



***Comune di TRADATE***

***D.U.V.R.I.  
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE  
DEI RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE  
ai sensi dell'art.26 del DL 81/08***

**APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
DEL COMUNE DI TRADATE**

Ditta: .....

*Tradate, .....*

*Comune di Tradate:*

.....

*L'appaltatore:*

.....

## ***INDICE***

|   |         |
|---|---------|
| 1. Introduzione al documento di valutazione dei rischi interferenziali:   | pag. 3  |
| 2. Dati del Committente:<br>pag. 5  |         |
| 3. Informazioni sulla Ditta Appaltatrice:   | pag. 6  |
| 4. Descrizione dell'attività oggetto dell'appalto:  | pag. 7  |
| 5. Metodologia di valutazione del rischio:  | pag. 8  |
| 6. Valutazione dei rischi da interferenze e individuazione delle misure adottate per l'eliminazione o la riduzione:                         | pag. 9  |
| a) Rischi da interferenze dovuti ad attrezzature, macchinari e impianti di proprietà del Comune di Tradate ed utilizzati dall'appaltatore:  | pag. 9  |
| b) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale delle varie istituzioni scolastiche che beneficiano del servizio: | pag. 11 |
| c) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale della ditta appaltatrice:   | pag. 11 |
| 7. Costi per le misure adottate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze:   | pag. 13 |
| 8. Misure di emergenza:   | pag. 14 |

# ***1. Introduzione al documento di valutazione dei rischi interferenziali***

Come premessa al presente documento si richiamano di seguito le norme fondamentali riferite agli appalti come stabilite dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto DL 81/08 di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

La verifica è eseguita attraverso i seguenti passi:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) 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 tali luoghi di lavoro.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2 dell'art. 26 del DL 81/08, 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. Tale documento (D.U.V.R.I.) è allegato al contratto di appalto o di opera.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

In sintesi il presente DUVRI si pone come obiettivi la valutazione e la stima dei pericoli e dei rischi generati dalla contemporanea presenza di più ditte nell'ambito di lavoro dell'appalto, e l'individuazione di adeguate misure di prevenzione e protezione per tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori.

La ditta appaltatrice, prima della stipula del contratto, potrà proporre l'integrazione delle misure di sicurezza previste nel documento. In seguito all'esame delle proposte la stazione appaltante potrà modificare o integrare il DUVRI prima di allegarlo al contratto. Le modifiche e/o integrazioni proposte dalla ditta appaltatrice non potranno variare l'importo del contratto.

Le disposizioni contenute nel presente documento non si applicano ai rischi specifici dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi che saranno esaminati nel proprio Documento di Valutazione dei Rischi.

Il presente documento si riferisce ad un appalto in cui il Committente è persona diversa dai Datori di Lavoro dei luoghi in cui si svolgerà l'attività della ditta appaltatrice e, quindi, deve essere applicato il comma 3-ter dell'art. 26 del D.Lgs.81/08:

*“Nei casi in cui ... il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.”*

Il presente D.U.V.R.I. è stato redatto, in accordo con le indicazioni normative sopra richiamate, in seguito al sopralluogo negli ambienti oggetto dell'appalto, tenendo conto di quanto rilevato e dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione.

Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto verrà indetta apposita riunione con l'appaltatore e tutti i soggetti presso i quali si svolge l'appalto in modo da poter recepire eventuali integrazioni ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. L'integrazione derivante dalla riunione, sottoscritta per accettazione dall'appaltatore, costituirà documento integrativo agli atti contrattuali.

## *2. Dati del Committente*

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Denominazione         | <b>COMUNE DI TRADATE</b> |
| Indirizzo             |                          |
| Telefono              |                          |
| Codice fiscale        |                          |
| Partita IVA           |                          |
| Legale rappresentante |                          |
| R.S.P.P.              |                          |
| Medico Competente     |                          |
| R.L.S.                |                          |

### ***3. Informazioni sulla Ditta Appaltatrice:***

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Denominazione                |  |
| Indirizzo                    |  |
| Telefono e Fax               |  |
| Codice fiscale               |  |
| Partita IVA                  |  |
| Numero iscrizione C.C.I.A.A. |  |
| Posizione INPS               |  |
| Posizione INAIL              |  |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| Datore di lavoro                                      | Nominativo |  |
|   | Recapito   |  |
| Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza        | Nominativo |  |
|   | Recapito   |  |
| Responsabile del servizio di prevenzione e protezione | Nominativo |  |
|   | Recapito   |  |
| Medico competente                                     | Nominativo |  |
|   | Recapito   |  |

## ***4. Descrizione dell'attività oggetto dell'appalto:***

L'appalto riguarda il servizio di ristorazione nelle mense scolastiche del Comune di Tradate consistente in:

- produzione dei pasti preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice;
- veicolazione dei pasti presso i vari punti di distribuzione (n. 5 plessi scolastici);
- somministrazione dei pasti presso n. 5 plessi scolastici, comprendente tutte le attività accessorie quali preparazione dei tavoli, preparazione, lavaggio stoviglie, sanificazione attrezzature, lavaggio pavimenti;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature per il servizio presso i plessi.

I luoghi in cui si svolgerà il servizio sono:

### **CENTRO COTTURA**

#### **SCUOLE DELL'INFANZIA**

GIANNI RODARI        Via Rossini n.45, Tradate  
BRUNO MUNARI        Via Oslavia n.15, Tradate

#### **SCUOLE PRIMARIE**

CESARE BATTISTI     Via A. Manzoni n.21, Tradate  
ANTONIO ROSMINI    Via Rossini n.45, Tradate  
DANTE ALIGHIERI    Via Dante Alighieri n.41, Tradate

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività:

- preparazione dei pasti (nel centro di cottura dell'appaltatore);
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti verso le scuole;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci (nel centro cottura) e pasti (nei vari plessi scolastici);
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti;
- manutenzione delle attrezzature utilizzate.

Per quanto riguarda il dettaglio completo del servizio si richiama quanto indicato nel Capitolato d'Appalto.

## 5. Metodologia di valutazione del rischio

I criteri adottati per la valutazione dei rischi sono in sintonia con l'orientamento di fondo, ripreso e confermato nel documento Orientamenti riguardo alla valutazione dei rischi sul lavoro, emesso da Comunità europea Dg v/e/2 unità medicina e igiene del lavoro (Cee).

Le operazioni svolte a supporto della valutazione sono orientate a:

- 1) garantire l'**identificazione di tutti i possibili rischi presenti** attraverso:
  - individuazione e caratterizzazione delle **fonti potenziali di pericolo** (carenze strutturali, sostanze, macchinari, agenti nocivi ecc...),
  - individuazione e caratterizzazione dei **sogetti esposti**: esame di ciascun gruppo di soggetti esposti alla fonte di pericolo e individuazione del tipo di esposizione in funzione dei parametri che la influenzano (*fattori di prevenzione e protezione*), quali:
    - grado di formazione/informazione;
    - tipo di organizzazione del lavoro ai fini della sicurezza;
    - influenza di fattori ambientali, psicologici specifici;
    - presenza e adeguatezza dei dispositivi di protezione individuale;
    - presenza e adeguatezza di sistemi di protezione collettivi;
    - presenza e adeguatezza di piani di emergenza, evacuazione, soccorso;
    - sorveglianza sanitaria.
- 2) procedere alla **valutazione dei rischi** in senso stretto, per ciascuno dei pericoli individuati, formulando un **giudizio di gravità del rischio** e quindi di conformità e adeguatezza della situazione in essere, rispetto alle esigenze di prevenzione e protezione dai rischi.
- 3) Consentire l'**individuazione delle misure di prevenzione e protezione** da attuare in conseguenza degli esiti della valutazione e stabilire il **programma di attuazione** delle stesse in base a un **ordine di priorità**.

I fattori di rischio vengono valutati su scala semiquantitativa considerando la gravità del danno e la probabilità dell'evento.

Alla Matrice di valutazione delle probabilità sono assegnati i seguenti valori:

Improbabile: 1 - Poco probabile: 2 - Probabile: 3 - Altamente probabile: 4

Alla Matrice di valutazione del danno sono assegnati i seguenti valori:

Lieve rapidamente reversibile: 1 - Medio, effetti reversibili: 2 - Grave: 3 - Gravissimo: 4

Il valore del rischio viene dedotto dal risultato del prodotto probabilità x danno, assegnando i seguenti valori:

Assente (punteggio 1)  
Basso (punteggi 2-3)  
Medio (punteggi 4-8)  
Alto (punteggi 9-16)

La metodologia di valutazione dei rischi dovuti ad interferenze adottata è esemplificata per sommi capi nel seguente modo:

Raccolta dati: Identificazione sovrapposizioni temporali delle attività negli ambienti di lavoro,  
Identificazione rischi potenzialmente interferenti derivanti dal committente,  
Identificazione rischi potenzialmente interferenti causati dagli appaltatori,

Determinazione di situazioni di compresenza:      si --> rischio interferente  
no --> non si ha rischio interferente

Il rischio permane in assenza di chi lo determina  
ed il luogo è poi accessibile ad alte aziende:      si --> rischio interferente  
no --> non si ha rischio interferente



## ***6. Valutazione dei rischi da interferenze e individuazione delle misure adottate per l'eliminazione o la riduzione.***

I rischi dovuti ad interferenze possono essere suddivisi secondo la seguente tipologia:

- a) Rischi da interferenze dovuti ad attrezzature, macchinari e impianti di proprietà del Comune di Tradate ed utilizzati dall'appaltatore.
- b) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale delle varie istituzioni scolastiche che beneficiano del servizio.
- c) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale della ditta appaltatrice.

### ***6.a. Rischi da interferenze dovuti ad attrezzature, macchinari ed impianti di proprietà del Comune di Tradate ed utilizzati dall'appaltatore.***

I locali e le attrezzature sono di proprietà e messi a disposizione da parte del Comune di Tradate.

In particolare:

- il "Centro Cottura" con le relative attrezzature, macchinari e impianti dovranno essere di proprietà della ditta appaltatrice, come pure i mezzi per la veicolazione dei pasti con relative attrezzature;
- i locali del servizio di ristorazione presenti nei vari plessi scolastici, con le relative attrezzature e impianti, sono localizzati all'interno degli edifici scolastici. Sono di proprietà del Comune di Tradate, la manutenzione ordinaria delle attrezzature sarà a carico dell'appaltatore per tutto il periodo di durata dell'appalto.

A riguardo vengono individuati i seguenti rischi da interferenze:

- attrezzature e macchinari sono di recente acquisto, marcati CE e dotati di tutti gli accorgimenti di sicurezza necessari. Per eliminare o ridurre a livello minimo e quindi accettabile il rischio relativo al loro utilizzo si prevedono i seguenti interventi da parte dell'appaltatore:
  - verifica di tutte le attrezzature e macchinari presenti nei vari siti in cui avviene la distribuzione dei pasti (plessi scolastici),
- messa a norma dei collegamenti elettrici dei carrelli scaldavivande di: scuola elementare Rosmini (il collegamento non è effettuato su una presa a interblocco di potenza adeguata: occorre integrare l'impianto elettrico esistente aggiungendo una presa a interblocco; controllare inoltre che il cavo di collegamento non costituisca intralcio nel passaggio durante la somministrazione), e scuola materna Rodari (deve essere sostituita la spina di un carrello in quanto inadatta);

- gli impianti sono di recente installazione; copia delle Dichiarazioni di Conformità e della verifica periodica eseguita ai sensi del DPR 462/01 saranno rese disponibili prima dell'inizio della decorrenza dell'appalto.

In riferimento alle caratteristiche delle attrezzature, macchinari e impianti ed a seguito degli interventi per l'eliminazione (o riduzione) dei rischi, si possono così valutare i rischi interferenziali residui:

- rischio di infortunio per malfunzionamento delle attrezzature e macchinari. Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio con inabilità reversibile (2).  
Il **rischio** è di livello **basso**, sotto controllo ad un livello accettabile ( $R = 1 \times 2 = 2$ ). Occorre controllare il mantenimento delle condizioni che abbassano la probabilità dell'evento infortunoso: l'appalto prevede a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature.
- rischio di elettrocuzione nell'utilizzo delle apparecchiature elettriche fornite dal committente e nell'utilizzo dell'impianto elettrico: nel calcolo del rischio interferenziale si tiene conto che le apparecchiature sono conformi alle normative di sicurezza e in buono stato di manutenzione, l'impianto elettrico è stato realizzato in conformità alle normative di sicurezza, è dotato di dichiarazione di conformità, è dotato di impianto di terra e di dispositivi di protezione ed è periodicamente controllato e mantenuto ai sensi di legge.
- Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio con inabilità reversibile (2).
- Il **rischio** è di livello **basso**, sotto controllo ad un livello accettabile ( $R = 1 \times 2 = 2$ ). Occorre controllare il mantenimento delle condizioni che abbassano la probabilità dell'evento infortunoso: il controllo periodico degli impianti (DPR 462/01) viene eseguito periodicamente a cura del Comune; l'appalto prevede a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature.
- rischio incendio: le attività sono in parte soggette al controllo di prevenzione incendi (scuole con presenza superiore a 100 persone) copia del Certificato di Prevenzione Incendi sarà reso disponibile prima dell'inizio della decorrenza dell'appalto. Tutti i locali, anche quelli non soggetti al controllo di prevenzione incendi, sono conformi alle normative specifiche di sicurezza incendi ed ai disposti del DM 10/03/98. Le apparecchiature di prevenzione e protezione e gli impianti sono soggetti a manutenzione e controllo secondo un idoneo programma. Le varie scuole dispongono di "piano di emergenza" che verrà messo a disposizione della ditta appaltatrice affinché possa informare il proprio personale. Opportuno coordinamento fra il personale della ditta appaltatrice ed il personale delle scuole verrà concordato nel corso della riunione di coordinamento con i vari plessi scolastici.

Il rischio interferenziale può considerarsi basso in considerazione alla applicazione delle corrette procedure di controllo e manutenzione dei dispositivi di protezione, della formazione e del coordinamento delle procedure di emergenza. Ne consegue che il rischio è valutabile di livello basso. Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio con inabilità reversibile (2).

Il **rischio** è di livello **basso**, sotto controllo ad un livello accettabile ( $R = 1 \times 2 = 2$ ).

Si precisa e deve essere applicato:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, ad attrezzature e impianti;

- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.  
La ditta appaltatrice se ravvisa il presentarsi di un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

### ***6.b. Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale delle varie istituzioni scolastiche o organizzazioni che beneficiano del servizio di ristorazione.***

I locali in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle varie scuole.  
Il personale della ditta appaltatrice non viene a contatto con il personale della scuola e comunque gli sporadici contatti che si hanno nei momenti di transito per accedere ai locali della refezione e durante la distribuzione avvengono senza che si manifesti alcun rischio dovuto all'attività del personale presente nella scuola.  
Non si ha rischio interferenziale dovuto alle operazioni lavorative del personale delle varie istituzioni scolastiche o organizzazioni che beneficiano del servizio di ristorazione.

### ***6.c. Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale della ditta appaltatrice.***

Il "centro cottura" è di esclusiva proprietà ed utilizzo da parte della ditta appaltatrice e quindi in esso non si ravvisa alcuna possibilità di interferenza con altro personale.  
I locali in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle scuole sopra indicate. Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione si ha la presenza di alunni e personale scolastico. Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (refettorio, locale lavastoviglie e deposito stoviglie, spogliatoi, servizi igienici, ecc.) si ha la sola presenza del personale della ditta appaltatrice del servizio.  
I contatti che si possono avere fra il personale della ditta appaltatrice e quello della scuola avvengono in momenti lavorativi che non presentano rischi evidenti.  
E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti.  
Occorre comunque transitare con cautela, a velocità moderata, fare attenzione alle condizioni dei luoghi. Per quanto riguarda i rischi interferenziali dovuti alla presenza di prodotti chimici dell'appaltatore per le operazioni di pulizia dei locali: non si ha rischio interferenziale in quanto sono conservati in appositi armadi nei locali ad uso esclusivo dell'appaltatore.  
Al fine di coordinare ogni operazione della ditta appaltatrice all'interno delle singole scuole si prevede una riunione di coordinamento, in ogni scuola, fra il responsabile delegato dalla ditta appaltatrice ed il responsabile della singola scuola.  
Il rischio interferenziale dovuto alle operazioni lavorative del personale della ditta appaltatrice nei confronti del personale delle varie istituzioni scolastiche che beneficiano del servizio di ristorazione

può considerarsi basso e quindi contenibile a livelli accettabili attraverso l'adozione dei seguenti oneri per l'eliminazione o riduzione dei rischi interferenziali:

- riunione di coordinamento, in ogni scuola, fra il responsabile delegato dalla ditta appaltatrice ed il responsabile della singola scuola per coordinare le operazioni della ditta appaltatrice all'interno delle singole scuole,
- formazione del proprio personale da parte della ditta appaltatrice, in relazione ai rischi da interferenze presenti, alle modalità e cautele nello svolgimento dei lavori, alle norme di emergenza delle scuole in cui si opera.

## ***7. Costi per le misure adottate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze.***

In riferimento ai rischi da interferenze individuati al punto 6 si determinano di seguito i costi per l'adozione delle misure che sono state indicate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi:

Costi per oneri sicurezza da interferenze:

| Descrizione   | u.m. | quantità | prezzo | Importo         |
|---|------|----------|--------|-----------------|
| Verifica di tutte le attrezzature presenti nei vari siti per controllarne l'adeguatezza ai fini della sicurezza, e loro eventuale adeguamento:<br>a corpo per ogni sito:  | n.   | 5        | 200,00 | 1.000,00        |
| Messa a norma della presa per il collegamento elettrico di n. 1 carrello scaldavivande (come descritto al punto 6/a):   | n.   | 1        | 400,00 | 400,00          |
| Messa a norma della spina del collegamento elettrico di n. 1 carrello scaldavivande (come descritto al punto 6/a):  | n.   | 1        | 200,00 | 200,00          |
| Riunione di coordinamento con i responsabili della sicurezza dei vari siti finalizzata a:<br>- coordinare i percorsi, i tempi di accesso ai luoghi, le interferenze con il personale delle scuole;<br>- prendere visione del piano di emergenza specifico della scuola e delle persone incaricate per la gestione;<br>- coordinare le azioni del personale in caso di emergenza:<br>4 ore per ogni sede di servizio ristorazione: | ore  | 20       | 28,00  | 560,00          |
| Informazione al personale sulla gestione dell'emergenza:<br>3 ore per ogni sede di servizio ristorazione:   | ore  | 15       | 28,00  | 420,00          |
| <b>TOTALE ONERI PER RISCHI INTERFERENZE:</b>  |      |          |        | <b>2.580,00</b> |

## ***8. Misure di emergenza***

Le misure organizzative e le procedure per la gestione dell'emergenza e per l'evacuazione dell'edificio in caso di necessità, sono dettagliatamente descritte nei "**piani di emergenza**" elaborati dai vari plessi scolastici.

Il centro cottura dovrà essere dotato di un proprio piano di emergenza che verrà elaborato dall'appaltatore in quanto unico fruitore della struttura.

I piani di emergenza dei vari plessi scolastici in cui viene svolto il servizio di ristorazione verranno messi a disposizione dell'appaltatore e su di essi si svolgeranno riunioni di coordinamento con i responsabili delle varie istituzioni scolastiche, come previsto negli oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi dovuti alle interferenze.

### INDIVIDUAZIONE DELLE VIE DI FUGA E SEGNALETICA DI EMERGENZA

Il numero, la distribuzione e le dimensioni delle vie e delle uscite di emergenza sono evidenziate nei cartelli di segnalazione presenti nei vari edifici.

### **NORME COMPORTAMENTALI**

#### Segnalazione

Chiunque individui un principio d'incendio o rilevi qualche altro fatto anomalo che possa far presumere un'imminente situazione di pericolo (presenza di fumo, scoppi, crolli, spargimento di sostanze infiammabili, allagamenti, ecc. ) deve comunicarlo al personale della scuola secondo le procedure specifiche da essa predisposte.

#### Sfollamento

In caso di evacuazione dell'edificio è necessario:

- *lasciare il proprio posto di lavoro curando di mettere tutte le attrezzature in uso in condizione di sicurezza fermando i macchinari, sconnettendo l'energia elettrica, e sezionando gli impianti di alimentazione di eventuali combustibili.*
- *abbandonare la zona senza indugi, ordinatamente e con calma (senza correre), e senza creare allarmismi e confusione.*
- *non portare al seguito ombrelli, bastoni, borse o pacchi voluminosi, ingombranti o pesanti.*
- *non tornare indietro per nessun motivo.*
- *non ostruire gli accessi, permanendo in prossimità di questi dopo l'uscita.*
- *recarsi ordinatamente, presso il punto di raccolta, per procedere ad un appello nominale di tutti i presenti e ricevere eventuali ulteriori istruzioni.*
- *in presenza di fumo o fiamme, è opportuno coprirsi la bocca ed il naso con fazzoletti, possibilmente molto umidi, per filtrare quanto più possibile l'aria respirata che sarà tanto più respirabile quanto più ci si tiene abbassati.*

- *nel percorrere il tragitto verso l'uscita può essere opportuno fermarsi qualche istante e respirare, quasi a terra, per riprendere energie.*
- *in presenza di calore, proteggersi anche sul capo con indumenti pesanti di lana o cotone possibilmente bagnati evitando i tessuti di origine sintetica.*

## Conoscenza del piano

Ogni lavoratore deve conoscere l'esistenza del piano di emergenza che serve ad indirizzare le azioni di ognuno in modo coerente per risolvere problemi imprevisi nell'ambito del posto di lavoro, deve inoltre sapere a chi comunicare e come, il verificarsi di un'emergenza, nonché i nominativi degli addetti a compiti attivi per la sua risoluzione.

Ogni lavoratore deve conoscere con precisione a cosa corrispondono i segnali convenzionali che vengono emanati in caso di emergenza (es.: abbandono del posto di lavoro, dell'area, o dell'intero stabile), e deve prendere visione, attraverso le planimetrie esposte delle attrezzature di difesa e dei percorsi da seguire in caso di ordine di sfollamento.

## MISURE PREVENTIVE:

- E' vietato fumare e fare uso di fiamme libere
- E' vietato gettare nei cestini mozziconi, sigarette, materiali infiammabili ecc...
- Evitare l'accumulo di materiali infiammabili
- Mantenere libere le vie d'uscita

## NUMERI TELEFONICI UTILI IN CASO DI EMERGENZA

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| VIGILI DEL FUOCO                      | <b>115</b> |
| SOCCORSO PUBBLICO - POLIZIA           | <b>113</b> |
| PRONTO INTERVENTO EMERGENZA SANITARIA | <b>118</b> |
| CARABINIERI                           | <b>112</b> |