



Mariateresa

Allegato 2.6 DUVRI

COMMITTENTE: UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI

OGLIO - CIRIA

Piazza Roma, 2 – 26010 CORTE DE' FRATI

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE

DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)

(art. 26 comma 3 - D.Lgs. 81/08 e s.m.i.)

Ditta appaltatrice: _____

Firma per ricevuta Ditta appaltatrice: _____

Firma legale rappresentante UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI OGLIO - CIRIA

(_____):

Firma RSPP UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI OGLIO - CIRIA

(Geom. Alberto Racchi):

Corte de' Frati, li _____

SERVIZIO DA ESEGUIRE: Il servizio prevede la fornitura delle derrate, acqua, tovaglioli, tovaglette, la preparazione dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti, lo sbarazzo dei locali di consumo dei pasti, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, della cucina, del magazzino e del servizio igienico destinato al personale di cucina.

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

- a) Stazione appaltante :Unione dei Comuni di Corte de' Frati-Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)** è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di refezione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze, ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina e i refettori, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione e la somministrazione dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola Primaria presso la refezione sita presso la scuola dell'infanzia stessa .

Per quanto riguarda l'attività svolta presso i locali cucina , i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio .

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori (somministrazione dei pasti agli utenti, e rigovernatura dei locali cucina) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale del Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso gli edifici scolastici.

Infine il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui, nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- **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.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

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

- La rigenerazione dei pasti presso le cucine della Stazione appaltante sita presso le sedi dei plessi scolastici (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso i Comuni dell'Unione ;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina, così come specificato nel capitolato;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i refettori e gli altri locali di pertinenza.

L'organizzazione del servizio è così definita:

Presso le cucine dei singoli plessi scolastici, vengono trasportati e rigenerati i pasti a cura dell'Impresa, la preparazione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primaria di Grontardo, utilizzando la cucina, per:

- gli utenti della scuola primaria
- gli utenti della scuola dell'infanzia

Soggetti che cooperano

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TEL. INDIRIZZO SEDE
DATORE DI LAVORO	MAIRINO PIERA MARIA Presidente dell'Unione Lombarda dei Comuni Oglio Ciria	Piazza Roma n. 2 26010-Corte de' Frati 0372/930048-930043
RESPONSABILE PROCEDIMENTO	CAPORALE Dott.ssa MARIATERESA	Piazza Roma n. 2 26010-Corte de' Frati 0372/930048-930043
RESPONSABILE SERVIZIO TECNICO MANUTENTIVO	AGAZZI Arch. LUIGI	Piazza Roma n. 2 26010-Corte de' Frati 0372/930048-930043
RESPONSABILE DEL S.P.P. UNIONE DEI COMUNI	Geom. Alberto Racchi c/o Racchi s.r.l.	Via Antiche Fornaci,31 26100 – CREMONA 0372/430455
MEDICO COMPETENTE	Boccasavia dott.ssa Greta	Via Platona n.8/B – Castelvetro Piacentino (PC) Tel. 0523/823335

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)

RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
	NOMINATIVO	INDIRIZZO-TEL-MAIL
RAPPRESENTANTE LEGALE		
RESPONSABILE DEL S.P.P.		
MEDICO COMPETENTE		
DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO		

Datori di lavoro – dirigenti scolastici		
Dirigente scolastico Scuola PRIMARIA	DIRIGENTE Scolastico pro-tempore Ist. Comprensivo	
Dirigente scolastico Scuola INFANZIA	DIRIGENTE Scolastico pro-tempore	

ALTRI DATORI DI LAVORO

(Scheda da aggiornare ogni qualvolta vi sia un nuovo Datore di lavoro che possa interferire con le attività oggetto dell'appalto. Compilare una scheda per ogni Datore di lavoro)

RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
	NOMINATIVO	INDIRIZZO-TEL-MAIL
RAPPRESENTANTE LEGALE		
RESPONSABILE DEL S.P.P.		
MEDICO COMPETENTE		
DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO		

FINALITÀ'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/200 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;
- al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- **i rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- **i costi per la sicurezza** sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi similari a quelli individuati.
- **I costi stimati** per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 30.000) . E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.
- **I costi della sicurezza**, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, **non sono soggetti a ribasso** e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.
- **MISURE GENERALI DI CORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL PRESENTE APPALTO**

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico sede dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà dell'Unione non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dall'Unione o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria ;
- divieto sia per il personale dell'Unione che per quello dell'aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto sia per il personale dell'Unione che per quello dell'aggiudicataria – di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale dell'Unione e di quello dell'aggiudicataria stessa;

- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento dell'Unione in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

All'interno del presente paragrafo vengono fornite le **INFORMAZIONI GENERALI INERENTI LE CONDIZIONI DI RISCHIO DELL'AMBIENTE DI LAVORO** ove vengono svolte le attività.

Le **ATTIVITÀ DI TIPO INTERFERENZIALI**, con i conseguenti rischi associati e le relative misure tecnico - organizzative - comportamentali, vengono trattate nel successivo paragrafo.

<p>TRANSITO E MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI</p>	<p>Nell'area di lavoro non sono presenti dislivelli pericolosi nella pavimentazione dei locali. Altresì non sono presenti rischi di scivolamento per la presenza di pavimenti bagnati o scivolosi, eventuali rischi residui possono evincersi solo per sversamenti accidentali di sostanze sui pavimenti.</p>
<p>CIRCOLAZIONE ALL'ESTERNO DEI LOCALI (cortile interno)</p>	<p>Nella circolazione all'esterno delle strutture occorre prestare la massima attenzione poiché è normalmente prevista circolazione di automezzi. La velocità massima consentita ai mezzi è di 10 km/h.</p>
<p>SERVIZI IGIENICI</p>	<p>Trattandosi di interventi in fabbricati con servizi funzionanti, l'Unione dei Comuni di Corte dè Frati – Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio fornirà alla impresa servizi igienici. L'Appaltatore si impegnerà a mantenerne l'ordine e a utilizzarli in modo opportuno.</p>
<p>RISCHI DI NATURA ELETTRICA</p>	<p>Sono presenti impianti elettrici ed apparecchiature (di illuminazione e distribuzione forza motrice) in tensione. Ogni disservizio dovrà essere tempestivamente comunicato al Datore di Lavoro dell'Unione dei Comuni di Corte dè Frati – Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio – Olmeneta, per gli interventi del caso. È fatto obbligo di utilizzare, al bisogno, le prese elettriche disposte negli ambienti evitando accuratamente di superarne la portata. Eventuali interventi sugli impianti pericolosi in esercizio non sono autorizzati.</p>
<p>RISCHIO DI INCENDIO PRODOTTO DA SORGENTI E MATERIALI SOLIDI</p>	<p>Il rischio di incendio (sulla base dei criteri previsti dal D.M. 10 Marzo 1998) è classificato a rischio:</p> <p style="text-align: center;"><i>basso</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>medio</i> <i>elevato.</i></p>
<p>RISCHIO DI INCENDIO PRODOTTO DA SORGENTI O MATERIALI LIQUIDI</p>	<p>Per la gestione delle emergenze sono ubicati negli ambienti di lavoro chiaramente segnalati estintori e idranti sottoposti a regolare controlli.</p> <p>Gli estintori, presenti nei vari locali di lavoro sono sempre accessibili con facilità.</p> <p>Per gli interventi è predisposta una squadra di emergenza addestrata ad intervenire lo spegnimento e l'evacuazione.</p>

RISCHI DI INCENDIO DI NATURA ELETTRICA	Vietato fumare e introdurre fiamme libere. Non è prevista la presenza di lavorazioni con materiali infiammabili.
RISCHIO ATMOSFERE ESPLOSIVE	Negli ambienti di lavoro esistono aree con la probabilità di formazione di atmosfere esplosive: <input checked="" type="checkbox"/> impianto termico (caldaia)
RUMORE	Il livello di rumore è inferiore a 80 dB(A).

Quadro e costi analitici delle attività interferenti

Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica

Attività che saranno svolte dall'Impresa aggiudicataria	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul costo pasto
Movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro l'edificio scolastico sino alla dispensa e/o alla cucina	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni , i genitori	Giornaliera per i prodotti freschi, settimanale e periodica per gli altri prodotti	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di prescuola, ricreazione e fine lezioni). Rispettare i limiti di portata del montacarichi. Utilizzare apposita cartellonistica mobile	€ 0,002
Pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali di pertinenza	Utenti servizio refezione	Secondo le specifiche di cui al CSA	Delimitare le zone, utilizzare DPI . Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza	€0,002
Le attività di :	Pulizia Edificio Scolastico (a cura del personale dipendente dai Datori di Lavoro Scolastici)		Delimitare le zone.	€0,001
Le attività di:	Manutenzione non differibile di attrezzature	Secondo necessità	Delimitare la zona dell'intervento.	€0,001

	ed impianti (a cura del Committente)		Adottare le misure di pulizia e sanificazione successiva	
TOTALE oneri sul singolo Pasto				€0,006

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ'

- **a fornire**, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.
- **□dopo la stipula del contratto** l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione per la **cooperazione e il coordinamento**"/ "sopralluogo congiunto" da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nei plessi scolastici dell'Unione dei Comuni di Corte dè Frati-Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio.
- **Entro 30 giorni** dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.
- Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

PRESIDI E PROCEDURE PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE

L'Unione dei Comuni di Corte dè Frati–Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio ha adottato misure attive e passive e presidi di protezione antincendio:

- per garantire il sicuro utilizzo delle vie di uscita;
- per l'estinzione degli incendi;
- per la rivelazione e l'allarme in caso di incendio in aree a particolare rischio d'incendio;

Tali misure e presidi sono oggetto di sorveglianza, controlli periodici e mantenute in efficienza a cura dell'Unione dei Comuni di Corte dè Frati – Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio.

L'Unione dei Comuni di Corte dè Frati–Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio dispone inoltre di attrezzature minime per gli interventi di primo soccorso dimensionate ed identificate sulla base delle attività effettuate e dal numero dei propri lavoratori .

L'ubicazione dei presidi è riportata in planimetrie esposte nei locali e segnalata secondo quanto previsto dal Titolo V del D.Lgs. 81/2008.

Le attrezzature presenti potranno essere utilizzate dalle imprese appaltatrici le quali tuttavia devono:

- verificare l'adeguatezza dei presidi esistenti in relazione alle singole esigenze ed attività eventualmente provvedendo ad integrare gli stessi con quanto ritenuto necessario in base alle proprie attività;
- segnalare tempestivamente qualsiasi anomalia o carenza riscontrata;
- designare gli addetti alla gestione per le emergenze i cui nominativi dovranno essere comunicati all'Unione dei Comuni di Corte dè Frati–Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio.
- segnalare tempestivamente l'eventuale utilizzo dei presidi per consentirne il reintegro.
- Tutto il personale che accede all'Unione dei Comuni di Corte dè Frati–Olmeneta-Grontardo-Scandolara Ripa d'Oglio è inoltre tenuto ad adottare le seguenti procedure in caso di emergenza:

Segnalazione dell'Emergenza

La procedura interna di segnalazione dell'emergenza, comunicata a tutti i lavoratori ed affissa in tutti i piani degli edifici, è la seguente:

CHIUNQUE RILEVI UN INCENDIO O UNA GRAVE SITUAZIONE DI EMERGENZA CHE COMPORTI PERICOLI IMMEDIATI PER LA SALUTE DI PIU' PERSONE DEVE:

- Allontanarsi dalle fonti di pericolo immediato;
- Attivare l'impianto di segnalazione incendi schiacciando il pulsante di allarme;
- Fornire tempestivamente informazioni sull'evento alla portineria e agli addetti all'emergenza evidenziando la presenza di feriti.
- Salvaguardando la propria incolumità, tentare di estinguere l'incendio ed evitarne la propagazione con i mezzi a disposizione sulla base delle proprie conoscenze e capacità.
- Non usare acqua per spegnere incendi su apparecchiature elettriche e/o elettriche in tensione.
- La persona che ha attivato il pulsante di allarme è tenuta ad informare non appena possibile, in relazione all'evolversi degli eventi, il Datore di lavoro.

N.B. Informare l'ufficio, telefonicamente o recandosi di persona, fornendo le seguenti informazioni.

nome di chi effettua la segnalazione,

luogo dove è avvenuto

descrizione sommaria del fatto (natura dell' evento , ufficio o impianto interessato, personale coinvolto, eventuale presenza di infortunati)

richiesta di conferma di quanto comunicato.

L' eventuale segnalazione di evacuazione di tutti i locali viene azionata, qualora fosse necessario, dagli uffici. Il suono di un segnale di sgombero è continuo (Allegato XXX D.Lgs. 81/2008)

Al fine di evitare l'innesco e la propagazione di incendi particolare attenzione dovrà essere prestata per i seguenti punti:

- Evitare di realizzare, nelle pertinenze degli edifici, strutture o depositi di materiale combustibile (polistirolo, scatole di cartone, film plastici, ecc.) che, in caso di incendio, possano compromettere la resistenza delle strutture dell'edificio e propagare l'incendio all'edificio stesso.

Si dovranno, in particolare, attuare i provvedimenti per la protezione attiva e passiva quali:

- Verifica dell'efficienza dei dispositivi antincendio esistenti.
- Conoscere la dislocazione dei dispositivi attivi antincendio esistenti e quelli predisposti.
- Localizzare piccoli depositi in aree distanti fra loro.
- Vietare l'accensione di fuochi, di fumare al di fuori delle aree autorizzate.
- Non addossare materiale combustibile agli apparecchi di riscaldamento.
- Non depositare merci negli spazi antistanti quadri ed apparecchiature elettriche.
- Non eseguire modifiche o interventi di qualsiasi natura su impianti elettrici se non qualificati ed espressamente autorizzati.