>	<b>INDICARE</b>
<b>RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO</b>	Rifiuti differenziati assimilati ai rifiuti urbani non pericolosi

<sup>8</sup> La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori è munito di relativo tesserino identificativo e gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**MOD 5.7. Servizio pulizia – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO D'APPALTO**

**PERMESSO DI LAVORO - DUVRI**

COORDINAMENTO ART. 26 DEL D.LGS. N°81 DEL 9 APRILE 2008 E S.M.I.			
<b>ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:</b>	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA DEI LOCALI		
<b>COMMITTENTE:</b>	AMMINISTRAZIONE COMUNALE LIGNANO SABBIAADORO	<b>APPALTATORE:</b>	INDICARE
<b>REF. INTERNO</b>	DATORE DI LAVORO	<b>OPERATORE/I</b>	INDICARE
<b>ATTREZZATURE</b>	FORNITURA DI ACQUA E ENERGIA ELETTRICA	<b>ATTREZZATURE</b>	ATTREZZATURE PROPRIE EVENTUALMENTE UTILIZZATE INDICARE
<b>RISCHI IN AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)</b>	CHIMICO	<b>RISCHI DI INTERFERENZA</b>	PRESENZA DI ALUNNI E DOCENTI IN LOCALI ATTIGUI
	BIOLOGICO		
	ELETTROCUZIONI		
	SCIVOLAMENTI/URTI/ COLPI/INCIAMPO		
<b>MMS</b>	PACCHETTO DI MEDICAZIONE SECONDO DM 388/2003	<b>DPI</b>	SCARPE ANTISCIVOLO
			GUANTI CONTRO AGENTI CHIMICI E MONOUSO
			CAMICE
			MASCHERINA
			OCCHIALI/VISIERA
<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D	<b>COSTI SICUREZZA</b>	VEDI ELENCO ALLEGATO D
<b>NOTE</b>	FORMAZIONE/INFORMAZIONE AL PERSONALE SULLE PROCEDURE DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA (DM 10.03.98 E DM 388/2003)	<b>NOTE</b>	IN CASO DI ASSUNZIONE DI NUOVO PERSONALE DOPO L'INIZIO DEI LAVORI TRASMETTERE TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DA SEGUIRE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO
<b>DATA</b>	<b>ORA: DALLE _____ ALLE _____</b>		
<b>FIRMA</b>	<b>FIRMA</b>		

**Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno dei locali e indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.**

*In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto d'appalto stipulato.*



Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

### MOD 6.7. Servizio pulizia – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

AREA RISCHI	MISURE DI PREVENZIONE ADOTTATE E ISTRUZIONI PER LE EMERGENZE
MENZA/LOCALI ATTIGUI	TUTTI GLI INTERVENTI DEVONO ESSERE ESEGUITI CON MINIMO DUE ADDETTI E/O ADEGUATA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA CHIAMATA DI EMERGENZA
	USARE SOLO ATTREZZATURE ELETTRICHE A DOPPIO ISOLAMENTO (ASPIRAPOLVERE)
	USARE I D.P.I. PREVISTI DALLA MANSIONE TIPO "OPERATORE SETTORE PULIZIE"
	INDOSSARE I D.P.I. PREVISTI
LOCALE DEPOSITO PRODOTTI DI PULIZIA	I PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA DEI LOCALI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN LOCALE/ARMADIETTO CHIUSO A CHIAVE ED ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE.
	SCHEDA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI UTILIZZATI, A DISPOSIZIONE PER L'EVENTUALE CONSULTAZIONE

### ALLEGATO A - Valutazione dei Rischi da Interferenze

Rischi indotti dall'appaltatore all'Ente committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Sostanze pericolose PRODOTTI CHIMICI		
<input checked="" type="checkbox"/> Attività di pulizia		
<input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature per la pulizia		
<input type="checkbox"/> Agenti fisici (calore)		
<input checked="" type="checkbox"/> Pericoli meccanici, elettrici ecc. UTILIZZO DI ATTREZZATURE ELETTRICHE		
Possibili interferenze con l'attività del committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="checkbox"/> Quali SOGGETTI CHE SVOLGONO LA MANUTENZIONE DELL'EDIFICIO IN GENERE		
Ubicazione della zona di lavoro LOCALE MENSA E LOCALI ATTIGUI		
<input checked="" type="checkbox"/> Fissa, definita		
<input type="checkbox"/> Varia		
<input type="checkbox"/> Prevedibile/imprevedibile		
Lavoro programmabile nel tempo	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

### ALLEGATO B - Procedure di Sicurezza da Interferenze SI N/A

Informazione sui rischi presenti nell'Ente ex art. 26 del D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i.
Pianificazione e programmazione dell'attività di appalto
Informazione sulle altre attività in contemporanea
Programmazione degli interventi in tempi distinti per evitare, quando possibile, il lavoro in contemporanea

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività
Pianificazione e controllo degli interventi a rischio
Assegnazione ad ogni appaltatore di un referente aziendale cui riportare e coordinarsi
Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi
Definizione di modalità di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario
Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto

### **ALLEGATO C - MISURE DI PREVENZIONE PER LE INTERFERENZE**

<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LAVORAZIONE
<input checked="" type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA DI PAVIMENTI O SUPERFICI BAGNATE
<input checked="" type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE IN CONFORMITÀ AL PIANO GENERALE APPROVATO

**ALLEGARE EVENTUALI VERBALI DI INFORMAZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI CONTROFIRMATI**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

## ALLEGATO D - STIMA DEI COSTI DI SICUREZZA DA INTERFERENZE

COSTI DELLA SICUREZZA APPALTO (INTERA DURATA APPALTO)					
SVOLGIMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE E DI ACCOMPAGNAMENTO SULLO SCUOLABUS					
Codice	Descrizione				
1	Assemblea periodica dei lavoratori in materia di sicurezza e di salute, con particolare riferimento al proprio posto di lavoro ed alle proprie Mansioni incluso la redazione del verbale di coordinamento fra le attività. L'incontro fra le parti deve essere fatto fra il responsabile della ditta appaltatrice insieme con i lavoratori designati, allo svolgimento del servizio, e il responsabile della committente.				
	Costo orario	U.M.	Quantità	Prezzo €	Importo €
	N. 1 ora riunione con tutti addetti per illustrazione procedura di sicurezza Generale	ora	1	65,00	65,00
2	Dotazione del personale di <b>PACCHETTO DI MEDICAZIONE</b> da tenere nei locali della mensa della Scuola di Via Annia, durante lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.				
	DECRETO 15 luglio 2003, n. 388 Allegato 2				
	CONTENUTO MINIMO DEL PACCHETTO DI MEDICAZIONE:				
	➤ Guanti sterili monouso (2 paia).				
	➤ Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 125 ml (1).				
	➤ Flacone di soluzione fisiologica (sodio cloruro 0,9%) da 250 ml (1).				
	➤ Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole (1).				
	➤ Compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole (3).				
	➤ Pinzette da medicazione sterili monouso (1).				
	➤ Confezione di cotone idrofilo (1).				
	➤ Confezione di cerotti di varie misure pronti all'uso (1).				
	➤ Rotolo di cerotto alto cm 2,5 (1).				
	➤ Rotolo di benda orlata alta cm 10 (1).				
	➤ Un paio di forbici (1).				
	➤ Un laccio emostatico (1).				
	➤ Confezione di ghiaccio pronto uso (1).				
	➤ Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (1).				
	➤ Istruzioni sul modo di usare i presidi suddetti e di prestare i primi soccorsi in attesa del servizio di emergenza.				
	CADAUNO	U.M.	Quantità	Prezzo €	Importo €
	N.1 presso sede Scuola primaria	PZ.	2	20,00	40,00 + IVA
3	Dotazione del personale della <b>CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO</b> da tenere nei locali della scuola di Villaggio Europa, durante lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.				
	DECRETO 15 luglio 2003, n. 388 Allegato 1				
	CONTENUTO MINIMO DELLA CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO:				
	➤ 5 paia guanti sterili monouso				
	➤ 2 flacone disinfettante 500 ml Iodopovidone al 10% di iodio				
	➤ 3 soluzione fisiologica 500 ml in sacca pol.				
	➤ 2 buste di compresse garza sterile 18x40 cm				
	➤ 10 buste di compresse garza sterile 10x10 cm				
	➤ 2 pinze sterili da 8 cm				
	➤ 1 sacchetto cotone idrofilo da 50 gr.				
	➤ 2 astucci da 10 cerotti misure miste				
	➤ 1 forbice 14,5 cm				
	➤ 3 laccio emostatico piatto				
	➤ 2 pacchetti ghiaccio istantaneo				
	➤ 2 sacchetti per rifiuti sanitari				
	➤ 2 teli sterili per ustioni 40x60 cm				
	➤ 1 benda tubolare elastica				
	➤ 1 mascherina + visiera paraschizzi				
	➤ 1 termometro clinico con astuccio				
	➤ 1 sfigmomanometro				
➤ 1 istruzioni multilingua per il pronto soccorso					
➤ 1 foglio di istruzioni D.M. 388 15/07/03					
CADAUNO	U.M.	Quantità	Prezzo €	Importo €	
N.1 presso sede Scuola primaria	PZ.	2	70,00	140,00 + IVA	
<b>STIMA DEI COSTI DI SICUREZZA DA INTERFERENZE</b>				<b>€ 245,00 + IVA</b>	

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**ALLEGATO E - MODELLO DI VERBALE**

Data: \_\_\_\_\_ Ora: \_\_\_\_\_

- Sopralluogo in Sede Scuola primaria
- Sopralluogo in Sede Scuola dell'infanzia statale
- Sopralluogo in Sede Asilo nido "Stella del Mare"
- Riferimento contratto d'appalto /d'opera n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Hanno partecipato al sopralluogo:

- Datore di lavoro: \_\_\_\_\_
- Rappresentante del Datore di lavoro: \_\_\_\_\_
- Responsabile del servizio Prevenzione e Protezione: \_\_\_\_\_
- Appaltatore: \_\_\_\_\_
- Rappresentante dell'Appaltatore: \_\_\_\_\_
- Altro: \_\_\_\_\_

Lista di distribuzione (a cura dell'azienda): \_\_\_\_\_

**Ordine del Giorno**

- Coordinamento sui rispettivi rischi e sulle misure organizzative ed operative di prevenzione e protezione specifiche applicabili
- Misure di prevenzione rischi da interferenze
- Altro: \_\_\_\_\_

**Conclusioni:**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Interferenze:**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Misure di prevenzione concordate:**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

La riunione si conclude alle ore \_\_\_\_\_

**Firme dei Partecipanti**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**LOCALE 1 - Scuola dell'infanzia statale**  
**Villaggio Europa, 1 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)**  
**PLANIMETRIA AREA DI LAVORO CON ESTRATTO PIANO DI EMERGENZA**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**LOCALE 2 - Scuola primaria**

**Via Annia, 13 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)**

**PLANIMETRIA AREA DI LAVORO CON ESTRATTO PIANO DI EMERGENZA**

Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019



Procedura di sicurezza: 06	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE	
Edizione: 3	Revisione: 02	Data revisione: 03/09/2019

**LOCALE 3 - Asilo nido “Stella del Mare”**

**Via San Giuliano, 3 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)**

**PLANIMETRIA AREA DI LAVORO CON ESTRATTO PIANO DI EMERGENZA**