



COMUNE DI TORRAZZA PIEMONTE

Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO SPECIALE DI
APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA

A.S. 2025/2026-2026/2027

**ED EVENTUALE PROROGA, AI SENSI DELL'ART. 120, COMMA 10, DEL D.
LGS. 36/2023, PER IL BIENNIO 2027/2028 E 2028/2029**

ALLEGATO D:

**“DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI INTERFERENZIALI”**

Art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008, *“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 le interferenze.”*

Ente: COMUNE DI TORRAZZA PIEMONTE, Piazza Municipio n. 2 - C.F. e Partita IVA 01769850015

OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Servizio di refezione presso le scuole dell'infanzia e primaria per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027, rinnovabile per ulteriore biennio.

STAZIONE APPALTANTE: COMUNE DI TORRAZZA PIEMONTE

SETTORE: Servizi alla Persona

RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO: Geom. Linda MARIN

LA DITTA APPALTATRICE:

I SUBAPPALTATORI:

IL DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott.ssa Stefania LEONARDI

PREMESSA

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze preliminare, detto DUVRI, redatto ai sensi del D. Lgs. 81/08, art. 26, commi 3 e 5, contiene le misure di prevenzione e protezione da adottare al fine di eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dall'impresa aggiudicataria e quelle svolte dai lavoratori presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro presso cui l'impresa aggiudicataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara; gli oneri per la sicurezza necessari per attuare tali misure ammontano ad € 1.237,50 IVA esclusa, per anno scolastico, come meglio precisato al successivo punto 16.

Il DUVRI, successivamente all'aggiudicazione della gara e prima dell'inizio del servizio, verrà sottoscritto dal Comune di Torrazza Piemonte, dall'impresa aggiudicataria, da eventuali subappaltatori e dal Dirigente Scolastico. L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro sulla base della propria esperienza.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio, si renda necessario apportare varianti il Comune di Torrazza Piemonte procederà all'aggiornamento del DUVRI.

Il DUVRI, infatti, come chiarito nella determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, non può considerarsi un documento

“statico”, ma necessariamente “dinamico”, per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell’espletamento dell’appalto deve essere aggiornata in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell’esecuzione dell’appalto e incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

Nel DUVRI vengono riportate solo le misure per eliminare i rischi derivanti dalle possibili interferenze presenti nell’effettuazione della prestazione (anche verso gli utenti), sono quindi escluse le misure atte ad eliminare i rischi propri derivanti dall’attività delle singole imprese appaltatrici.

Tali imprese dovranno ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D. Lgs. 81/08 (valutazione dei rischi, informazione, formazione, addestramento, utilizzo DPI, presidi medicali, ecc).

1. DEFINIZIONI

Nel presente documento si è fatto riferimento alle seguenti definizioni:

Pericolo proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.

Rischio probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione ad un determinato fattore.

Rischio residuo rischio che può comunque permanere anche dopo l’attuazione di una o più misure di riduzione.

Valutazione del rischio procedimento di valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori nell’espletamento delle loro mansioni, derivate dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

INDIVIDUAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO

Il processo valutativo si sviluppa nell’individuazione dei fattori di rischio attribuibili al Committente, ovvero ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso l’area oggetto dei lavori in appalto ed ai fattori di rischio originati dalle attività dell’Appaltatore con ricadute sul personale appartenente al Committente (Nelle schede: SI = pericolo presente; NO = pericolo assente). Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Pericoli derivanti da elementi strutturali
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine
- Pericoli per la salute
- Pericoli di incendio/esplosione
- Altri pericoli eventuali

VALUTAZIONE DEL RISCHIO DETRIVANTE DA POSSIBILI INTERFERENZE

È la parte nodale del presente documento unico di valutazione, ove si individua se e come il personale del committente e quello dell’Appaltatore possano causare reciprocamente situazioni di rischio. Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitarne ritenuti più opportuni.

2. ATTIVITA’ E LUOGHI OGGETTO DELL’APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento, ad impresa di ristorazione specializzata, della fornitura, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione agli alunni delle scuole Primaria e dell'Infanzia in Torrazza Piemonte.

Il servizio descritto nel "Capitolato speciale d'appalto" per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- a. il trasporto dei pasti, con accesso degli autoveicoli nei luoghi di consegna per lo scarico dei contenitori;
- b. l'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- c. la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- d. la pulizia e la disinfezione dei locali di porzionamento e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- e. il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- f. la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente presso il Comune di Torrazza Piemonte.

3. DATI DEL COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Torrazza Piemonte
Responsabile Unico del Progetto	Geom. Linda MARIN
Indirizzo	Piazza Municipio, 2
P. IVA	01769850015
Telefono	011-9181001
Email	protocollo@torrazzapiemonte.eu
Pec	torrazzapiemonte@postemailcertificata.it
Website	www.comune.torrazzapiemonte.to.it
Codice fiscale	01769850015
Codice ISTAT	001273
ASL di competenza	ASL TO-4 via Po n. 11 - 10034 Chivasso (TO)

4. DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sede	Scuola Primaria di Torrazza Piemonte
Dirigente Scolastico	Dott.ssa Stefania LEONARDI
Telefono	011/9180222
mail:	toic85400q@istruzione.it
Pec	toic85400q@pec.istruzione.it
URL	www.icverolengo.edu.it

Sede	Scuola dell'infanzia "A. Cappello": Via Cappello, 7 – Torrazza P.te
Dirigente Scolastico	Dott.ssa Stefania LEONARDI
Telefono	Tel. 011/9180292
mail:	toic85400q@istruzione.it
Pec	toic85400q@pec.istruzione.it
URL	www.icverolengo.edu.it

5. DATI DELLA DITTA APPALTATRICE

Denominazione	
Ragione sociale	
Legale Rappresentante	
Indirizzo	
P. IVA e Cod. Fisc.	
Telefono	
Email	
Pec	
Ispettorato del lavoro di	
Posizione INAIL	
Posizione INPS	

6. FIGURE RESPONSABILI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

RSPP Impresa	
Medico competente impresa	

LAVORATORI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Matricola	Nominativo	Mansione

7. EVENTUALE IMPRESA DI SUBAPPALTO

Denominazione	
Servizi in Subappalto	
Ragione sociale -	
Legale Rappresentante	
Indirizzo -	
Part. IVA e Cod. Fisc. -	
Telefono	

Pec	
-----	--

8. FIGURE RESPONSABILI DELL'IMPRESA DI SUBAPPALTO

RSPP Impresa	
Medico competente impresa	

LAVORATORI DELL'IMPRESA DI SUBAPPALTO

Matricola	Nominativo	Mansione

È fatto obbligo al personale dell'impresa appaltatrice e subappaltatrice di indossare una tuta/divisa identificativa propria dell'impresa e che sia chiaramente identificabile l'operatore addetto, attraverso il cartellino di riconoscimento previsto dalla normativa vigente.

9. ELENCO MEZZI DI TRASPORTO

N°	Marca	Modello	Targa

Fatte salve specifiche e preventivamente dichiarate esigenze straordinarie, potranno accedere alle proprietà comunali per l'espletamento dell'incarico solo ed esclusivamente i mezzi sopra indicati.

Le vie d'accesso per uomini, mezzi e materiali sono:

Per la scuola Primaria, dall'ingresso di Via Bertone;

Per la scuola dell'infanzia, dall'ingresso di Via Angela Cappello, 7.

10. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEI LUOGHI OVE SI REALIZZA LA FORNITURA

Somministrazione pasti e pulizia locali mensa, attrezzature e suppellettili.

11. MACCHINE/IMPIANTI PRESENTI NEI LUOGHI OVE SI ESERCITA L'ATTIVITÀ

Le attrezzature utilizzate dai lavoratori del concessionario dovranno rispondere ai requisiti di sicurezza stabiliti dal D. Lgs. 81/08 s.m.i. e dal D. Lgs. 17/20103.

Dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio dell'attività, il concessionario presenterà elenco delle attrezzature necessarie allo svolgimento dell'attività.

Il presente documento sarà aggiornato con le eventuali misure di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione dei rischi di interferenza connessi all'impiego delle attrezzature di lavoro nel caso di compresenza di lavoratori del committente e del concessionario.

12. SOSTANZE UTILIZZATE NEI LUOGHI OVE SI ESERCITA L'ATTIVITA' IN APPALTO

Gli agenti chimici utilizzati dal concessionario (detergenti, sanificanti, ecc.) dovranno essere comunicati al committente dopo l'aggiudicazione della fornitura e prima dell'inizio del servizio.

N.	Identificazione sostanza o preparato	Impiego: attività e luogo

All'elenco sopra riportato debbono essere allegati le relative schede di sicurezza.

13. PERICOLI RIFERIBILI ALL'AREA DI LAVORO

Pericoli derivanti da elementi strutturali	SI	NO	NOTE
Pavimentazione pericolosa (bagnata, scivolosa, irregolare, ecc..)	X		In caso di pavimentazione bagnata rischi di scivolamento
Superfici pericolose (taglienti, spinose, appuntite, ecc..)		X	
Superfici ad alta temperatura		X	
Dislivelli con pericolo di caduta	X		Accidentale caduta in caso di gradini
Superfici calpestabili con portate limitate (lucernai, andatoie, ecc..)		X	
Spazi ristretti		X	
Caduta oggetti/materiali dall'alto		X	
Microclima (temperatura/ umidità, ventilazione particolare)		X	
Illuminazione (scarsa o eccessiva)		X	
Movimentazione contenitori con mezzi ausiliari (carrelli)	X		In caso di uso dei carrelli

Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine	SI	NO	NOTE
Impianti di apparecchiature elettriche in tensione	X		Possibile contatto accidentale con impianti elettrici o parti in tensione
Impianti ed apparecchiature a gas in pressione		X	
Apparecchiature in pressione		X	

Impianti automatici in funzione		X	
Macchine con organi in movimento		X	
Proiezione di oggetti (fluidi, scintille, ecc)		X	
Apparecchiature in temperatura		X	
Mezzi di sollevamento di carichi sospesi		X	
Mezzi di trasporto in movimento		X	

Pericoli per la salute	SI	NO	NOTE
Sostanze e preparati pericolosi		X	
Agenti chimici aerodispersi		X	
Fumi, polveri, e/o fibre disperse		X	
Agenti cancerogeni, mutageni		X	
Agenti biologici (patologie infettive)		X	
Rumore		X	
Vibrazioni meccaniche		X	
Fonti di emissioni di radiazioni ionizzati (raggi x ecc..)		X	
Fonti di emissione di campi elettromagnetici		X	
Fonti di emissione radiazioni ultraviolette		X	
Fonti di emissione di raggi infrarossi		X	

Pericoli di incendio/esplosione	SI	NO	NOTE
Materiali combustibili		X	
Sostanze infiammabili		X	
Materiali o sostanze esplosive		X	
Presenza fiamme libere		X	

Le attività interferenti analizzate riguardano la possibilità di compresenza di allievi, docenti, educatori e personale del concessionario durante lo svolgimento dell'attività di porzionatura, scodellamento e servizio ai tavoli dei pasti.

I possibili rischi rilevati sono i seguenti:

- a) da impianti di apparecchiature elettriche in tensione,
- b) da urto, scivolamento o inciampo contro i carrelli portavivande mobili se posizionati lungo i passaggi percorsi dagli allievi;
- c) per scivolamento in caso di caduta a terra dei cibi prelevati e serviti;
- d) per urto, scivolamento, inciampo, esposizione per inalazione di agenti chimici durante le attività di pulizia e sanificazione dei locali;
- e) per urto, scivolamento, inciampo, esposizione a polveri e rumore, rischio elettrico durante eventuali attività di manutenzione.

14. MISURE IDONEE AD ELIMINARE A RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

- a. le prese con interruttore a servizio delle attrezzature elettriche devono essere sempre disattivate al termine dell'utilizzo delle attrezzature stesse; le attrezzature devono sempre essere debitamente controllate con adeguata manutenzione, devono essere

- conformi alle norme di sicurezza in vigore, poste in opera e utilizzate (pulizia e manutenzione comprese) secondo quanto previsto dal costruttore delle stesse e comunque in modo da non costituire pericoli; non è consentito l'uso di attrezzature non conformi alle norme di sicurezza in vigore; non è consentito l'uso di stufe elettriche portatili, di radiatori elettrici portatili, di condizionatori portatili, se non espressamente autorizzato; non è consentita l'esecuzione di modifiche agli impianti elettrici non autorizzate dal Committente;
- b. Urto, scivolamento o inciampo contro i carrelli portavivande: stabilire percorsi protetti; prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.
 - c. Scivolamento causa presenza di cibi sulla pavimentazione: per quanto possibile delimitazione dell'area di lavoro con interdizione di passaggio da parte dei non addetti. Rimozione immediata dei cibi eventualmente caduti e ripristino dell'area sporca.
 - d. Procedure di pulizia e sanificazione, l'utilizzo di agenti chimici deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate nelle schede di sicurezza e nelle schede tecniche. Utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti. Gli interventi che necessitano l'impiego di agenti chimici saranno programmati in modo tale da non esporre lavoratori del committente, personale di altri datori di lavoro e/o gli allievi al pericolo derivante dal loro utilizzo. Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia: segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento; prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli; non lasciare incustoditi i carrelli contenenti prodotti per le pulizie. Non devono in alcun modo essere lasciati agenti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. È fatto divieto di miscelare tra loro preparati diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati, occorre astenersi dal travasare prodotti chimici in contenitori non idonei. I contenitori, esaurite le quantità contenute dovranno essere smaltiti a cura dell'appaltatore. Prima dell'inizio del servizio di pulizia dovrà essere consegnato l'elenco degli agenti chimici impiegati e relative schede di sicurezza ed ogni altra forma di informazione ritenuta necessaria per evitare l'esposizione degli addetti della committente e/o soggetti terzi. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucchiolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione. I prodotti chimici utilizzati devono essere compatibili con il tipo di servizio espletato; devono essere esclusi prodotti che possono avere effetti nocivi che si manifestano in breve tempo, prodotti che possono provocare malattie che si manifestano anche dopo lungo tempo dall'esposizione e prodotti corrosivi; devono essere esclusi, salvo impossibilità adeguatamente documentata, prodotti pericolosi per l'ambiente; i prodotti chimici utilizzati devono essere conservati nella quantità minima commisurata alle esigenze nei luoghi convenuti e utilizzati in modo da non comportare pericoli per nessuno; i recipienti contenenti prodotti chimici devono essere tenuti aperti soltanto per il tempo strettamente necessario; i locali interessati dalle attività di pulizia vanno aerati secondo quanto opportuno; devono essere osservate le indicazioni delle schede di sicurezza e le indicazioni riportate sulle etichette; copia delle schede di sicurezza e delle schede tecniche di tali prodotti devono essere fornite al Committente e tenute a disposizione nel luogo di utilizzo;

- e. Urto, scivolamento, inciampo, esposizione a polveri e rumore, rischio elettrico durante eventuali attività di manutenzione: effettuare le operazioni durante gli orari di chiusura/non utilizzo delle strutture; delimitare le zone usando idonea cartellonistica. Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento. in ottemperanza all' art. 26 D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, oltre a prendere in considerazione i rischi generali e specifici esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice si troverà ad operare, individua le misure di prevenzione e di emergenza da adottare in collaborazione con il Dirigente dell'Istituto comprensivo, con lo scopo di realizzare una efficace cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dei rischi, dovute alle interferenze che si potrebbero verificare nei luoghi e nei tempi di attività.

In particolare, l'impresa appaltatrice deve:

- 1) ordinare ai propri dipendenti di porre la massima attenzione durante la somministrazione dei pasti agli utenti del servizio (scodellamento e/o servizio ai tavoli) al fine di evitare pericoli per i medesimi (sversamenti, contatti con sostanze calde, ecc.); qualora il comportamento degli alunni pregiudichi l'esecuzione in sicurezza delle operazioni occorre interrompere momentaneamente le stesse e richiedere al personale scolastico di ripristinare le condizioni di normalità per poter proseguire l'attività;
- 2) adottare idonei provvedimenti per evitare che eventuali rischi introdotti dalla propria attività coinvolgano personale della scuola;
- 3) rispettare scrupolosamente le procedure interne e le disposizioni impartite in relazione ai rischi generali e specifici di utilizzo dell'area;
- 4) dare disposizioni al proprio personale di seguire regole di comportamento e di rispetto delle funzioni svolte all'interno dell'area scolastica e delle procedure gestionali generali ma specifiche applicabili alle singole attività eventualmente interferenti.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

- a. Designazione di un referente operativo della stazione appaltante per l'appaltatore (referente del coordinamento).
- b. Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'ordinario orario di lavoro.
- c. Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.
- d. Predisposizione di presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'appaltatore

- a. Sopralluogo nei locali ove si realizza l'oggetto dell'appalto, da effettuarsi prima dell'inizio delle prestazioni, da parte del responsabile designato dall'appaltatore, allo scopo di informarsi e coordinarsi con la stazione appaltante sui rischi presenti e sulle relative misure.
- b. Il responsabile designato dall'appaltatore provvederà alla formazione del personale che opererà nei locali comunali, informandolo sui rischi specifici presenti nei locali ove si svolge la fornitura e sulle relative misure adottate.

- c. Consegna alla stazione appaltante del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.
- d. Nomina di un referente di coordinamento.
- e. Comunicazione alla stazione appaltante delle misure di emergenza adottate.
- f. Segnalazione di eventuali pericoli e delimitazione dell'area di intervento mediante apposita segnaletica.
- g. Rispetto del codice della strada per quanto riguarda i percorsi interni alle strutture.
- h. Mantenimento della velocità dei veicoli a passo d'uomo nelle aree interne alla struttura.
- i. Effettuare le manovre solamente con la completa visibilità.
- j. Stazionamento dei veicoli negli spazi allo scopo destinati.
- k. Accertarsi che le fasi di movimentazione dei contenitori degli alimenti o dei rifiuti avvengano in assenza di terzi.
- l. Porre estrema attenzione nelle fasi di movimentazione dei carrelli all'interno dei refettori e qualora le attività fossero impedita da movimentazioni di bambini, fermare le operazioni finché l'insegnante o la persona responsabile di riferimento non abbia riportato la situazione in perfetta sicurezza, con i bambini correttamente seduti ai propri tavoli.
- m. Divieto di fumo in tutte le aree interne.
- n. Deposito dei rifiuti nei contenitori chiudibili e non facilmente movibili.
- o. Mantenimento della pulizia delle aree esterne ai refettori.
- p. Lasciare sempre liberi i percorsi e le uscite di emergenza.
- q. Divieto tassativo di ingombrare i percorsi e le uscite di emergenza.
- r. Divieto tassativo di ingombrare o non consentire l'immediato accesso ai dispositivi antincendio.

15. ZONE INTERESSATE DA POSSIBILI INTERFERENZE

Per quanto riguarda l'attività di distribuzione dei pasti presso i refettori l'interferenza con il personale scolastico e/o gli operatori per l'assistenza agli alunni avverrà nelle aree esterne, per la consegna dei pasti, e nei refettori durante la distribuzione.

Durante gli interventi di preparazione e pulizia dei refettori non ci sono interferenze in quanto nei locali non ci sarà la presenza di terze persone.

16. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono valutati in € 1.237,50 IVA esclusa, per ogni singolo anno scolastico (Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, sono stati stimati a singolo pasto in € 0,045 x n. 27.500 pasti cotti per anno scolastico).

17. DIVIETI E PRESCRIZIONI PER I DIPENDENTI DELL'APPALTATORE

Non è consentito l'accesso a persone non identificate. Non è, altresì, consentito l'ingresso a dipendenti dell'appaltatore il cui nominativo non sia stato preventivamente notificato all'Amministrazione Comunale.

Divieto di fumare e/o usare fiamme libere. È assolutamente vietato fumare e/o utilizzare fiamme libere negli ambienti di lavoro della committente.