

# **Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti Preliminare**

(Modello semplificato) art. 26 comma 3 del D. Lgs 81/08 e ss. mm. ii.

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE  
E DELL'INFANZIA PER UN PERIODO DI N. 5 (CINQUE) ANNI, RINNOVABILE PER  
ULTERIORI N. 2 (DUE) ANNI.

CIG: A005CD5C4F

## INDICE

1. Premessa.....	3
2. Identificazione e descrizione dei servizi.....	4
3. Identificazione soggetti con compiti di sicurezza nei luoghi di lavoro.....	5
4. Identificazione delle imprese esecutrici e dei lavoratori autonomi.....	5
5. Attività oggetto di appalto.....	5
6. Rischi che i servizi oggetto d'appalto comportano per l'area circostante.....	7
7. Fattori esterni che comportano rischi per i servizi oggetto d'appalto.....	7
8. Analisi dei rischi.....	8
8.1. Individuazione delle attività soggette a rischi interferenziali.....	8
8.2. Metodologia e criteri di valutazione adottati.....	8
8.3. Valutazione dei rischi interferenziali e misure di prevenzione e protezione.....	10
8.4. Misure di prevenzione interferenze di carattere generale.....	10
9. Quantificazione costi sicurezza.....	11
10. Indicazioni operative.....	12
11. Procedura per i casi di emergenza.....	13
11.1. Procedura antincendio.....	13
11.2. Emergenza sanitaria.....	14
11.3. Allagamento locali.....	15
11.4. Fuga di gas.....	15
11.5. Terremoto.....	15
11.6. Rischio security.....	16

## 1. PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto in applicazione all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss. mm. ii, ha i seguenti scopi:

- Fornire agli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto ed in particolare alla ditta che risulterà aggiudicataria dettagliate informazioni sul rischio da interferenze presenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra l'Amministrazione committente, la ditta aggiudicataria e i datori di lavoro dei vari istituti scolastici, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi di interferenza tra le attività svolte dai lavoratori della ditta appaltatrice e le attività svolte dai lavoratori operanti presso i locali scolastici.
- Ridurre ogni possibile rischio da interferenza a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle attività lavorative.

Ai fini del presente documento, si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di contiguità produttiva. In tutti questi casi è evidente che i lavoratori possono essere coordinati tra di loro, ai fini della loro sicurezza, solo se i rispettivi datori di lavoro si coordinano.

Tale documento non riguarda i rischi specifici delle attività per i quali resta immutato l'obbligo della ditta appaltatrice di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Sarà cura del responsabile dell'Appaltatore far applicare le prescrizioni di seguito riportate oltre a quelle relative ai rischi specifici derivati dall'esecuzione dell'appalto.

## 2. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEI SERVIZI

<b>Appalto di servizi refezione scolastica</b>	
<b>Descrizione sintetica del servizio</b>	<p>Servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni del personale docente e non docente, avente diritto alla mensa, presso le scuole dell'infanzia e primarie statali presenti sul territorio.</p> <p>Il servizio prevede la fornitura di derrate alimentari, la loro conservazione, la preparazione di pasti presso il centro di cottura di proprietà comunale, la veicolazione dei pasti, la somministrazione dei cibi presso refettori scolastici, pulizia e sanificazione dei refettori scolastici.</p>
<b>Durata del servizio</b>	Il servizio avrà una durata di 5 (cinque) anni dalla data di sottoscrizione del contratto, con possibilità di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni.
<b>Indirizzo dei luoghi di lavoro</b>	<p><b>Inquadramento territoriale:</b> Il servizio sarà svolto sul territorio comunale in contesto urbano e precisamente:</p> <p><b>Centro di cottura e refettori</b> di proprietà comunale, concessi in uso gratuito per la durata dell'appalto, presenti all'interno dei seguenti edifici scolastici:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Centro di cottura ubicato presso edificio scolastico di Via Tripoli;</li><li>2. Edifici della Scuola dell'Infanzia e Primaria.</li></ol>

### 3. IDENTIFICAZIONE SOGGETTI CON COMPITI DISICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

<b>Committente</b>	
Ente	COMUNE DI ERCHIE C.F.: 80000960742 Via Santa Croce, 2 – Erchie (BR) <a href="mailto:protocollo.comune.erchie@pec.rupar.puglia.it">protocollo.comune.erchie@pec.rupar.puglia.it</a>
R.U.P.	Dott. Glauco Caniglia – Responsabile Area “Affari istituzionali e Servizi alla Persona” <a href="mailto:assistentesociale@comune.erchie.br.it">assistentesociale@comune.erchie.br.it</a>

### 4. IDENTIFICAZIONE DELLE IMPRESE ESECUTRICI E DEI LAVORATORI AUTONOMI

<b>IMPRESA/ LAV. AUTONOMO</b>	<b>ATTIVITA' SVOLTA</b>

### 5. ATTIVITA' OGGETTO D'APPALTO

L'appalto consiste nel “SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE E DELL'INFANZIA PER UN PERIODO DI N. 5 (CINQUE) ANNI, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI 2 (DUE) ANNI”.

Il servizio dovrà essere espletato, per la preparazione e cottura dei pasti:

- 1) Utilizzando il centro cottura di proprietà comunale attualmente funzionante, debitamente autorizzato, concesso in uso gratuito per tutta la durata dell'appalto e ubicato presso la Scuola “Giovanni Paolo II” in via Tripoli;

Nell'edificio scolastico su indicato, i pasti verranno preparati nel centro cottura attiguo alla mensa (refettorio) e consumati in loco, senza veicolazione esterna degli stessi (centri cottura con somministrazione in loco di cui al punto 4.12.1- Appendice A1 delle Linee di indirizzo approvate dalla Regione Puglia)

- 2) I pasti preparati dovranno essere veicolati con mezzi propri, presso:

- Il Refettorio ubicato presso Edificio Scolastico “Maria Montessori” sito in Via Savoia;
- Il Refettorio ubicato presso Edificio Scolastico “Grazia Deledda” sito in Via Risorgimento;

L'appalto prevede le seguenti attività:

- Acquisto, fornitura, controllo e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- Preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti nel plesso dotato di centro cottura, nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato e quant'altro occorra per la completa realizzazione dell'oggetto dell'appalto;
- Preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione/somministrazione di pasti, con propri mezzi e personale, in favore di alunni, docenti e personale ATA nei refettori dei plessi sprovvisti di centro cottura;
- Preparazione di pasti speciali/diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità prescritte dall'Autorità Sanitaria o espressamente richieste per motivi culturali o religiosi;
- Acquisto, fornitura e controllo di tovaglie e tovaglioli monouso, piatti, posate e bicchieri per l'espletamento del servizio giornaliero e quant'altro necessario per l'erogazione del servizio, ivi comprese le attrezzature fisse e/omobili e l'utensileria;
- Servizio di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per preparazione e la consumazione dei pasti;
- Acquisto e fornitura di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- Ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti;
- Servizio di scodellamento dei pasti con consegna dei piatti ai tavoli;
- Servizio di lavaggio delle stoviglie sporche, smaltimento dei rifiuti, pulizia dei locali, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori e/o delle sezioni dove si mangia e annessi locali di servizio;
- Ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le integrazioni/sostituzioni di attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione;
- Fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- Deposito e raccolta differenziata dei rifiuti prodotti e deposito negli appositi cassonetti;
- Fornitura di materiale di uso personale e delle divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;
- Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo.

## 6. RISCHI CHE I SERVIZI OGGETTO D'APPALTO COMPORTANO PER L'AREA CIRCOSTANTE

Diverse attività oggetto d'appalto saranno svolte principalmente all'interno di plessi scolastici a contatto con docenti, alunni e personale ATA con conseguente trasmissione di una serie di pericoli per l'ambiente circostante meglio specificati nella tabella seguente:

ATTIVITA'		INTERFERENZA CON:	PERICOLI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE
Consegna derrate alimentari, attrezzature e veicolazione pasti		Docenti, alunni e personale ATA	Urti investimenti caduta a livello seppellimento
Pulizie e disinfezione refettori		Docenti, alunni e personale ATA	Urti Scivolamenti/caduta a livello getti/schizi
Servizio pasti	Utilizzo dei refettori durante la somministrazione pasti	Docenti, alunni e personale ATA	Urti/colpi/impatti/compressioni Ustioni da calore

## 7. FATTORI ESTERNI CHE COMPORTANO RISCHI PER I SERVIZI OGGETTO D'APPALTO

L'appaltatore, per la preparazione di parte dei pasti, utilizzerà il centro cottura comunale del seguente plesso scolastico:

### Edificio scolastico "Giovanni Paolo II"

- Centro di cottura ubicato presso Edificio scolastico di Via Tripoli.

Il centro cottura è dotato di una serie di impianti che comportano per l'appaltatore una serie di pericoli meglio specificati nella tabella seguente:

ATTIVITA'		INTERFERENZA CON:	PERICOLI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE
Preparazione e servizio pasti	Utilizzo centri cottura comunali della cucina da parte dell'appaltatore	Impianti elettrici e adduzione gas dei plessi scolastici	Elettrocuzione Incendi

## 8. ANALISI DEI RISCHI

### 8.1 Individuazione delle attività soggette a rischi interferenziali

Tra le attività oggetto d'appalto sono potenzialmente soggette a rischio interferenza le seguenti:

- 1) trasporto di pasti, beni ed attrezzature nei plessi scolastici;
- 2) utilizzo di impianti esistenti presso il centro di cottura ed i refettori;
- 3) porzionamento e somministrazione dei pasti presso gli edifici scolastici, nonché le attività connesse al ricevimento dei pasti, predisposizione e pulizia dei locali adibiti a refettori, predisposizioni e pulizia preventiva dei tavoli, pulizia e riordino dei locali e dei tavoli dopo i pasti;

### 8.2 Metodologia e criteri di valutazione adottati

La metodologia adottata nella Valutazione dei Rischi ha tenuto conto del contenuto specifico del D. Lgs. 81/08.

La valutazione dei rischi ha avuto ad oggetto l'individuazione di tutti i pericoli esistenti negli ambienti e nei luoghi in cui operano gli addetti al Cantiere.

In particolare è stata valutata la Probabilità di ogni rischio analizzato (con gradualità: improbabile, possibile, probabile, molto probabile) e la sua Magnitudo (con gradualità: lieve, modesta, grave, gravissima).



1	<b>MOLTO BASSO</b>					
2	<b>BASSO</b>					
3	<b>MEDIO</b>					
4	<b>ALTO</b>					
			<b>Lieve</b>	<b>Modesta</b>	<b>Grave</b>	<b>Gravissima</b>
			<b>Magnitudo</b>			
			1	2	3	4
<b>Improbabile</b>	<b>Frequenza</b>	1	1	1	2	2
<b>Possibile</b>		2	1	2	3	3
<b>Probabile</b>		3	2	3	4	4
<b>Molto Probabile</b>		4	2	3	4	4

Dalla combinazione dei due fattori si è ricavata la Entità del rischio (nel seguito denominato semplicemente RISCHIO), con gradualità:

Gli orientamenti considerati si sono basati sui seguenti aspetti:

- Studio dei luoghi di lavoro (requisiti degli ambienti di lavoro, vie di accesso, sicurezza delle attrezzature, microclima, illuminazione, rumore, agenti fisici nocivi);
- Identificazione delle attività eseguite in Cantiere (per valutare i rischi derivanti dalle singole fasi);
- Conoscenza delle modalità di esecuzione del lavoro (in modo da controllare il rispetto delle procedure e se queste comportano altri rischi, ivi compresi i rischi determinati da interferenze tra due o più lavorazioni singole);

Le osservazioni compiute vengono confrontate con criteri stabiliti al fine di garantire la sicurezza e la Salute in base a:

- norme legali Nazionali ed Internazionali;
- norme di buona tecnica;
- norme ed orientamenti pubblicati.

### 8.3 Valutazione dei rischi interferenziali e misure di prevenzione e protezione

ATTIVITA'	INTERFERENZA CON:	PERICOLI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Consegna derrate alimentari, attrezzature e veicolazione pasti	Docenti, alunni e personale ATA	Urti investimenti caduta a livello seppellimento	<b>Medio</b>	Delimitazione/segnalazione delle aree d'accesso carico/scarico. Percorso dedicato allo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo dedicato. Circolazione/manovre dei mezzi a passo d'uomo. L'ingresso e l'uscita dei mezzi dovrà avvenire in orari diversi rispetto all'ingresso e all'uscita degli alunni. Eventuali disposizioni del Dirigente Scolastico.
Pulizie e disinfezione refettori	Docenti, alunni e personale ATA	Urti Scivolamenti/caduta a livello getti/schizzi	<b>Basso</b>	Effettuare tale operazione in totale assenza di personale ATA, docenti ed alunni. Non lasciare incustoditi prodotti per pulizie e disinfezione. Segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamenti. Prestare attenzione alla movimentazione di carichi.
Preparazione e servizio pasti	Utilizzo centri cottura comunali della cucina da parte dell'appaltatore	Elettrocuzione Incendi	<b>Medio</b>	Verifiche annuali sulla corretta funzionalità di impianti elettrici e adduzione gas. Manutenzione estintori.
	Utilizzo dei refettori durante la somministrazione pasti	Docenti, alunni e personale ATA Urti/colpi/impatti/compressioni Ustioni da calore	<b>Medio</b>	Compartimentazione della zona di lavoro/distribuzione. Durante la fase di scodellamento adottare cautele atte ad evitare l'avvicinamento eccessivo degli alunni a al carrello termico di distribuzione, al fine di evitare il contatto accidentale con superfici calde prodotti ad alta temperatura (es. liquidi caldi).

### 8.4 Misure di prevenzione interferenze di carattere generale

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'Appaltatore si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. Il personale incaricato della consegna e della somministrazione dei pasti presso le scuole è obbligato a portare ben visibile apposita tessera individuale di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro e del servizio gestito in appalto.
2. Il dirigente scolastico è tenuto ad individuare formalmente tra i propri dipendenti un referente per ciascun plesso, che curerà l'attuazione del presente DUVRI per quanto di competenza della scuola.

3. È fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di accedere a locali o zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzato dall'autorità scolastica con apposito permesso.
4. È fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti e delle attrezzature e materiali occorrenti per la somministrazione.
5. Dovranno essere osservate le necessarie cautele nelle fasi di aperture a chiusura dei cancelli di accesso all'area di transito dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, in particolare se dotati di sistemi automatico. Le operazioni di apertura e chiusura di tali cancelli devono essere effettuate esclusivamente da personale della scuola.
6. È fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di compiere di propria iniziativa manovre od operazioni che non siano di propria competenza.
7. È fatto obbligo al personale della ditta appaltatrice di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli e negli avvisi esposti all'interno dei locali della scuola. È fatto altresì obbligo al referente di plesso di richiamare il personale della ditta all'osservanza delle indicazioni di che trattasi, ove ve ne fosse la necessità.
8. È fatto obbligo al personale scolastico, nello svolgimento dell'attività di assistenza alla mensa degli alunni, di evitare qualsivoglia interferenza con le attività di competenza del personale della ditta appaltatrice addetto alla somministrazione.
9. È fatto obbligo al personale scolastico addetto al servizio di pulizia di accedere ai locali utilizzati per il servizio di mensa per svolgere le attività di competenza solo dopo che il personale della ditta appaltatrice ha completato le operazioni di rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali stessi.
10. È fatto obbligo alla ditta appaltatrice di informare/richiedere l'intervento del Comune committente in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi che possono determinare rischi potenziali non compresi tra quelli individuati con il presente documento.
11. È fatto obbligo sia alla ditta appaltatrice che al dirigente scolastico di segnalare immediatamente l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza in relazione alle finalità del presente documento.
12. È fatto obbligo sia alla ditta appaltatrice che al dirigente scolastico di curare adeguatamente l'informazione e la formazione del proprio personale in ordine ai contenuti del presente documento ed alla sua corretta attuazione.
13. È fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di porre in atto, preliminarmente all'attivazione del servizio, tutti gli accorgimenti, in materia di sicurezza impiantistica e di prevenzione incendi, utili a preconstituire il regime di sicurezza necessario a tutela dei propri dipendenti, del personale scolastico e dell'utenza.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

## 9. QUANTIFICAZIONE COSTI DI SICUREZZA

Come da Capitolato i costi vengono quantificati in € 0,04/pasto (€ 1.080,00 annui), ossia € 5.400,00 per tutta la durata quinquennale dell'appalto.

ATTIVITA'		INTERFERENZA CON:	PERICOLI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	INTERVENTI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE CHE COMPORIANO COSTI DI SICUREZZA
Consegna derrate alimentari, attrezzature e veicolazione pasti		Docenti, alunni e personale ATA	Urti investimenti caduta a livello seppellimento	Predisposizione di segnaletica verticale (cartellonistica) e orizzontale inerente la Delimitazione/segnalazione delle aree d'accesso carico/scarico e la segnalazione dei persorsi dedicati per li automezzi
Pulizie e disinfezione refettori		Docenti, alunni e personale ATA	Urti Scivolamenti/caduta a livello getti/schizi	Cartellonistica per segnalazione pericolo di scivolamenti.
Preparazione e servizio pasti	Utilizzo centri cottura comunali della cucina da parte dell'appaltatore		Elettrocuzione Incendi	Verifiche annuali sulla corretta funzionalità di impianti elettrici e adduzione gas. Verifiche annuali sulla corretta funzionalità di impianti di adduzione gas. Manutenzione estintori.
	Utilizzo dei refettori durante la somministrazione pasti	Docenti, alunni e personale ATA	Urti/colpi/impatti/compressioni Ustioni da calore	Compartimentazione della zona di lavoro/distribuzione.
Informazione e formazione DUVRI				Riunioni di informazione e coordinamento tra i vari responsabili coinvolti.
Misure per il contenimento del Covid-19 costi DPI e altre misure di sicurezza				

## 10. INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'Appaltatore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D. Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi scolastiche/comunali interessate dal presente appalto occorre che l'Appaltatore incaricato comunichi al Responsabile del Contratto/Servizio Referente di Sede, il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

La velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali dovrà essere limitata ai 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

**Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:**

1. È vietato fumare;
2. È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente del Contratto/Servizio Referente di Sede;
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
4. È necessario coordinare la propria attività con il Responsabile del Contratto/Servizio Referente di Sede in merito a:

- Normale attività;
  - Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione;
5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola;
  6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
    - Sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e dasegnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
    - Gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
    - È stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale dell'Appaltatore dovrà conformarsi.

**All'interno dei locali/luoghi di lavoro il personale dell'Appaltatore dovrà attenersi alle seguenti misure di sicurezza:**

1. Il personale dovrà indossare i dispositivi di protezione individuale previsti/indumenti protettivi e per la garanzia dell'igiene alimentare;
2. L'Appaltatore dovrà garantire la presenza di proprio personale addetto alle emergenze durante lo svolgimento dell'attività;

## 11. PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA

Per Emergenza si intende:

- condizione insolita e pericolosa che può presentarsi in modi e tempi non completamente prevedibili. L'emergenza è un fenomeno non interamente codificabile, che può evolvere con danni a persone e/o cose e che richiede un intervento immediato.

Il Datore di lavoro Appaltatore, secondo il dettato del D. Lgs. 81/2008 e ss. mm. ii. ha provveduto alla formazione per addetti alla gestione delle emergenze.

**Addetti alla lotta antincendio:** tutti gli addetti hanno effettuato un corso di formazione conforme al DM. 10 marzo 1998.

**Addetti al Primo Soccorso:** tutti gli addetti hanno effettuato un corso di formazione conforme al DM. 388/2003.

Oltre a quanto di seguito esposto il personale dell'appaltatore dovrà inoltre attenersi scrupolosamente al Piano di Emergenza specifico dell'Istituto Scolastico.

### 11.1 PROCEDURA ANTINCENDIO

All'interno delle strutture scolastiche sono presenti un adeguato numero di estintori posti in posizione nota e segnalata. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità.

Comportamento personale Appaltatore. (personale addetto alla lotta antincendio):

- In caso di **piccolo incendio/principio incendio** cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi se possibile con una uscita alle spalle e senza correre rischi.

**USO DELL'ESTINTORE:**

- TOGLIERE LA SPINA DI SICUREZZA.
- IMPUGNARE L'ESTINTORE.
- PREMERE A FONDO LA LEVA DI COMANDO E DIRIGERE IL GETTO ALLA BASE DELLE FIAMME.
- DOPO L'UTILIZZAZIONE AREARE I LOCALI.

- Qualora non riusciate a spegnerlo uscite chiudendo la porta, quindi:
  - Date l'allarme/avvisate a voce del pericolo i lavoratori e fate uscire le persone presenti nei locali indirizzandole al punto di ritrovo;
  - **Avvertite i Vigili del Fuoco – 115;**
  - Interrompete l'alimentazione elettrica e/o l'alimentazione del gas;
  - Uscite dall'edificio rispettando le vie di fuga stabilite dalle planimetrie affisse sull'edificio scolastico;
  - Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi;
  - Attendete l'arrivo dei VV. FF.

Comportamento personale Appaltatore (personale non addetto alla lotta antincendio):

- Interrompe la propria attività, procede all'evacuazione dai locali portandosi al punto di raccolta seguendo le indicazioni dell'addetto alla lotta antincendio e /o referente responsabile scolastico;
- Rimane a disposizione del personale responsabile/addetto alla lotta antincendio.

## 11.2 EMERGENZA SANITARIA

Si evidenzia che il Primo Soccorso si basa su interventi semplici e facilmente eseguibili. Tali interventi non comportano l'uso di attrezzature speciali e devono mirare, soprattutto, ad evitare manovre ed azioni sbagliate, che potrebbero aggravare la lesione o ritardare la guarigione.

L'Addetto al Primo Soccorso valuta, sulla base delle proprie conoscenze e della propria formazione cosa si deve fare:

- Nel caso di un lieve malore o infortunio risolvibile con i mezzi a propria disposizione;
- Nel caso di una urgenza che richieda l'intervento di un medico ma non ha i requisiti dell'emergenza e inoltre la persona o l'infortunato è trasportabile;
- Nel caso in cui la persona non sia trasportabile e che richiede l'immediato intervento medico (es. caduta con perdita di conoscenza e/o la persona respira ma non risponde alle sollecitazioni verbali).

Nel caso di attivazione dell'emergenza sanitaria (**TEL EMERGENZA SANITARIA 118**) è importante mantenere la calma, effettuare la chiamata di soccorso rispondendo con precisione e tranquillità alle domande poste dall'operatore del 118.

Le domande più importanti poste dall'operatore saranno:



- Le generalità ed il numero telefonico del chiamante;
- Il luogo di provenienza della chiamata;
- Il nome (se possibile) e le condizioni dell'infortunato;
- Il luogo dove si è verificato l'evento;
- Il numero delle persone coinvolte;
- Lo stato di coscienza o di incoscienza;
- Eventuali emorragie visibili in atto, eventuali persone incastrate;
- Eventuale presenza di incendio.

N. B.: soccorrere, può anche voler dire semplicemente attivare il 118 e non abbandonare la vittima fino all'arrivo del personale qualificato.

### 11.3 ALLAGAMENTO DEI

LOCALI L'Appaltatore dovrà:

- Informare immediatamente il Responsabile del Contratto/Servizio Referente di Sede, nonché il personale responsabile dell'Istituto Scolastico fornendogli informazioni sull'esatta ubicazione, sull'entità e sul tipo di liquido che ha invaso i locali, indicandone la causa;
- Individuare le persone e le apparecchiature che possono subire danni per la presenza del liquido;
- Usare estrema cautela se vi sono apparati elettrici e prese di corrente raggiungibili dal liquido (è sicuramente utile staccare l'interruttore generale se nessun altro vi può provvedere e se per farlo non si deve attraversare la zona allagata).

### 11.4 FUGA DI GAS

L'appaltatore in caso di fughe di gas deve:

- Informare immediatamente il Responsabile del Contratto/Servizio Referente di Sede, nonché il personale responsabile dell'Istituto Scolastico.
- Contestualmente si attiveranno gli addetti all'emergenza incendio dell'Appaltatore.

In ogni caso il personale dell'Appaltatore, si attiverà per:

- Aprire tutte le finestre;
- Provvedere, ove praticabile in sicurezza, alla chiusura delle valvole di intercettazione del gas;
- Provvedere, ove praticabile in sicurezza, alla interruzione dei circuiti di distribuzione dell'energia elettrica;
- Attivarsi affinché non vengano azionati interruttori, campanelli, apparecchi elettrici che possano innescare il gas fuoriuscito.

### 11.5 TERREMOTO

Il terremoto sviluppa la sua azione in pochi secondi, e quindi è inutile ingaggiare con esso una improponibile gara di velocità nella speranza di arrivare all'aperto (l'esodo dal locale può essere opportuno per le persone che si trovano al piano terra dell'edificio e per le

quali il raggiungimento di un luogo sicuro all'esterno è ottenibile in pochi secondi).

In caso di terremoto il personale dell'Appaltatore dovrà:

- Evitare di usare scale o ascensori;
- Aprire porte e finestre;
- Trovare riparo adeguato (p.es. un tavolo robusto) per evitare di essere colpiti da materiali in caduta.

#### 11.6 RISCHIO SECURITY

L'Appaltatore in caso di rischio security (es. presenza di involucri sospetti, intrusioni, diffusione di sostanze pericolose), deve:

- Informare immediatamente il Responsabile del Contratto/Servizio Referenti di Sede, nonché il personale responsabile dell'Istituto Scolastico.
- Richiedere l'intervento delle forze dell'ordine (Polizia 113 – Carabinieri 112 – Polizia Municipale).

Datore di Lavoro  
Comune di Erchie

---

Responsabile del Contratto/Servizio  
Comune di Erchie  
Dott. Glauco Caniglia