



# COMUNE DI DORGALI

Provincia di Nuoro  
SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE  
Corso Umberto n°37 - tel. 0784 927216 - fax 0784 94288

**SERVIZIO MENSA per gli ALUNNI delle SCUOLE  
dell'INFANZIA, PRIMARIA, MEDIA tempo prolungato,  
e per gli ANZIANI  
DEL COMUNE DI DORGALI  
ANNI SCOLASTICI 2010-2011 e 2011-2012**

## DUIVRI

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI  
DA INTERFERENZE**

*Luglio 2010*

## SOMMARIO

<b>1.</b>	<b><i>Premessa</i></b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b><i>Soggetti coinvolti</i></b>	<b>4</b>
<b>2.1</b>	<b>Committente</b>	<b>4</b>
<b>2.2</b>	<b>Ditta appaltatrice</b>	<b>4</b>
<b>2.3</b>	<b>DIREZIONE DIDATTICA STATALE DORGALI</b>	<b>5</b>
<b>2.4</b>	<b>scuola media salvatore fancello dorgali</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b><i>Oggetto dell'appalto</i></b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b><i>Descrizione dei luoghi di lavoro</i></b>	<b>7</b>
<b>5.</b>	<b><i>VALUTAZIONE RISCHI standard e da interferenza</i></b>	<b>9</b>
<b>5.1</b>	<b>Criteri di valutazione</b>	<b>9</b>
<b>5.2</b>	<b>check-list</b>	<b>11</b>
5.2.1	SCUOLA DELL'INFANZIA via F.lli CERVI	11
5.2.2	SCUOLA DELL'INFANZIA VIA GIOVANNI XXIII	14
5.2.3	SCUOLA DELL'INFANZIA VIA FERMI (Ferros)	17
5.2.4	SCUOLA DELL'INFANZIA VIA DEL CISTO CALA GONONE	20
5.2.5	SCUOLA PRIMARIA VIA LAMARMORA	23
5.2.6	SCUOLA PRIMARIA E MEDIA via F.lli CERVI	26
<b>5.3</b>	<b>PROCEDURE DI EMERGENZA</b>	<b>29</b>
5.3.1	Emergenza incendio	29
5.3.2	Primo soccorso	30
<b>5.4</b>	<b>Costi sicurezza rischi da interferenza</b>	<b>30</b>

Allegati:

Planimetrie delle scuole

**COMUNE DI DORGALI**  
**Provincia di NUORO**

**SERVIZIO MENSA per gli ALUNNI delle SCUOLE  
dell'INFANZIA, PRIMARIA, MEDIA tempo prolungato,  
e per gli ANZIANI  
DEL COMUNE DI DORGALI  
ANNI SCOLASTICI 2010-2011 e 2011-2012**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI  
DUVRI**

**1. PREMESSA**

Il presente documento, allegato al bando di gara, per l'appalto del servizio di mensa scolastica, domiciliare anziani, del Comune di DORGALI, è da considerarsi come valutazione dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi richiesti in appalto e ha lo scopo di:

- **informare** reciprocamente appaltatore e committente sui rischi connessi all'attività svolta negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto in particolare i rischi da interferenza (D.Lgs 81/2008 art 26, comma 3 come modificato dal D.Lgs 106/09),.
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- **ridurre ogni possibile rischio** a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.
- **indicare i costi** delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni; detti costi non sono soggetti a ribasso (D.Lgs 81/08 e s.m.i. comma 5).

Nel caso specifico si verificano le condizioni previste dal D.Lgs 81/08 come modificato dal D.Lgs 106/09 art.26 **comma 3.ter** (riportato di seguito integralmente) dove il datore di lavoro (Dirigente Scuola Comprensiva) non coincide con il Committente (Comune di DORGALI) per cui verrà redatto il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard; successivamente il presente documento sarà integrato dal datore di lavoro della scuola con i rischi specifici da interferenza.

Esso fungerà da verbale di cooperazione e coordinamento e di sopralluogo congiunto e comprenderà inoltre i requisiti di idoneità dell'appaltatore.

***comma 3-ter.** Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i 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.*

## **2. SOGGETTI COINVOLTI**

Nelle seguenti tabelle sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, nell'attività oggetto dell'appalto.

### **2.1 COMMITTENTE**

<b>COMUNE DI DORGALI</b>	
indirizzo	Corso UMBERTO 37
recapiti tel	tel. 0784/927216 - fax 0784/94288
C.F. - P. IVA	
mail	
Referente Appalto	
<b>DATORE DI LAVORO</b>	Dr. Antonio Testone in qualità di Sindaco pro tempore
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)	Arch. Piergiorgio Dore (tecnico esterno)
Rappresentante dei lavoratori RLS	Ing. Gianmichele Fronteddu
Medico Competente	Dr. Aurelio Nonnis

### **2.2 DITTA APPALTATRICE**

<b>Ditta:</b>	
indirizzo	
recapiti tel	
C.F. - P. IVA	
mail	
<b>DATORE DI LAVORO</b>	
<b>Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)</b>	
<b>Rappresentante dei lavoratori RLS</b>	
<b>Medico Competente</b>	
<b>Addetti antincendio</b>	
<b>Addetti primo Soccorso</b>	

**La ditta vincitrice dell'appalto, ad integrazione di quanto l'azienda stessa assicura in separata documentazione, dovrà ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. fornire i seguenti dati e certificazioni:**

- organigramma aziendale come riportato nella tabella precedente;
- attestati della formazione specifica per il RSPP, il RLS, gli addetti antincendio e gli addetti primo soccorso;
- Certificato di iscrizione Camera di Commercio (D.Lgs 81/2008 Art. 26 comma 1 lettera *a punto 1*);

- Autocertificazione 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 DPR del 28 dicembre 2000 n° 445, (D.Lgs 81/2008 Art. 26 comma 1 lettera a punto 2)
- Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere munito di tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. (D.Lgs 81/2008 Art. 26 comma 8.
- I datori di lavoro (*della ditta appaltatrice e della scuola*) ai sensi del D.Lgs 81/2008 Art. 26 comma 2 lettere a) e b)
  - a) *cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;*
  - b) *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*

### 2.3 DIREZIONE DIDATTICA STATALE DORGALI

<b>DIREZIONE DIDATTICA STATALE DORGALI</b>	
indirizzo direzione	Via Lamarmora 56
recapiti tel	
Scuola dell'infanzia	Via F.Ili Cervi
Scuola dell'infanzia	Via Giovanni XXIII
Scuola dell'infanzia	Viale Fermi (Ferros)
Scuola dell'infanzia	frazione Cala Gonone
Scuola primaria	Via F.Ili Cervi
Scuola primaria	Via Lamarmora 56
Scuola primaria	frazione Cala Gonone
C.F. - P. IVA	80006930913
mail	
DATORE DI LAVORO	Dott.ssa Angela Maria Serra
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)	Dott.ssa Angela Maria Serra
Rappresentante dei lavoratori (RLS)	
Medico Competente	
Addetti antincendio	
Addetti primo Soccorso	

Come prescritto dal D.Lgs81/08 Art. 26 comma 3.ter, il presente documento sarà integrato dal datore di lavoro della DIREZIONE DIDATTICA STATALE con i rischi specifici da interferenza e con le istruzioni contenute nel piano di emergenza delle scuole.

**2.4 SCUOLA MEDIA SALVATORE FANCELLO DORGALI**

SCUOLA MEDIA SALVATORE FANCELLO DORGALI	
indirizzo Presidenza	Via Lamarmora 44
recapiti tel	
scuola media	Via F.lli Cervi
C.F. - P. IVA	80006070918
mail	
DATORE DI LAVORO	Dott. Antonio Luigi Piras
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)	Dott. Antonio Luigi Piras
Rappresentante dei lavoratori (RLS)	
Medico Competente	
Addetti antincendio	
Addetti primo Soccorso	

Come prescritto dal D.Lgs81/08 Art. 26 comma 3.ter, il presente documento sarà integrato dal datore di lavoro della Scuola Media con i rischi specifici da interferenza e con le istruzioni contenute nel piano di emergenza delle scuole.

**3. OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la preparazione, cottura e fornitura di pasti destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto nelle scuole dell'infanzia statali, scuole primarie, scuole medie a tempo prolungato e per gli Anziani.

Sono compresi nell'appalto la pulizia dei locali (cucine, dispense, refettori e servizi igienici annessi ai locali di cui sopra), il trasporto dei pasti con autoveicolo nelle scuole prive di locale cucina.

Il canone complessivo al netto di IVA è di € **711.500,00** per il periodo **2010/2011 e 2011/2012**; è previsto il rinnovo per un anno scolastico di € **355.750,00**.

Il numero presunto dei pasti da fornire per anno scolastico è di n. 87.375.

Il costo a pasto è fissato nel modo seguente:

- **servizio mensa scuola dell'infanzia e scuola primaria:**  
€ 4,00 per ogni pasto effettivamente servito n° pasti previsto 71'750
- **Servizio mensa scuola media e anziani:**  
€ 4.40 per ogni pasto effettivamente servito, n° pasti previsto 15'625

## **4. DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO**

### **SCUOLE DELL'INFANZIA**

#### **Plesso via Cervi Dorgali.**

Costituisce un corpo separato dall'edificio della scuola primaria, si articolano tre sezioni, la cucina e la mensa, questi spazi sono disposti attorno ad uno spazio centrale per le attività collettive.

L'ingresso ai locali cucina e refettorio è indipendente dall'ingresso principale della scuola, mentre gli spazi esterni e gli ingressi dalla strada pubblica sono in comune sia con la scuola dell'infanzia che con la scuola primaria e media.

Le attività lavorative principali all'interno di questa scuola sono le seguenti: ingresso nel cortile con l'autoveicolo per lo scarico dei prodotti alimentari, stoccaggio dei prodotti, preparazione pasti, distribuzione dei pasti agli alunni, pulizia dei locali.

Nella planimetria allegata sono evidenziati: i percorsi dell'autoveicolo all'interno del cortile della scuola, lo spazio di parcheggio e i locali di lavoro.

#### **Plesso via Giovanni XXIII**

I locali interessati dall'appalto sono situati al piano seminterrato della scuola con ingresso indipendente da via Giovanni XXIII, e sono costituiti dalla cucina, due locali utilizzati come dispensa, dal refettorio articolato in vari ambienti e dai servizi igienici, le aule della didattica sono invece ubicati al piano terra serviti da una scala.

Le attività lavorative che si svolgeranno in questi ambienti sono le seguenti, arrivo prodotti alimentari, preparazione pasti anche per la scuola primaria di via Lamarmora, distribuzione pasti nel refettorio, trasporto pasti nel refettorio della attigua scuola primaria, pulizia dei locali, refettori, cucina, servizi igienici, dispensa.

Lo scarico dei prodotti alimentari viene effettuato da via Giovanni XXIII, non vi è transito di autoveicoli della ditta appaltatrice all'interno del cortile scolastico.

Nella planimetria allegata sono evidenziate: le aree di lavoro, i percorsi da seguire per lo scarico delle merci.

Le interferenze con le attività scolastiche sono limitate alla distribuzione dei pasti.

#### **Plesso via Fermi (Ferros) Dorgali.**

Si sviluppa su un unico livello e comprende due sezioni, la cucina e il refettorio, tutti gli spazi funzionali sono disposti attorno alla grande aula per le attività collettive, il plesso è dotato di un ampio cortile esterno per le attività all'aperto.

Una parte della scuola corrispondente all'aula e ai servizi della terza sezione è stata assegnata dal comune di Dorgali alla cooperativa Arcobaleno per gestire la sezione "Primavera" (bambini da 2 a 3 anni); i locali della sezione "Primavera" non interferiscono con quelli della scuola statale ad eccezione degli spazi esterni, dove sono installati i giochi (scivolo, buca sabbia ecc), è stata dotata di ingresso autonomo verso la circonvallazione.

La cucina e gli spazi del refettorio hanno un accesso autonomo mentre è in comune con la scuola l'accesso dalla strada pubblica tramite una rampa inclinata.

Le attività lavorative che si svolgeranno in questi ambienti sono le seguenti: scarico delle merci, preparazione pasti, distribuzione dei pasti agli alunni, **preparazione pasti per gli anziani e consegna degli stessi agli addetti dell'assistenza domiciliare**, pulizia dei locali.

Le interferenze con le attività scolastiche oltre alla fase di distribuzione dei pasti possono verificarsi anche nell'utilizzo comune della rampa d'ingresso.

**Plesso via Del Cisto Cala Gonone.**

La scuola occupa una parte di un più articolato edificio dove sono distribuite altre attività: la sede della circoscrizione, un deposito comunale e il centro di educazione ambientale. La scuola ha accessi e spazi esterni separati dalle altre attività e non vi è comunicazione con le altre attività; anche in questo caso le tre sezioni, la mensa e la cucina sono distribuite dall'aula delle attività collettive.

La cucina ha un ingresso indipendente dal cortile di ingresso della scuola; le attività lavorative che si svolgeranno in questi ambienti sono le seguenti: scarico delle merci, preparazione dei pasti, distribuzione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia e a quelli della scuola primaria di via Collodi che si spostano in questo plesso per consumare i pasti, pulizia dei locali.

**SCUOLA PRIMARIA e MEDIA****Sede centrale via Lamarmora Dorgali.**

E' la struttura più vecchia, edificata nel 1930/35 si sviluppa su tre piani di cui uno seminterrato, in questo edificio è ubicata la direzione didattica e la segreteria, la struttura è priva di locale cucina in questa scuola è prevista solo la distribuzione dei pasti in un locale attrezzato a refettorio al piano seminterrato e la pulizia del locale.

Per questo plesso si ipotizza la preparazione dei pasti nella adiacente plesso di via Giovanni XXIII in quanto il trasporto può essere effettuato con percorsi interni ai cortili di pertinenza delle due scuole, in questo caso si segnala la presenza di scale, quindi l'impossibilità di utilizzare per il trasporto i carrelli.

I locali interessati all'appalto sono situati al piano seminterrato e comprendono due refettori comunicanti, uno di mq 60 l'altro di mq 53 e i servizi igienici.

Le attività lavorative previste sono: trasporto dei pasti pronti, sporzionamento, distribuzione, pulizia dei locali.

**Plesso via Cervi scuola primaria e media .**

L'edificio si sviluppa su tre livelli principali è costituisce un corpo unico con alcune sezione della scuola media con cui condivide alcuni spazi collettivi, l'auditorium e la mensa; quest'ultima è posta in posizione baricentrica fra le due scuole, l'ingresso è in comune con la scuola elementare e / o la scuola media vi sono interferenze con i percorsi interni ed esterni.

Si precisa che i locali della scuola media non sono attualmente occupati per la didattica.

Gli alunni delle medie si spostano dal plesso di via Lamarmora per consumare i pasti nei giorni previsti.

Le attività lavorative previste sono: scarico derrate alimentari, preparazione pasti, distribuzione pasti nel refettorio comune agli alunni della scuola primaria e media, pulizia dei locali.

Per evitare interferenze con la scuola primaria, gli addetti della ditta appaltatrice dovranno utilizzare l'ingresso della scuola media come evidenziato nella planimetria allegata.

## **5. VALUTAZIONE RISCHI STANDARD E DA INTERFERENZA**

**Per Interferenza** si intende circostanza in cui si verifica una sovrapposizione tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti.

Nel caso dell'appalto per la mensa della scuola del comune di DORGALI si hanno interferenze fra gli addetti dell'impresa appaltatrice, gli addetti e gli alunni delle scuole interessate dall'appalto, gli addetti della Cooperativa dell'assistenza domiciliare.

La presente valutazione dovrà essere aggiornata, con le considerazioni e le integrazioni delle due organizzazioni scolastiche.

**Le eventuali integrazioni del presente piano non costituiranno comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto.**

Dalla descrizione dei luoghi di lavoro e dalle attività previste al punto 4, emergono le prime indicazioni sui rischi standard e da interferenza presenti nell'appalto,

- il transito all'interno dei cortili con l'automezzo può interferire con attività all'aperto della scuola e /o con il semplice transito di docenti alunni e personale non docente,
- all'interno, gli spazi mensa e cucina sono in genere ben distinti dagli spazi propri della scuola, l'interferenza è limitata al tempo del pranzo.
- sono presenti a volte dei gradini per raggiungere i refettori e le cucine, questo determina qualche difficoltà nell'utilizzo di carrelli per il trasporto delle derrate alimentari;

Nelle check list di valutazione dei rischi ai punti successivi, sono analizzati in modo dettagliato i rischi presenti ed in particolare rischi da interferenza e le indicazioni per eliminarli e /o ridurre le conseguenze.

### **5.1 CRITERI DI VALUTAZIONE**

La quantificazione e relativa classificazione dei rischi deriva dalla stima dell'entità dell'esposizione e dalla gravità degli effetti; infatti, il rischio (**R**) può essere definito come il prodotto della **Probabilità (p)** di accadimento per la **Gravità del Danno (d)**:

$$R = p \times d$$

Utilizzando la check-list allegata al presente documento, si assegna un indice a ciascun rischio, utilizzando una scala a numeri crescenti in funzione della gravità del probabile evento.

**Di seguito è riportata la Scala delle Probabilità, la scala dell'entità del danno e la magnitudo del rischio evidenziato:**

### Scala delle Probabilità

- p=1 Non sono noti episodi già verificatisi
- p=2 l'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi.
- p=3 L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno anche se in modo non automatico e/o diretto. E' noto qualche episodio in cui all'anomalia ha fatto seguito il verificarsi di un danno
- p=4 Esiste una correlazione diretta tra l'anomalia da eliminare ed il verificarsi del danno ipotizzato.  
Si sono già verificati danni conseguenti all'anomalia evidenziata nella struttura in esame o in altre simili ovvero in situazioni operative simili.

### Scala dell'entità del Danno:

- d=1 Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea breve e rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
- d=2 Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea anche lunga ma reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
- d=3 Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità permanente parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
- d=4 Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

### Magnitudo del rischio

Combinando le due scale in una matrice a base quattro si ottiene la Matrice Dei Rischi, nella quale ad ogni casella corrisponde una determinata combinazione di probabilità/entità dei danni. Di seguito è riportata la matrice che scaturisce dalle suddette scale:

**R > 8 azioni correttive indilazionabili**

**4 ≤ R ≤ 8 azioni correttive necessarie da programmare con urgenza**

**2 ≤ R ≤ 3 azioni correttive/migliorative da programmare nel breve/medio termine**

**R=1 azioni migliorative da valutare in fase di programmazione**

Legenda Rischio	DANNO			
	Lieve (1)	Modesto (2)	Significativo (3)	Grave (4)
Basso R=1				
Accettabile R = 2 - 3				
Notevole 4-8				
Elevato 9-16				
PROBABILITÀ				
Non Probabile (1)	1	2	3	4
Possibile (2)	2	4	6	8
Probabile (3)	3	6	9	12
Altamente probabile (4)	4	8	12	16

## 5.2 CHECK-LIST

### 5.2.1 SCUOLA DELL'INFANZIA via F.Ili CERVI

SCUOLA DELL'INFANZIA via F.Ili CERVI				1.1		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
1	Ingresso e uscita addetti dal cortile della scuola con automezzo.	area di transito comune, nel cortile	collisioni con altri mezzi, investimenti di persone.	2	2	4
		IL CANCELLO E' EVIDENZIATO NELLA PLANIMETRIA ALLEGATA. L'INGRESSO DEGLI ADDETTI DELLA DITTA APPALTATRICE DEVE AVVENIRE IN ORARI DIVERSI RISPETTO ALL'INGRESSO E ALL'USCITA DEGLI ALUNNI. L'AUTOMEZZO ALL'INTERNO DEL CORTILE DEVE PROCEDERE A PASSO D'UOMO.				
2	Scarico pasti - ingresso scuola	aree di transito	urti, impatti, scivolamenti	2	2	4
		organizzazione del lavoro	urti, impatti, scivolamenti	1	2	2
		movimentazione dei carichi	distorsioni, strappi muscolari ecc.	1	1	1
		PREVEDERE UNO SPAZIO DI SOSTA PER LO SCARICO MERCI. LO SCARICO DEVE ESSERE EFFETTUATO IN ORARI DIVERSI DALL'INGRESSO E L'USCITA DEGLI ALUNNI. INFORMARE E FORMARE GLI ADDETTI SUGLI ORARI DELLA SCUOLA. FORMARE I LAVORATORI AD UNA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI, MANTENERE I PERCORSI LIBERI DA INTRALCI IN ACCORDO CON IL PERSONALE DELLA STRUTTURA SCOLASTICA.				
3	Scivolamento sui percorsi interni del fabbricato, refettorio, cucina.	percorsi e spazi di lavoro	scivolamenti pavimenti o scale bagnate .	1	2	2
		I LAVORATORI DOVRANNO ESSERE INFORMATI CIRCA L'USO DI SCARPE ANTISCIVOLO. I LAVORATORI NON DOVRANNO UTILIZZARE I PERCORSI SUI QUALI VIENE ESPOSTA LA SEGNALETICA INDICANTE PAVIMENTI BAGNATI PERICOLO DI SCIVOLAMENTO PER INTERVENTI DI PULIZIA EFFETTUATI PER VERSAMENTI ACCIDENTALI, LA PULIZIA ORDINARIA DEI PERCORSI DI TRANSITO DEVE ESSERE EFFETTUATA FUORI DALL'ORARIO SCOLASTICO.				
4	Movimentazione manuale dei carichi	trasporto materiali su percorsi con scale e gradini	scivolamenti, distorsioni, strappi muscolari	2	2	4
		FORMARE GLI ADDETTI ALLA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI. VERIFICARE IL PESO TRASPORTATO DEVE ESSERE INFERIORE A 20KG PER LE DONNE E 30KG PER GLI UOMINI.				

SCUOLA DELL'INFANZIA via F.lli CERVI				1.2		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
5	Contatto con batteri patogeni	Batteri patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola o presenti negli ambienti di lavoro.	3	1	3
		DURANTE LA NORMALE ATTIVITÀ LAVORATIVA L'ESPOSIZIONE È POSSIBILE PER CONTATTO CON ALTRE PERSONE , UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
6	Contatto con virus patogeni	Virus patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola	3	1	3
		UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
7	Impianti elettrici	Utilizzo di attrezzature elettriche.	Elettrocuzione contatti elettrici diretti o indiretti	1	1	1
		organizzazione del lavoro	Elettrocuzione per mancata conoscenza degli impianti	1	2	2
		I LAVORATORI: DOVRANNO USARE LE COMPONENTI TERMINALI DELL'IMPIANTO ELETTRICO COSÌ COME PRESENTI, SENZA APPORTARE LORO ALCUNA MODIFICA.  DOVRANNO SEGNALARE AI REFERENTI DELLE RELATIVE STRUTTURE, EVENTUALI ANOMALIE CHE DOVESSERO RICONTRARE SUGLI IMPIANTI.  <b>DOVRANNO ESSERE INFORMATI SUGLI SCHEMI DEGLI IMPIANTI PRESENTI.</b>				
8	Cottura cibi con fornelli e forni a gas.	contatto con elementi a temperature elevate	scottature, ustioni	2	2	4
		I LAVORATORI DOVRANNO USARE IDONEI GUANTI PER MANIPOLARE TEGLIE E PENTOLE. <b>E' VIETATO FAR ENTRARE NELLA CUCINA GLI ALUNNI DURANTE LA PREPARAZIONE DI PASTI.</b>				

SCUOLA DELL'INFANZIA via F.lli CERVI				1.3		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
9	Pulizia dei locali (Rischio Chimico)	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature	contatti con detersivi acidi disincrostanti ecc.	2	1	2
		organizzazione del lavoro	contatti accidentali con sostanze pericolose	2	2	4
<p>I LAVORATORI DOVRANNO USARE I PRODOTTI CHIMICI SECONDO LE PRESCRIZIONI RIPORTATE NELLE SCHEDE DI SICUREZZA DEI PRODOTTI, <b>CHE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI.</b></p> <p>I LAVORATORI DEVONO ESSERE DOTATI DI IDONEI D.P.I.</p> <p>LA PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI TAVOLI DEGLI ALUNNI DEVE ESSERE EFFETTUATA CON PRODOTTI NON PERICOLOSI. E VIETATO TRAVASARE I PRODOTTI DALLE CONFEZIONI ORIGINALI CHE DEVONO SEMPRE CONSERVARE L'ETICHETTA, IN CASO DI TRAVASI IN ALTRI CONTENITORI DEVE SEMPRE ESSERE RIPORTATO IL NOME DEL PRODOTTO E LE SUE CARATTERISTICHE.</p> <p>DOVRANNO ESSERE ORGANIZZATE RIUNIONI CON GLI ADDETTI PER INFORMARE TUTTI I LAVORATORI SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI CHIMICI, (CANDEGGINA, ACIDI VARI DISINCROSTANTI, DETERSIVI ECC.)</p> <p><b>I PRODOTTI CHIMICI DEVONO ESSERE CUSTODITI IN ARMADI CHIUSI FUORI DALLA PORTATA DEGLI ALUNNI.</b></p>						
10	Tagli abrasioni	Utilizzo di coltelli ed altri utensili appuntiti	il rischio si evidenzia durante le operazioni di preparazione dei pasti e in modo minore durante il servizio ai tavoli	2	2	4
		<p>UTILIZZARE ADEGUATI DPI (GUANTI ANTITAGLIO) ED ORGANIZZARE LE FASI DI LAVORO PER RIDURRE I RISCHI. RIPORRE GLI OGGETTI APPUNTITI E I COLTELLI IN APPOSITI FODERI . FORMARE GLI ADDETTI AL CORRETTO UTILIZZO DEI COLTELLI.</p>				
11	USO DI GAS (GPL IN BOMBOLE)	Uso di gas in bombole	rischio asfissia incendi esplosioni	1	3	3
		<p>CONTROLLARE PERIODICAMENTE LE TUBATURE DEL GAS.</p> <p>ASSICURARE UNA CORRETTA VENTILAZIONE DELL'AMBIENTE CUCINA A LIVELLO DEL PAVIMENTO.</p> <p>CHIUDERE LE VALVOLE DI INGRESSO DEL GAS APPENA FINITO DI CUCINARE I PASTI. <b>LA QUANTITA' DI GAS IN DEPOSITO NON DEVE SUPERARE I 75 KG</b></p>				

**5.2.2 SCUOLA DELL'INFANZIA VIA GIOVANNI XXIII**

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA GIOVANNI XXIII				2.1		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
1	Ingresso e uscita addetti cancello pedonale	aree di transito	cadute scivolamenti	1	2	2
MANTENERE I PERCORSO LIBERO DA INTRALCI						
2	Scarico merci da via G. XXIII	aree di transito	investimenti, urti, impatti, scivolamenti	2	2	4
		organizzazione del lavoro	urti, impatti, scivolamenti	1	2	2
		movimentazione dei carichi	distorsioni, strappi muscolari ecc.	1	1	1
		PREVEDERE UNO SPAZIO DI SOSTA PER LO SCARICO MERCI IN MODO DA NON INTERFERIRE CON IL TRAFFICO STRADALE INFORMARE E FORMARE GLI ADDETTI . FORMARE I LAVORATORI AD UNA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI, MANTENERE I PERCORSI LIBERI DA INTRALCI IN ACCORDO CON IL PERSONALE DELLA STRUTTURA SCOLASTICA.				
3	Scivolamento sui percorsi interni del fabbricato, corridoio refettori cucina.	percorsi e spazi di lavoro	scivolamenti pavimenti o scale bagnate .	1	2	2
		I LAVORATORI DOVRANNO ESSERE INFORMATI CIRCA L'USO DI SCARPE ANTISCIVOLO. I LAVORATORI NON DOVRANNO UTILIZZARE I PERCORSI SUI QUALI VIENE ESPOSTA LA SEGNALETICA INDICANTE PAVIMENTI BAGNATI PERICOLO DI SCIVOLAMENTO PER INTERVENTI DI PULIZIA EFFETTUATI PER VERSAMENTI ACCIDENTALI, LA PULIZIA ORDINARIA DEI PERCORSI DI TRANSITO DEVE ESSERE EFFETTUATA FUORI DALL'ORARIO SCOLASTICO.				
4	Movimentazione manuale dei carichi	trasporto materiali su percorsi con scale e gradini	scivolamenti, distorsioni, strappi muscolari	2	2	4
		FORMARE GLI ADDETTI ALLA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI . VERIFICARE IL PESO TRASPORTATO DEVE ESSERE INFERIORE A 20KG PER LE DONNE E 30KG PER GLI UOMINI.				

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA GIOVANNI XXIII				2.2		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
5	Contatto con batteri patogeni	Batteri patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola o presenti negli ambienti di lavoro.	3	1	3
		DURANTE LA NORMALE ATTIVITÀ LAVORATIVA L'ESPOSIZIONE È POSSIBILE PER CONTATTO CON ALTRE PERSONE , UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
6	Contatto con virus patogeni	Virus patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola	3	1	3
		UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
7	Impianti elettrici	Utilizzo di attrezzature elettriche.	Elettrocuzione contatti elettrici diretti o indiretti	1	1	1
		organizzazione del lavoro	Elettrocuzione per mancata conoscenza degli impianti	1	2	2
		I LAVORATORI: DOVRANNO USARE LE COMPONENTI TERMINALI DELL'IMPIANTO ELETTRICO COSÌ COME PRESENTI, SENZA APPORTARE LORO ALCUNA MODIFICA.  DOVRANNO SEGNALARE AI REFERENTI DELLE RELATIVE STRUTTURE, EVENTUALI ANOMALIE CHE DOVESSERO RICONTRARE SUGLI IMPIANTI.  <b>DOVRANNO ESSERE INFORMATI SUGLI SCHEMI DEGLI IMPIANTI PRESENTI.</b>				
8	Cottura cibi con fornelli e forni a gas.	Contatto con elementi a temperature elevate	scottature, ustioni	2	2	4
		I LAVORATORI DOVRANNO USARE IDONEI GUANTI PER MANIPOLARE TEGLIE E PENTOLE. <b>E' VIETATO FAR ENTRARE NELLA CUCINA GLI ALUNNI DURANTE LA PREPARAZIONE DI PASTI.</b>				

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA GIOVANNI XXIII				2.3		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
9	Pulizia dei locali (Rischio Chimico)	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature	contatti con detersivi acidi disincrostanti ecc.	2	1	1
		organizzazione del lavoro	contatti accidentali con sostanze pericolose	2	2	4
<p>I LAVORATORI DOVRANNO USARE I PRODOTTI CHIMICI SECONDO LE PRESCRIZIONI RIPORTATE NELLE SCHEDE DI SICUREZZA DEI PRODOTTI, CHE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI. I LAVORATORI DEVONO ESSERE DOTATI DI IDONEI D.P.I.</p> <p>LA PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI TAVOLI DEGLI ALUNNI DEVE ESSERE EFFETTUATA CON PRODOTTI NON PERICOLOSI E VIETATO TRAVASARE I PRODOTTI DALLE CONFEZIONI ORIGINALI CHE DEVONO SEMPRE CONSERVARE L'ETICHETTA, IN CASO DI TRAVASI IN ALTRI CONTENITORI DEVE SEMPRE ESSERE RIPORTATO IL NOME DEL PRODOTTO E LE SUE CARATTERISTICHE.</p> <p>DOVRANNO ESSERE ORGANIZZATE RIUNIONI CON GLI ADDETTI PER INFORMARE TUTTI I LAVORATORI SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI CHIMICI, (CANDEGGINA, ACIDI VARI DISINCROSTANTI, DETERSIVI ECC.)</p> <p><b>I PRODOTTI CHIMICI DEVONO ESSERE CUSTODITI IN ARMADI CHIUSI FUORI DALLA PORTATA DEGLI ALUNNI.</b></p>						
10	Tagli abrasioni	Utilizzo di coltelli ed altri utensili appuntiti	il rischio si evidenzia durante le operazioni di preparazione dei pasti e in modo minore durante il servizio ai tavoli	2	2	4
		<p>UTILIZZARE ADEGUATI DPI (GUANTI ANTITAGLIO) ED ORGANIZZARE LE FASI DI LAVORO PER RIDURRE I RISCHI. RIPORRE GLI OGGETTI APPUNTITI E I COLTELLI IN APPOSITI FODERI IN PARTICOLARE ALL'INTERNO DELLE AULE. FORMARE GLI ADDETTI AL CORRETTO UTILIZZO DEI COLTELLI.</p>				
11	Uso di gas (gpl)	Uso di gas in bombole	rischio asfissia incendi esplosioni	1	3	3
		<p>CONTROLLARE PERIODICAMENTE LE TUBATURE DEL GAS.</p> <p>ASSICURARE UNA CORRETTA VENTILAZIONE DELL'AMBIENTE CUCINA A LIVELLO DEL PAVIMENTO.</p> <p>CHIUDERE LE VALVOLE DI INGRESSO DEL GAS APPENA FINITO DI CUCINARE . <b>LA QUANTITA' DI GAS IN DEPOSITO NON DEVE SUPERARE I 75 KG</b></p>				

**5.2.3 SCUOLA DELL'INFANZIA VIA FERMI (Ferros)**

SCUOLA DELL'INFANZIA via FERMI				3.1		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
1	Ingresso e uscita addetti dal cortile della scuola a piedi	area di transito comune, nel cortile	scivolamenti cadute	2	1	2
		IL CANCELLO E' EVIDENZIATO NELLA PLANIMETRIA ALLEGATA. L'INGRESSO DEGLI ADDETTI DELLA DITTA APPALTATRICE DEVE AVVENIRE IN ORARI DIVERSI RISPETTO ALL'INGRESSO E ALL'USCITA DEGLI ALUNNI. L'AUTOMEZZO DEVE ESSERE POSTEGGIATO ALL'ESTERNO DELLA SCUOLA				
2	Scarico pasti - ingresso scuola	aree di transito	urti, impatti, scivolamenti	2	2	4
		organizzazione del lavoro	urti, impatti, scivolamenti	1	2	2
		movimentazione dei carichi	distorsioni, strappi muscolari ecc.	1	1	1
		PREVEDERE UNO SPAZIO DI SOSTA PER LO SCARICO MERCI. LO SCARICO DEVE ESSERE EFFETTUATO IN ORARI DIVERSI DALL'INGRESSO E L'USCITA DEGLI ALUNNI. INFORMARE E FORMARE GLI ADDETTI SUGLI ORARI DELLA SCUOLA. FORMARE I LAVORATORI AD UNA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI, MANTENERE I PERCORSI LIBERI DA INTRALCI IN ACCORDO CON IL PERSONALE DELLA STRUTTURA SCOLASTICA.				
3	Scivolamento sui percorsi interni del fabbricato, refettorio, cucina.	percorsi e spazi di lavoro	scivolamenti pavimenti o scale bagnate .	1	2	2
		I LAVORATORI DOVRANNO ESSERE INFORMATI CIRCA L'USO DI SCARPE ANTISCIVOLO. I LAVORATORI NON DOVRANNO UTILIZZARE I PERCORSI SUI QUALI VIENE ESPOSTA LA SEGNALETICA INDICANTE PAVIMENTI BAGNATI PERICOLO DI SCIVOLAMENTO PER INTERVENTI DI PULIZIA EFFETTUATI PER VERSAMENTI ACCIDENTALI, LA PULIZIA ORDINARIA DEI PERCORSI DI TRANSITO DEVE ESSERE EFFETTUATA FUORI DALL'ORARIO SCOLASTICO.				
4	Movimentazione manuale dei carichi	trasporto materiali su percorsi con scale e gradini	scivolamenti, distorsioni, strappi muscolari	2	2	4
		FORMARE GLI ADDETTI ALLA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI . VERIFICARE IL PESO TRASPORTATO DEVE ESSERE INFERIORE A 20KG PER LE DONNE E 30KG PER GLI UOMINI.				

SCUOLA DELL'INFANZIA via FERMI				3.2		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
5	Contatto con batteri patogeni	Batteri patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola o presenti negli ambienti di lavoro.	3	1	3
		DURANTE LA NORMALE ATTIVITÀ LAVORATIVA L'ESPOSIZIONE È POSSIBILE PER CONTATTO CON ALTRE PERSONE , UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
6	Contatto con virus patogeni	Virus patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola	3	1	3
		UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
7	Impianti elettrici	Utilizzo di attrezzature elettriche.	Elettrocuzione contatti elettrici diretti o indiretti	1	1	1
		organizzazione del lavoro	Elettrocuzione per mancata conoscenza degli impianti	1	2	2
		I LAVORATORI: DOVRANNO USARE LE COMPONENTI TERMINALI DELL'IMPIANTO ELETTRICO COSÌ COME PRESENTI, SENZA APPORTARE LORO ALCUNA MODIFICA.  DOVRANNO SEGNALARE AI REFERENTI DELLE RELATIVE STRUTTURE, EVENTUALI ANOMALIE CHE DOVESSERO RICONTRARE SUGLI IMPIANTI.  <b>DOVRANNO ESSERE INFORMATI SUGLI SCHEMI DEGLI IMPIANTI PRESENTI.</b>				
8	Cottura cibi con fornelli e forni a gas.	contatto con elementi a temperature elevate	scottature, ustioni	2	2	4
		I LAVORATORI DOVRANNO USARE IDONEI GUANTI PER MANIPOLARE TEGLIE E PENTOLE. <b>E' VIETATO FAR ENTRARE NELLA CUCINA GLI ALUNNI DURANTE LA PREPARAZIONE DI PASTI.</b>				

SCUOLA DELL'INFANZIA via FERMI				3.3		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
9	Pulizia dei locali (Rischio Chimico)	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature	contatti con detersivi acidi disincrostanti ecc.	2	1	2
		organizzazione del lavoro	contatti accidentali con sostanze pericolose	2	2	4
		<p>I LAVORATORI DOVRANNO USARE I PRODOTTI CHIMICI SECONDO LE PRESCRIZIONI RIPORTATE NELLE SCHEDE DI SICUREZZA DEI PRODOTTI, <b>CHE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI.</b></p> <p>I LAVORATORI DEVONO ESSERE DOTATI DI IDONEI D.P.I.</p> <p>LA PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI TAVOLI DEGLI ALUNNI DEVE ESSERE EFFETTUATA CON PRODOTTI NON PERICOLOSI.</p> <p>E VIETATO TRAVASARE I PRODOTTI DALLE CONFEZIONI ORIGINALI CHE DEVONO SEMPRE CONSERVARE L'ETICHETTA,</p> <p>IN CASO DI TRAVASI IN ALTRI CONTENITORI DEVE SEMPRE ESSERE RIPORTATO IL NOME DEL PRODOTTO E LE SUE CARATTERISTICHE.</p> <p>DOVRANNO ESSERE ORGANIZZATE RIUNIONI CON GLI ADDETTI PER INFORMARE TUTTI I LAVORATORI SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI CHIMICI, (CANDEGGINA, ACIDI VARI DISINCROSTANTI, DETERSIVI ECC.)</p> <p><b>I PRODOTTI CHIMICI DEVONO ESSERE CUSTODITI IN ARMADI CHIUSI FUORI DALLA PORTATA DEGLI ALUNNI.</b></p>				
10	Tagli abrasioni	Utilizzo di coltelli ed altri utensili appuntiti	il rischio si evidenzia durante le operazioni di preparazione dei pasti e in modo minore durante il servizio ai tavoli	2	2	4
		<p>UTILIZZARE ADEGUATI DPI (GUANTI ANTITAGLIO) ED ORGANIZZARE LE FASI DI LAVORO PER RIDURRE I RISCHI. RIPORRE GLI OGGETTI APPUNTITI E I COLTELLI IN APPOSITI FODERI.</p> <p>FORMARE GLI ADDETTI AL CORRETTO UTILIZZO DEI COLTELLI.</p>				
11	USO DI GAS (GPL IN BOMBOLE)	Uso di gas in bombole	rischio asfissia incendi esplosioni	1	3	3
		<p>CONTROLLARE PERIODICAMENTE LE TUBATURE DEL GAS.</p> <p>ASSICURARE UNA CORRETTA VENTILAZIONE DELL'AMBIENTE CUCINA A LIVELLO DEL PAVIMENTO.</p> <p>CHIUDERE LE VALVOLE DI INGRESSO DEL GAS APPENA FINITO DI CUCINARE I PASTI.</p> <p><b>LA QUANTITA' DI GAS IN DEPOSITO NON DEVE SUPERARE I 75 KG</b></p>				

**5.2.4 SCUOLA DELL'INFANZIA VIA DEL CISTO CALA GONONE**

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA DEL CISTO CALA GONONE				4.1		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
1	Ingresso e uscita addetti cancello pedonale	aree di transito	cadute scivolamenti	1	2	2
		MANTENERE I PERCORSO LIBERO DA INTRALCI				
2	Scarico merci da via DEL CISTO	aree di transito	investimenti, urti, impatti, scivolamenti	2	2	4
		organizzazione del lavoro	urti, impatti, scivolamenti	1	2	2
		movimentazione dei carichi	distorsioni, strappi muscolari ecc.	1	1	1
		PREVEDERE UNO SPAZIO DI SOSTA PER LO SCARICO MERCI IN MODO DA NON INTERFERIRE CON IL TRAFFICO STRADALE INFORMARE E FORMARE GLI ADDETTI . LO SCARICO MERCI DEVE ESSERE EFFETTUATO IN ORARI DIVERSI DA QUELLI DELL'ENTRATA E DELL'USCITA DEGLI ALUNNI. FORMARE I LAVORATORI AD UNA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI, MANTENERE I PERCORSI LIBERI DA INTRALCI IN ACCORDO CON IL PERSONALE DELLA STRUTTURA SCOLASTICA.				
3	Scivolamento sui percorsi interni del fabbricato, corridoio refettori cucina.	percorsi e spazi di lavoro	scivolamenti pavimenti o scale bagnate .	1	2	2
		I LAVORATORI DOVRANNO ESSERE INFORMATI CIRCA L'USO DI SCARPE ANTISCIVOLO. I LAVORATORI NON DOVRANNO UTILIZZARE I PERCORSI SUI QUALI VIENE ESPOSTA LA SEGNALETICA INDICANTE PAVIMENTI BAGNATI PERICOLO DI SCIVOLAMENTO PER INTERVENTI DI PULIZIA EFFETTUATI PER VERSAMENTI ACCIDENTALI, LA PULIZIA ORDINARIA DEI PERCORSI DI TRANSITO DEVE ESSERE EFFETTUATA FUORI DALL'ORARIO SCOLASTICO.				
4	Movimentazione manuale dei carichi	trasporto materiali su percorsi con scale e gradini	scivolamenti, distorsioni, strappi muscolari	2	2	4
		FORMARE GLI ADDETTI ALLA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI . VERIFICARE IL PESO TRASPORTATO DEVE ESSERE INFERIORE A 20KG PER LE DONNE E 30KG PER GLI UOMINI.				

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA DEL CISTO CALA GONONE				4.2		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
5	Contatto con batteri patogeni	Batteri patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola o presenti negli ambienti di lavoro.	3	1	3
		DURANTE LA NORMALE ATTIVITÀ LAVORATIVA L'ESPOSIZIONE È POSSIBILE PER CONTATTO CON ALTRE PERSONE , UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
6	Contatto con virus patogeni	Virus patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola	3	1	3
		UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
7	Impianti elettrici	Utilizzo di attrezzature elettriche.	Elettrocuzione contatti elettrici diretti o indiretti	1	1	1
		organizzazione del lavoro	Elettrocuzione per mancata conoscenza degli impianti	1	2	2
		I LAVORATORI: DOVRANNO USARE LE COMPONENTI TERMINALI DELL'IMPIANTO ELETTRICO COSÌ COME PRESENTI, SENZA APPORTARE LORO ALCUNA MODIFICA.  DOVRANNO SEGNALARE AI REFERENTI DELLE RELATIVE STRUTTURE, EVENTUALI ANOMALIE CHE DOVESSERO RICONTRARE SUGLI IMPIANTI.  <b>DOVRANNO ESSERE INFORMATI SUGLI SCHEMI DEGLI IMPIANTI PRESENTI.</b>				
8	Cottura cibi con fornelli e forni a gas.	Contatto con elementi a temperature elevate	scottature, ustioni	2	2	4
		I LAVORATORI DOVRANNO USARE IDONEI GUANTI PER MANIPOLARE TEGLIE E PENTOLE. <b>E' VIETATO FAR ENTRARE NELLA CUCINA GLI ALUNNI DURANTE LA PREPARAZIONE DI PASTI.</b>				

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA DEL CISTO CALA GONONE				4.3		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
9	Pulizia dei locali (Rischio Chimico)	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature	contatti con detersivi acidi disincrostanti ecc.	2	1	1
		organizzazione del lavoro	contatti accidentali con sostanze pericolose	2	2	4
		<p>I LAVORATORI DOVRANNO USARE I PRODOTTI CHIMICI SECONDO LE PRESCRIZIONI RIPORTATE NELLE SCHEDE DI SICUREZZA DEI PRODOTTI, CHE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI. I LAVORATORI DEVONO ESSERE DOTATI DI IDONEI D.P.I.</p> <p>LA PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI TAVOLI DEGLI ALUNNI DEVE ESSERE EFFETTUATA CON PRODOTTI NON PERICOLOSI E VIETATO TRAVASARE I PRODOTTI DALLE CONFEZIONI ORIGINALI CHE DEVONO SEMPRE CONSERVARE L'ETICHETTA, IN CASO DI TRAVASI IN ALTRI CONTENITORI DEVE SEMPRE ESSERE RIPORTATO IL NOME DEL PRODOTTO E LE SUE CARATTERISTICHE.</p> <p>DOVRANNO ESSERE ORGANIZZATE RIUNIONI CON GLI ADDETTI DELLA SCUOLA PER INFORMARE TUTTI I LAVORATORI SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI CHIMICI, (CANDEGGINA, ACIDI VARI DISINCROSTANTI, DETERSIVI ECC.)</p> <p><b>I PRODOTTI CHIMICI DEVONO ESSERE CUSTODITI IN ARMADI CHIUSI FUORI DALLA PORTATA DEGLI ALUNNI.</b></p>				
10	Tagli abrasioni	Utilizzo di coltelli ed altri utensili appuntiti	il rischio si evidenzia durante le operazioni di preparazione dei pasti e in modo minore durante il servizio ai tavoli	2	2	4
		<p>UTILIZZARE ADEGUATI DPI (GUANTI ANTITAGLIO) ED ORGANIZZARE LE FASI DI LAVORO PER RIDURRE I RISCHI. RIPORRE GLI OGGETTI APPUNTITI E I COLTELLI IN APPOSITI FODERI IN PARTICOLARE ALL'INTERNO DEL REFETTORIO. FORMARE GLI ADDETTI AL CORRETTO UTILIZZO DEI COLTELLI.</p>				
11	Uso di gas (gpl)	Uso di gas in bombole	rischio asfissia incendi esplosioni	1	3	3
		<p>CONTROLLARE PERIODICAMENTE LE TUBATURE DEL GAS.</p> <p>ASSICURARE UNA CORRETTA VENTILAZIONE DELL'AMBIENTE CUCINA A LIVELLO DEL PAVIMENTO. CHIUDERE LE VALVOLE DI INGRESSO DEL GAS APPENA FINITO DI CUCINARE I PASTI. <b>LA QUANTITA' DI GAS IN DEPOSITO NON DEVE SUPERARE I 75 KG</b></p>				

**5.2.5 SCUOLA PRIMARIA VIA LAMARMORA**

SCUOLA PRIMARIA VIA LAMARMORA				5.1		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
1	Ingresso e uscita addetti piano seminterrato	aree di transito	cadute scivolamenti	1	2	2
		MANTENERE I PERCORSO LIBERO DA INTRALCI				
2	Trasporto pasti pronti dal plesso di via G. XXIII attraverso i cortili	percorsi esterni con scale	cadute scivolamenti	2	2	4
		movimentazione dei carichi	distorsioni, strappi muscolari ecc.	3	1	3
		FORMARE I LAVORATORI AD UNA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI, MANTENERE I PERCORSI LIBERI DA INTRALCI IN ACCORDO CON IL PERSONALE DELLA STRUTTURA SCOLASTICA ED IN PARTICOLARE LE SCALE ESTERNE				
3	Scivolamento sui percorsi interni del fabbricato, corridoio refettori cucina rampe inclinate 8% ingresso refettorio.	percorsi e spazi di lavoro	scivolamenti pavimenti o scale bagnate .	1	2	2
		I LAVORATORI DOVRANNO ESSERE INFORMATI CIRCA L'USO DI SCARPE ANTISCIVOLO.				
		I LAVORATORI NON DOVRANNO UTILIZZARE I PERCORSI SUI QUALI VIENE ESPOSTA LA SEGNALETICA INDICANTE PAVIMENTI BAGNATI PERICOLO DI SCIVOLAMENTO PER INTERVENTI DI PULIZIA EFFETTUATI PER VERSAMENTI ACCIDENTALI,  LA PULIZIA ORDINARIA DEI PERCORSI DI TRANSITO DEVE ESSERE EFFETTUATA FUORI DALL'ORARIO SCOLASTICO.				
4	Movimentazione manuale dei carichi	trasporto materiali su percorsi con scale e gradini	scivolamenti, distorsioni, strappi muscolari	2	2	4
		FORMARE GLI ADDETTI ALLA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI . VERIFICARE IL PESO TRASPORTATO DEVE ESSERE INFERIORE A 20KG PER LE DONNE E 30KG PER GLI UOMINI.				

SCUOLA PRIMARIA VIA LAMARMORA				5.2		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
5	Contatto con batteri patogeni	Batteri patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola o presenti negli ambienti di lavoro.	3	1	3
		DURANTE LA NORMALE ATTIVITÀ LAVORATIVA L'ESPOSIZIONE È POSSIBILE PER CONTATTO CON ALTRE PERSONE , UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
6	Contatto con virus patogeni	Virus patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola	3	1	3
		UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
7	Impianti elettrici	Utilizzo di attrezzature elettriche.	Elettrocuzione contatti elettrici diretti o indiretti	1	1	1
		organizzazione del lavoro	Elettrocuzione per mancata conoscenza degli impianti	1	2	2
		<p>I LAVORATORI: DOVRANNO USARE LE COMPONENTI TERMINALI DELL'IMPIANTO ELETTRICO COSÌ COME PRESENTI, SENZA APPORTARE LORO ALCUNA MODIFICA.</p> <p>DOVRANNO SEGNALARE AI REFERENTI DELLE RELATIVE STRUTTURE, EVENTUALI ANOMALIE CHE DOVESSERO RICONTRARE SUGLI IMPIANTI.</p> <p><b>DOVRANNO ESSERE INFORMATI SUGLI SCHEMI DEGLI IMPIANTI PRESENTI.</b></p>				

SCUOLA PRIMARIA VIA LAMARMORA				5.3		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
8	Pulizia dei locali (Rischio Chimico)	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature	contatti con detersivi acidi disincrostanti ecc.	2	1	1
		organizzazione del lavoro	contatti accidentali con sostanze pericolose	2	2	4
		<p>I LAVORATORI DOVRANNO USARE I PRODOTTI CHIMICI SECONDO LE PRESCRIZIONI RIPORTATE NELLE SCHEDE DI SICUREZZA DEI PRODOTTI, CHE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI. I LAVORATORI DEVONO ESSERE DOTATI DI IDONEI D.P.I.</p> <p>LA PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI TAVOLI DEGLI ALUNNI DEVE ESSERE EFFETTUATA CON PRODOTTI NON PERICOLOSI E VIETATO TRAVASARE I PRODOTTI DALLE CONFEZIONI ORIGINALI CHE DEVONO SEMPRE CONSERVARE L'ETICHETTA, IN CASO DI TRAVASI IN ALTRI CONTENITORI DEVE SEMPRE ESSERE RIPORTATO IL NOME DEL PRODOTTO E LE SUE CARATTERISTICHE.</p> <p>DOVRANNO ESSERE ORGANIZZATE RIUNIONI CON GLI ADDETTI DELLA SCUOLA PER INFORMARE TUTTI I LAVORATORI SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI CHIMICI, (CANDEGGINA, ACIDI VARI DISINCROSTANTI, DETERSIVI ECC.)</p> <p><b>I PRODOTTI CHIMICI DEVONO ESSERE CUSTODITI IN ARMADI CHIUSI FUORI DALLA PORTATA DEGLI ALUNNI.</b></p>				
9	Tagli abrasioni	Utilizzo di coltelli ed altri utensili appuntiti	il rischio si evidenzia durante le operazioni di sporzionamento	2	1	2
		<p>UTILIZZARE ADEGUATI DPI (GUANTI ANTITAGLIO) ED ORGANIZZARE LE FASI DI LAVORO PER RIDURRE I RISCHI. RIPORRE GLI OGGETTI APPUNTITI E I COLTELLI IN APPOSITI FODERI IN PARTICOLARE ALL'INTERNO DEL REFETTORIO FORMARE GLI ADDETTI AL CORRETTO UTILIZZO DEI COLTELLI.</p>				

**5.2.6 SCUOLA PRIMARIA E MEDIA via F.Ili CERVI**

SCUOLA PRIMARIA E MEDIA via F.Ili CERVI				6.1		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
1	Ingresso e uscita addetti dal cortile della scuola con automezzo.	area di transito comune, nel cortile	collisioni con altri mezzi, investimenti di persone.	2	2	4
		IL CANCELLO E' EVIDENZIATO NELLA PLANIMETRIA ALLEGATA. L'INGRESSO DEGLI ADDETTI DELLA DITTA APPALTATRICE DEVE AVVENIRE IN ORARI DIVERSI RISPETTO ALL'INGRESSO E ALL'USCITA DEGLI ALUNNI. L'AUTOMEZZO ALL'INTERNO DEL CORTILE DEVE PROCEDERE A PASSO D'UOMO.				
2	Scarico pasti - ingresso scuola	aree di transito	urti, impatti, scivolamenti	2	2	4
		organizzazione del lavoro	urti, impatti, scivolamenti	1	2	2
		movimentazione dei carichi	distorsioni, strappi muscolari ecc.	1	1	1
		PREVEDERE UNO SPAZIO DI SOSTA PER LO SCARICO MERCI. LO SCARICO DEVE ESSERE EFFETTUATO IN ORARI DIVERSI DALL'INGRESSO E L'USCITA DEGLI ALUNNI. INFORMARE E FORMARE GLI ADDETTI SUGLI ORARI DELLA SCUOLA. FORMARE I LAVORATORI AD UNA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI, MANTENERE I PERCORSI LIBERI DA INTRALCI IN ACCORDO CON IL PERSONALE DELLA STRUTTURA SCOLASTICA.				
3	Scivolamento sui percorsi interni del fabbricato, refettorio, cucina.	percorsi e spazi di lavoro	scivolamenti pavimenti o scale bagnate .	1	2	2
		I LAVORATORI DOVRANNO ESSERE INFORMATI CIRCA L'USO DI SCARPE ANTISCIVOLO. I LAVORATORI NON DOVRANNO UTILIZZARE I PERCORSI SUI QUALI VIENE ESPOSTA LA SEGNALETICA INDICANTE PAVIMENTI BAGNATI PERICOLO DI SCIVOLAMENTO PER INTERVENTI DI PULIZIA EFFETTUATI PER VERSAMENTI ACCIDENTALI, LA PULIZIA ORDINARIA DEI PERCORSI DI TRANSITO DEVE ESSERE EFFETTUATA FUORI DALL'ORARIO SCOLASTICO.				
4	Movimentazione manuale dei carichi	trasporto materiali su percorsi con scale e gradini	scivolamenti, distorsioni, strappi muscolari	2	2	4
		FORMARE GLI ADDETTI ALLA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI . VERIFICARE IL PESO TRASPORTATO DEVE ESSERE INFERIORE A 20KG PER LE DONNE E 30KG PER GLI UOMINI.				

SCUOLA PRIMARIA E MEDIA via F.Ili CERVI				6.2		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
5	Contatto con batteri patogeni	Batteri patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola o presenti negli ambienti di lavoro.	3	1	3
		DURANTE LA NORMALE ATTIVITÀ LAVORATIVA L'ESPOSIZIONE È POSSIBILE PER CONTATTO CON ALTRE PERSONE , UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
6	Contatto con virus patogeni	Virus patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola	3	1	3
		UTILIZZARE LA NORMALE PRASSI IGIENICA PERSONALE AVVERTIRE IL COMMITTENTE IN CASO DI EVIDENTI RISCHI.				
7	Impianti elettrici	Utilizzo di attrezzature elettriche.	Elettrocuzione contatti elettrici diretti o indiretti	1	1	1
		organizzazione del lavoro	Elettrocuzione per mancata conoscenza degli impianti	1	2	2
		I LAVORATORI: DOVRANNO USARE LE COMPONENTI TERMINALI DELL'IMPIANTO ELETTRICO COSÌ COME PRESENTI, SENZA APPORTARE LORO ALCUNA MODIFICA.  DOVRANNO SEGNALARE AI REFERENTI DELLE RELATIVE STRUTTURE, EVENTUALI ANOMALIE CHE DOVESSERO RICONTRARE SUGLI IMPIANTI.  <b>DOVRANNO ESSERE INFORMATI SUGLI SCHEMI DEGLI IMPIANTI PRESENTI.</b>				
8	Cottura cibi con fornelli e forni a gas.	contatto con elementi a temperature elevate	scottature, ustioni	2	2	4
		I LAVORATORI DOVRANNO USARE IDONEI GUANTI PER MANIPOLARE TEGLIE E PENTOLE. <b>E' VIETATO FAR ENTRARE NELLA CUCINA GLI ALUNNI DURANTE LA PREPARAZIONE DI PASTI.</b>				

SCUOLA PRIMARIA E MEDIA via F.III CERVI				6.3		
n°	descrizione delle operazioni che determinano rischi generali e da interferenza	sorgente di rischio	Classificazione dei rischi	valutazione		
				p	d	R
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE						
9	Pulizia dei locali (Rischio Chimico)	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature	contatti con detersivi acidi disincrostanti ecc.	2	1	2
		organizzazione del lavoro	contatti accidentali con sostanze pericolose	2	2	4
		<p>I LAVORATORI DOVRANNO USARE I PRODOTTI CHIMICI SECONDO LE PRESCRIZIONI RIPORTATE NELLE SCHEDE DI SICUREZZA DEI PRODOTTI, <b>CHE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI.</b></p> <p>I LAVORATORI DEVONO ESSERE DOTATI DI IDONEI D.P.I.</p> <p>LA PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI TAVOLI DEGLI ALUNNI DEVE ESSERE EFFETTUATA CON PRODOTTI NON PERICOLOSI.</p> <p>E VIETATO TRAVASARE I PRODOTTI DALLE CONFEZIONI ORIGINALI CHE DEVONO SEMPRE CONSERVARE L'ETICHETTA,</p> <p>IN CASO DI TRAVASI IN ALTRI CONTENITORI DEVE SEMPRE ESSERE RIPORTATO IL NOME DEL PRODOTTO E LE SUE CARATTERISTICHE.</p> <p>DOVRANNO ESSERE ORGANIZZATE RIUNIONI CON GLI ADDETTI DELLA SCUOLA PER INFORMARE TUTTI I LAVORATORI SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI CHIMICI, (CANDEGGINA, ACIDI VARI DISINCROSTANTI, DETERSIVI ECC.)</p> <p><b>I PRODOTTI CHIMICI DEVONO ESSERE CUSTODITI IN ARMADI CHIUSI FUORI DALLA PORTATA DEGLI ALUNNI.</b></p>				
10	Tagli abrasioni	Utilizzo di coltelli ed altri utensili appuntiti	il rischio si evidenzia durante le operazioni di preparazione dei pasti e in modo minore durante il servizio ai tavoli	2	2	4
		<p>UTILIZZARE ADEGUATI DPI (GUANTI ANTITAGLIO) ED ORGANIZZARE LE FASI DI LAVORO PER RIDURRE I RISCHI. RIPORRE GLI OGGETTI APPUNTITI E I COLTELLI IN APPOSITI FODERI.</p> <p>FORMARE GLI ADDETTI AL CORRETTO UTILIZZO DEI COLTELLI.</p>				
11	USO DI GAS (GPL IN BOMBOLE)	Uso di gas in bombole	rischio asfissia incendi esplosioni	1	3	3
		<p>CONTROLLARE PERIODICAMENTE LE TUBATURE DEL GAS.</p> <p>ASSICURARE UNA CORRETTA VENTILAZIONE DELL'AMBIENTE CUCINA A LIVELLO DEL PAVIMENTO.</p> <p>CHIUDERE LE VALVOLE DI INGRESSO DEL GAS APPENA FINITO DI CUCINARE I PASTI.</p> <p><b>LA QUANTITA' DI GAS IN DEPOSITO NON DEVE SUPERARE I 75 KG</b></p>				

### 5.3 PROCEDURE DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali delle scuole, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno: incendio, esplosione, infortunio, malore, terremoto o alluvione ecc.

Le scuole dove gli addetti della ditta appaltatrice andranno ad operare sono dotate di piano di emergenza; le planimetrie con i percorsi di emergenza da seguire sono affisse in ogni scuola.

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota.

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. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è **115 Vigili del Fuoco**.

**Si richiamano di seguito alcuni comportamenti da attuare in caso emergenza, LE PROCEDURE DI EMERGENZA DOVRANNO COMUNQUE ESSERE CONCORDATE FORMALMENTE CON I RESPONSABILI E GLI ADDETTI DELLA SCUOLA IN CUI SI OPERA.**

**GLI ADDETTI DELLA (ditta appaltatrice) DOVRANNO COLLABORARE ATTIVAMENTE ALLA ATTUAZIONE DELLE MISURE DI EMERGENZA ANCHE IN OCCASIONE DELLE PROVE DI EVACUAZIONE.**

#### 5.3.1 Emergenza incendio

In caso di **piccolo incendio** allertate i responsabili della scuola e seguite le indicazioni che vi vengono impartite, le procedure da attuare per la zona cucina sono di seguito elencate

- chiudere le finestre;
- chiudere la valvola del gas
- togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale;
- uscite chiudendo la porta;
- collaborate con i docenti e il personale non docente della scuola a far uscire ordinatamente gli alunni verso il punto di raccolta esterno.

Se non è possibile contattare i responsabili, cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi (*se siete stati formati per questa mansione*).

Qualora non riusciate a spegnerlo o non ne abbiate le capacità, **ADOTTARE LE SEGUENTI PROCEDURE:**

- Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo **mantenendo la calma**.
- Avvertite i Vigili del Fuoco al numero – 115
- Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
- Attendete l'arrivo dei pompieri e spiegate l'evento.

### 5.3.2 **Primo soccorso**

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.

Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.

Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **118, Pronto Soccorso**.

### 5.4 **COSTI SICUREZZA RISCHI DA INTERFERENZA**

Dall'analisi dei rischi effettuata ai punti precedenti emerge che per eliminare o ridurre i rischi da interferenza dovranno essere organizzate delle riunioni di informazione e formazione per attuare il coordinamento fra gli addetti della ditta appaltatrice e i responsabili delle scuole.

Si precisa che ulteriori indicazioni e prescrizioni possono essere inserite nel presente documento dall'organizzazione scolastica.

I costi della sicurezza, relativi ai soli rischi da interferenza, sono **determinati dall'onere aggiuntivo delle riunioni di informazione e formazione per organizzare il coordinamento fra i lavoratori della scuola e della ditta appaltatrice**.

La formazione deve riguardare tutti i punti riportati nelle check-list e la gestione delle emergenze evidenziata ai punti 5.3, 5.31, 5.3.2, con riferimento alle prove di evacuazione ai nominativi degli addetti all'emergenza e al primo soccorso della scuola.

Considerate le dimensioni delle strutture e le persone coinvolte si ritiene sufficiente una riunione annuale di due ore per informare e formare il personale; il costo della sicurezza è determinato dalle ore di formazione del personale e dall'onorario del docente, si precisa che la formazione e l'informazione deve essere fatta all'interno dell'orario di lavoro dunque retribuita.

**L'informazione e la formazione dovranno essere specifiche per ogni plesso.**

Il costo così stimato ammonta a euro 0.02 per ogni pasto; in questo costo si ritiene compensata la paga oraria degli addetti, il materiale informativo e il costo del docente.

Ai sensi del D.Lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.Lgs 106/09 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non sono soggetti a ribasso.

Per servizio mensa scuola dell'infanzia e primaria, il costo stanziato dall'Amministrazione Comunale per un pasto ammonta a euro 4.00, detratto il costo della sicurezza di euro 0,02 restano euro 3,98

Per il Servizio mensa scuola media e anziani il costo stanziato dall'Amministrazione Comunale per un pasto ammonta a euro 4.40, detratto il costo della sicurezza di euro 0,02 restano euro 4.38

**L'importo a base d'asta ammonta per servizio mensa scuola dell'infanzia e primaria a euro 3.98**

**L'importo a base d'asta ammonta per servizio mensa scuola media e anziani a euro 4.38**

**L'importo di euro 0.02 relativo ai costi della sicurezza da rischio interferenza non è soggetto a ribasso.**

Dorgali, 21/07/2010

*Il presente documento è stato redatto, dall'Arch. Piergiorgio Dore via Dante 18 Dorgali, iscritto all'ordine degli Architetti della Provincia di Nuoro al n° 77, Codice Fiscale DRO PGR 56C04D 345M, Partita IVA 00883530917. Tel.0784-96233 Cell.335-7040413 Mail [piegiorgiodore@tiscali.it](mailto:piegiorgiodore@tiscali.it), R.S.P.P. del Comune di Dorgali, su incarico dell'Amministrazione del Comune di Dorgali (Committente).*

*Arch. Piergiorgio Dore*

**VERBALE DI SOPRALLUOGO E  
DICHIARAZIONE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO.**

(D.Lgs 81/2008 art. 26 comma 2)

Alla sottoscrizione del presente documento i firmatari attestano di aver effettuato ricognizione dei luoghi di lavoro, rilevandone la situazione ed i rischi.

Dichiarano inoltre di cooperare per evitare i rischi connessi alla compresenza, anche con eventuali, altri appaltatori.

La firma degli interessati attesta quanto sopra dichiarato ed impegna le relative aziende.

Dorgali, .....

*Firma Datore di Lavoro  
Comune di Dorgali*

*Firma Datore di Lavoro  
Direzione Didattica Statale Dorgali*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Firma Datore di Lavoro  
Scuola Media Salvatore Fancello Dorgali*

*Datore di lavoro  
Ditta appaltatrice*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_