

*Procedura per la concessione di servizi e uso locali per la gestione del servizio di ristoro Bar interno all'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Marie Curie" - Savignano sul Rubicone*

## ALLEGATO D1

### VERBALE DI SOPRALLUOGO, COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

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

ha ricevuto dal Committente: Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Marie Curie" di Savignano sul Rubicone di svolgere le attività di cui al contratto prot.n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, **CIG. 6152087EC8**

il giorno \_\_\_\_\_, alle ore \_\_\_\_\_, presso i locali scolastici di proprietà dell'Ente Provincia Forlì-Cesena concessi in uso per l'esecuzione del contratto indicati **nell'allegato 5**, i sottoscritti, nelle rispettive qualità di:

- **Committente/Dirigente scolastico:** prof.Carmelo Sergi \_\_\_\_\_

- **Coord. tecnico ditta appaltatrice :** \_\_\_\_\_

### DICHIARANO

1) di aver eseguito congiuntamente, in data odierna, sia un **sopralluogo** preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti sia una riunione di **coordinamento e cooperazione**, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'Appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08;

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

Ambiente di lavoro (*)	Descrizione del Rischio (*)	Misure di prevenzione e di protezione dai rischi sul lavoro (*)

- (\*) V. Punto 12 –  
 V. Punto 12.1 – **RISCHI GENERALI DA INTERFERENZE**  
 V. Punto 12.2 – **RISCHI SPECIFICI DA INTERFERENZE**

2) che l'Appaltatrice è autorizzata all'utilizzo dei seguenti locali, opportunamente segregati, per questioni logistiche:

concessione in uso di locali per la gestione del servizio di Bar, posto al piano terra dell'immobile, e composto da i seguenti ambienti con le funzioni di:

- **locale per la distribuzione al pubblico;**
- **laboratorio** trattamento alimenti;
- **deposito** adiacente alla zona preparazione per alimenti ed accessori al servizio Bar.
- **servizi igienici con antibagno** ad uso spogliatoio.

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

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

- informare e formazione i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- Fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

Firma Dirigente scolastico /Committente  
IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
- Prof. Carmelo Sergi –

Firma Coord. tecnico Ditta Appaltatrice

---

---