

ALLEGATO B)
Spett.le

.....
.....
(denominazione e indirizzo ditta / Impresa
incaricata di eseguire il lavoro in appalto)

Calenzano il

**OGGETTO: DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI - D. Lgs. 81/2008 art. 26 comma 3 –
PER I SERVIZI RICHIESTI NELL'ASILO NIDO "IL TRENINO"**

In osservanza di quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 si passano a fornire informazioni inerenti aspetti che potrebbero costituire pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori, al fine di permettervi una migliore conoscenza del lavoro da svolgere e l'individuazione delle opportune misure di prevenzione e protezione che dovranno scaturire dalla vostra specifica valutazione del rischio.

Si evidenzia che non si rilevano particolari condizioni di rischio dovute a interferenze, se non le ineliminabili condizioni presenti in luoghi come le scuole, che non richiedono comunque l'adozione di particolari misure di prevenzione e/o protezione

OGGETTO : D. Lgs. 81/2008 art. 26 comma 1 lettera b)

Informazioni specifiche area esterna

Si tiene precisare ed evidenziare che tutto ciò che attiene a rischi riconducibili alla percorrenza di tratti che conducono alle ns. unità locali, sono di vs. esclusiva pertinenza e responsabilità

Rischio di incidente stradale	
Voci	descrizione
Informazioni	Le strade pubbliche transitabili per raggiungere i plessi scolastici, con riferimento alla stagione invernale, possono trovarsi con tratti ghiacciati o innevati, oltre che bagnati per precipitazioni meteorologiche Nei piazzali di pertinenza dei plessi scolastici possono trovarsi a circolare, o in sosta, o in manovra, anche per le fasi di carico e scarico merci, automezzi di ditte terze e di privati di diversa stazza e dimensione, condotti da autisti dipendenti delle stesse ditte terze o da privati di cui non possiamo assumercene la responsabilità. Infine si possono trovare semplicemente a transitare pedoni e passanti
vs. competenza	Osservare quanto previsto dal Codice della Strada, con particolare riferimento a limiti di velocità, sensi di marcia, segnalazione di cambi di direzione Prestare la massima attenzione durante il transito e la sosta
Divieti	E' fatto divieto di transitare nei piazzali di pertinenza delle scuole a velocità sostenuta
Obblighi	Il transito all'interno dei piazzali delle scuole deve avvenire a velocità c.d. "a passo d'uomo"
Interferenze	Le interferenze sono da ricondursi ad un collisione tra autovetture, evento tipico di un incidente stradale. Non si ritiene di dover individuare particolari misure di prevenzione e protezione e diverse da quanto sopra indicato essere di vostra competenza alle quali si rimanda

<i>Rischio di investimento di pedoni</i>	
Voci	Descrizione
Informazioni	Nei piazzali di pertinenza delle scuole non si esclude che possano trovarsi pedoni rappresentati da bambini, ragazzi, genitori o familiari, insegnanti, manutentori e chi altro possa avere necessità di accedere alla scuola.
vs. competenza	Prestare la massima attenzione durante il transito pedonale
Divieti	E' fatto divieto di transitare nei piazzali di pertinenza delle scuole a velocità sostenuta
Obblighi	Il transito all'interno dei piazzali delle scuole deve avvenire a velocità c.d. "a passo d'uomo"
Interferenze	Le interferenze sono da ricondursi ad un collisione tra autovetture e pedoni, evento tipico di un incidente stradale. Non si ritiene di dover individuare particolari misure di prevenzione e protezione e diverse da quanto sopra indicato essere di vostra competenza alle quali si rimanda

<i>Rischio di investimento da automezzi o altri mezzi in circolazione</i>	
Voci	Descrizione
Informazioni	Nei piazzali di pertinenza dei plessi scolastici possono trovarsi a circolare, o in sosta, o in manovra, anche per le fasi di carico e scarico merci, automezzi di ditte terze e di privati di diversa stazza e dimensione, condotti da autisti dipendenti delle stesse ditte terze o da privati di cui non possiamo assumercene la responsabilità.
vs. competenza	Prestare la massima attenzione durante il transito pedonale Attenzione nei movimenti e negli spostamenti Non correre e non eseguire movimenti avventati
Interferenze	Le interferenze sono da ricondursi ad un collisione tra autovetture e pedoni, evento tipico di un incidente stradale. Non si ritiene di dover individuare particolari misure di prevenzione e protezione e diverse da quanto sopra indicato essere di vostra competenza alle quali si rimanda

<i>Rischio di caduta per scivolamento o inciampo</i>	
Voci	descrizione
Informazioni	Limitatamente al transito pedonale all'interno dei piazzali di pertinenza delle scuole: Un rischio di scivolamento è ipotizzabile in relazione alla eventuale presenza di liquidi a seguito di perdite dalle autovetture in sosta o transito o sversamenti accidentali; nonché per la presenza di tratti ghiacciati nella stagione invernale, a seguito di temperature più rigide; ed infine nelle giornate di pioggia Il rischi di caduta per inciampo è ipotizzabile in relazione alla eventuale presenza di merce depositata; nonché per la presenza di dislivelli tra il manto stradale dei piazzali ed i marciapiedi, o per pochi scalini che permettono l'accesso agli edifici
vs. competenza	Prestare la massima attenzione durante il transito pedonale Attenzione nei movimenti e negli spostamenti Non correre e non eseguire movimenti avventati Indossamento di calzature con suola in gomma, preferibilmente con suola antiscivolo
Interferenze	Non si ritengono da evidenziare particolari rischi da interferenza che richiedano l'individuazione di specifiche misure di prevenzione e protezione

Informazioni specifiche CUCINA

Si tiene precisare ed evidenziare che tutto ciò si passa ad elencare sono da considerarsi rischi specifici propri della vs. attività, per i quali è vs. esclusiva responsabilità la predisposizione delle misure di prevenzione e protezione relativamente al proprio personale, conseguenti dalla valutazione del rischio che è vs. onere e responsabilità eseguire.

Si evidenzia inoltre che non si individuano rischi da interferenza dal momento che i locali in cui il vs. personale è chiamato ad intervenire non vede la presenza di altri lavoratori per l'esecuzione di operazioni lavorative.

Caduta per scivolamento	
Voci	Descrizione
Informazioni	All'interno della cucina e dei locali annessi, un rischio da scivolamento è da doversi considerare come condizione di rischio reale, a seguito di pavimento bagnato o di tracce di grassi o olio La pavimentazione dei locali è di tipo c.d. "antiscivolo", cioè tale da ridurre la probabilità di scivolare.
vs. competenza	Presenza visione dei luoghi di lavoro e specifica valutazione del rischio Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato. Fornitura di calzature idonee che riducano i rischi di scivolamento e tutte le altre condizioni di rischio per gli arti inferiori, che nel seguito si evidenziano.
divieti	E' fatto divieto di lasciare i locali con materiale o in condizioni che favoriscano un rischio da scivolamento E' fatto divieto di correre all'interno del luogo di lavoro E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
obblighi	Il vs. personale dovrà essere fornito e dovrà indossare tutti i Dispositivi di Protezione Individuale necessari definiti sulla base della vs. valutazione dei rischi L'accesso al locale cucina deve risultare regolamentato con accessi autorizzati al solo personale che ne ha motivo
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Caduta per inciampo	
Voci	Descrizione
Informazioni	L'unità locale vede pavimentazione uniforme e regolare, non sono presenti dislivelli o ostacoli particolari; Non si esclude momentanea presenza di merce o carrelli o contenitori posti a terra a terra su cui poter inciampare
vs. competenza	Presenza visione dei luoghi di lavoro e specifica valutazione del rischio Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato. Mantenimento ordinato dei posti di lavoro
divieti	E' fatto divieto di ingombrare le aree di transito con merce o oggetti su cui si possa urtare o inciampare. E' fatto divieto di lasciare i luoghi con materiale o in condizioni che favoriscano un rischio di inciampo E' fatto divieto di correre all'interno del luogo di lavoro E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato L'accesso al locale cucina deve risultare regolamentato con accessi autorizzati al solo personale che ne ha motivo
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Ferite e/o tagli	
Voci	Descrizione
Informazioni	Le operazioni da svolgersi all'interno della cucina comportano la manipolazione di attrezzature da lavoro con lame taglienti o punte acuminate da cui il pericolo di un taglio e/o puntura deve considerarsi, comportando rischio di ferite con particolare riferimento a coltelli e oggetti in vetro durante il lavaggio o il riordino dei luoghi. All'interno della cucina è presente apparecchio telefonico per la richiesta di intervento sanitario di emergenza
vs. competenza	Specifica valutazione del rischio Esecuzione delle operazioni in modo attento e professionale Mantenimento ordinato del posto di lavoro con particolare riferimento a coltelli e ogni altra attrezzatura che possa provocare ferita e/o puntura Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale formato a prestare un primo soccorso in caso di necessità, secondo i contenuti di cui al D.M. 388/2003 Presenza di cassetta di pronto soccorso conforme alle indicazioni date dal D.M. 388/2003, integrata con presidi medici consigliati dal vs. medico competente (es. cerotti di suturazione) Invio di personale in buone condizioni psico fisiche Fornitura di guanti a protezione dal taglio, anche per le operazioni di lavaggio, compreso guanti e grembiuli in maglia di acciaio per le operazioni di disosso o di particolare impegno Si consiglia la copertura profilattica da tetano con apposita vaccinazione
divieti	E' fatto divieto di lasciare coltelli e qualsiasi altro oggetto o parte di esso avente lame taglienti o punte acuminate, in modo sommario e casuale. E' fatto divieto di eseguire operazioni di disosso, o altre di particolare impegno durante il taglio, unitamente ad altro personale; tali operazioni devono essere eseguite da un solo operatore e avendo cura di non avere a ridosso altri lavoratori E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
obblighi	L'accesso al locale cucina deve risultare regolamentato con accessi autorizzati al solo personale che ne ha motivo Il vs. personale dovrà essere fornito e dovrà indossare tutti i Dispositivi di Protezione Individuale necessari
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Cadute dall'alto	
Voci	Descrizione
Informazioni	Le lavorazioni da svolgere non richiedono di eseguirle in quota; tutte le operazioni possono essere eseguite mantenendosi a quota pavimento Pertanto non si ritiene di dover procedere con ulteriori informazioni limitandosi a quanto segue si comunica che non sono presenti sulle pareti punti di aggancio a cui ancorare eventuali corde di trattenuta a loro volta allacciate a cinture di sicurezza
vs. competenza	Presa visione dei luoghi e delle attrezzature e arredi e specifica valutazione del rischio Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico fisiche Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.
Divieti	Sono vietate salite di qualsiasi tipo per qualsiasi motivo, ancor più tassativamente per propria iniziativa e senza assistenza di altri operatori.
Interferenze	Non si individuano rischi da interferenza stante il divieto di salita

Bruciate e/o ustioni	
Voci	Descrizione
Informazioni	Le operazioni da svolgersi all'interno della cucina comportano l'uso di fuochi, piani cottura e forni Pertanto la preparazione dei cibi comporta reale rischio di procurarsi bruciate e/o ustioni di entità variabile in relazione alla dinamica di un evento
vs. competenza	Specifica valutazione del rischio Esecuzione delle operazioni in modo attento e professionale Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale formato a prestare un primo soccorso in caso di necessità, secondo i contenuti di cui al D.M. 388/2003 Presenza di cassetta di pronto soccorso conforme alle indicazioni date dal D.M. 388/2003, integrata con presidi medici consigliati dal vs. medico competente (es. pomate per ustioni o bruciate) Invio di personale in buone condizioni psico fisiche Fornitura di guanti a protezione dalle alte temperature per la manipolazione di stoviglie mantenute su fuochi o dentro a forni caldi Fornitura di indumenti da lavoro al vs. personale in fibra naturale, con buona resistenza al calore
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
obblighi	L'accesso al locale cucina deve risultare regolamentato con accessi autorizzati al solo personale che ne ha motivo Il vs. personale dovrà essere fornito e dovrà indossare tutti i Dispositivi di Protezione Individuale necessari
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Impianto elettrico	
Voci	Descrizione
Informazioni	L'impianto elettrico risponde alle norme tecniche e legislative vigenti. L'impianto elettrico è collegato a impianto di messa a terra. Le vs. lavorazioni non richiedono interventi su impianto elettrico.
vs. competenza	Preso visione dei luoghi di lavoro e dei punti a cui poter allacciare l'apparecchiatura ad alimentazione elettrica La vs. attrezzatura ad alimentazione elettrica sia di tipo conforme alle vigenti norme e leggi, con particolare riferimento alla dotazione del doppio isolamento. I cavi di alimentazione della stessa attrezzatura ad alimentazione elettrica siano preventivamente controllati al fine di verificarne l'integrità.
Divieti	Sono vietati interventi di qualsiasi tipo sull'impianto elettrico nel suo complesso
obblighi	L'accesso al locale cucina deve risultare regolamentato con accessi autorizzati al solo personale che ne ha motivo
Interferenze	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Esposizione a rumore	
Voci	Descrizione
Informazioni	Le operazioni di cucina si caratterizzano per una diffusa emissione sonora di rumori prodotti dagli impianti di aspirazione, dai motori frigoriferi, dalle lavastoviglie industriali, nonché dalle operazioni manuali compreso il rumore prodotto dalle stoviglie o altra attrezzatura che sbatte tra essa. Operazioni da cui non si raggiungono normalmente livelli di rumore superiori alla soglia di 80 dB(A)
vs. competenza	Presenza visione dei luoghi e delle attrezzature e specifica valutazione del rischio Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza che richiedano misure specifiche

Esposizione a vibrazione meccanica	
Voci	Descrizione
Informazioni	Non si individuano condizioni da cui derivino rischi da esposizione a vibrazione meccanica significativa o comunque maggiori al valore di azione per il segmento mano-braccio.
vs. competenza	Presenza visione dei luoghi e delle attrezzature e specifica valutazione del rischio Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza che richiedano misure specifiche

Esposizione ad agenti biologici	
Voci	Descrizione
Informazioni	Potenzialmente un rischio di tale natura potrebbe ipotizzarsi per la manipolazione di carni e verdure, se contaminate o infette. La preparazione dei cibi deve essere eseguita osservando le misure di corretta prassi igienica, comprendendo la rintracciabilità della filiera a garanzia di una salubrità dei generi alimentari cucinati Se rispettato quanto sopra il rischio è da ritenersi inesistente. Si evidenzia che un asilo nido è frequentato da bambini in età particolarmente esposta a contrarre malattie trasmissibili, determinando quindi una condizione di rischio da esposizione ad agenti biologici Si ritiene di poter consigliare copertura di profilassi per virus influenzali, nonché consigliabile copertura di profilassi per epatite
vs. competenza	Specifica valutazione del rischio Redazione del piano di autocontrollo degli alimenti Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale, alimentare e personale
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza

Movimentazione manuale dei carichi	
Voci	Descrizione
Informazioni	Tale condizione di rischio si ritiene essere di vs. specifica ed esclusiva competenza Pertanto è di vs. esclusiva pertinenza la relativa e specifica valutazione del rischio
vs. competenza	Specificata valutazione del rischio da movimentazione manuale dei carichi e attuazione delle relative misure di prevenzione e protezione tra le quali: riduzione al minimo indispensabile delle operazioni di movimentazione manuale di carichi con peso superiore a 3 kg. fornitura di Dispositivi di Protezione Individuale (guanti e calzature antinfortunistiche); eventuale attività di sorveglianza sanitaria; Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni fisiche, eventualmente coperto da idoneità alla mansione se previsto dal vs. protocollo sanitario Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale e personale
divieti	Sono vietate movimentazioni manuali di carichi aventi peso maggiore a kg. 20
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Esposizione a temperature critiche	
Voci	Descrizione
Informazioni	In prossimità dei piani cottura si hanno inevitabilmente temperature e livelli di umidità più alti, per la presenza di fuochi e vapori La cucina è munita di cappa aspirante in grado di catturare vapori e odori Il lavaggio delle stoviglie, piatti, posate e contenitori dei pasti; come anche la pulizia degli ambienti e degli arredi, comportano contatto con acqua nonché esposizione a vapore acqueo. Per il tipo di attività si rende necessario il mantenimento dei generi alimentari all'interno di frigoriferi e celle frigorifere, dove la temperatura è mantenuta bassa, anche sotto zero
vs. competenza	Presenza visione dei luoghi e delle attrezzature e specifica valutazione del rischio Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico fisiche, anche coperto da idoneità sanitaria sulla base della vs. valutazione dei rischi. Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato. Fornitura di indumenti adatti per la protezione da basse temperature e per un sufficiente confort in funzione delle temperature presenti durante la preparazione dei pasti Eventuale attività di sorveglianza sanitaria per il vs. personale
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Esposizione ad agenti chimici	
Voci	Descrizione
Informazioni	Tra le operazioni assegnate vi è la sanificazione e la pulizia degli ambienti, attrezzature, stoviglie, posate bicchieri e contenitori. I prodotti da impiegare nelle operazioni sono di di vs. pertinenza Nei locali sono presenti lavastoviglie di tipo industriale
vs. competenza	Specifica valutazione del rischio da esposizione ad agenti chimici in relazione ai prodotti da voi impiegati e attuazione delle relative misure di prevenzione e protezione tra le quali: fornitura di Dispositivi di Protezione Individuale (guanti o creme barriera, indumenti da lavoro, grembiuli, calzature o stivali in gomma; occhiali; protezione respiratorie); eventuale attività di sorveglianza sanitaria; conservazione dei prodotti di origine chimica in luoghi non accessibili a chiunque; Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico fisiche, privo di forme allergiche a prodotti di origine chimica Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato. Presenza delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale e personale, nonché le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza dei prodotti in uso
divieti	E' vietato l'uso di prodotti chimici di elevata pericolosità (classificati come TOSSICI e/o NOCIVI e/o ESPLODENTI) Sono vietati travasi di prodotti chimici in contenitori diversi da quelli originari E' fatto divieto di lasciare incustoditi i contenitori dei prodotti chimici E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
obblighi	Qualora eventuali particolari condizioni richiedano il travaso all'interno di contenitori diversi da quelli originari, dovranno essere apposte etichette che indichino il tipo di prodotto contenuto e tutte le informazioni presenti sull'etichetta originaria con particolare riferimento alla classificazione della pericolosità del prodotto ed alle misure di sicurezza e di igiene
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Rischio incendio	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>La cucina è un'attività da considerarsi a MEDIO RISCHIO DI INCENDIO</p> <p>Gli impianti rispondono ai requisiti di sicurezza prescritti; sono presenti leve di intercettazione e di chiusura del gas, poste sia all'interno della cucina che in esterno in prossimità del contatore</p> <p>All'interno dei locali sono presenti mezzi mobili per l'estinzione di un principio di incendio; tali mezzi sono segnalati da cartellonistica antincendio.</p>
vs. competenza	<p>Presa visione dei luoghi e del posizionamento dei presidi antincendio e delle leve di intercettazione gas e fornitura elettrica</p> <p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere</p> <p>Invio di personale formato nella gestione di un'emergenza derivata da incendio, non inferiore al programma per attività da classificarsi a MEDIO RISCHIO di incendio, secondo il D.M. 10/03/1998</p> <p>Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.</p>
Divieti	<p>E' vietato l'uso di prodotti classificati estremamente infiammabili (frase di rischio R12) e/o esplosivi</p> <p>E' vietato fare uso di fiamme libere.</p> <p>Sono vietate installazioni non autorizzate</p> <p>E' vietato fumare all'interno dell'unità locale e durante l'esecuzione del lavoro .</p> <p>E' vietato gettare sigarette accese in modo casuale senza essersi accertati del loro completo spegnimento.</p>
Interferenza	<p>Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.</p>

Procedure per fronteggiare le emergenze	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>I locali da voi frequentabili hanno porte di entrata e uscita, nonché uscite di emergenza</p> <p>Gli orari in cui previsto il vs. intervento sono orari in cui presente la luce solare; gli ambienti di lavoro hanno superfici vetrate che garantiscono sufficiente illuminazione anche in caso di interruzione di corrente elettrica</p>
vs. competenza	<p>Predisposizione del Piano delle Emergenze</p> <p>Presa visione dei luoghi e dell'ubicazione delle uscite di sicurezza e dei percorsi da seguire in caso di emergenza</p> <p>Individuazione del vs. punto di raccolta a seguito di una evacuazione dai luoghi di lavoro</p> <p>Eventuale presenza di personale adeguatamente formato a prestare assistenza a vs. personale con handicap motorio, uditivo e/o visivo</p>

Procedure di primo soccorso	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>Si ritiene che le considerazioni in merito all'argomento siano di vs. esclusiva pertinenza</p> <p>Si invita a verificare la presenza ed il contenuto della cassetta di pronto soccorso, al fine di integrare quanto mancante o prevederne una nuova e completa dotazione</p>
vs. competenza	<p>Invio di personale adeguatamente formato a prestare un primo soccorso, secondo i contenuti minimi di cui al D.M. 388/2003.</p> <p>Presenza di vs. cassetta di pronto soccorso il cui contenuto non sia inferiore a quanto previsto dal D.M. 388/2003, eventualmente integrato da presidi che il vs. medico competente ritiene utili e necessari anche sulla base della valutazione dei rischi.</p> <p>Dotazione di un mezzo telefonico per la richiesta di soccorso medico.</p> <p>Eventuale richiesta di coordinamento per una corretta gestione delle emergenze, con eventuale modifica del piano di emergenza predisposto.</p>

Informazioni specifiche area interna

Si tiene precisare ed evidenziare che tutto ciò si passa ad elencare sono da considerarsi rischi specifici propri della vs. attività, per i quali è vs. esclusiva responsabilità la predisposizione delle misure di prevenzione e protezione relativamente al proprio personale.

Caduta per scivolamento	
Voci	Descrizione
Informazioni	All'interno dei locali sporzionamento e dei refettori, un rischio da scivolamento è da doversi considerare come condizione di rischio reale, a seguito di pavimento bagnato o di tracce di grassi o olio
vs. competenza	Presa visione dei luoghi di lavoro Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato. Esecuzione delle operazioni di pulizia dei locali in assenza di personale della scuola o di bambini / ragazzi Posizionamento di cartellonistica di sicurezza verticale indicante il pericolo di scivolamento in prossimità dei punti di accesso a terzi al refettorio ed al locale di sporzionamento Fornitura di calzature idonee che riducano il rischi di scivolamento e tutte le altre condizioni di rischio per gli arti inferiori, che nel seguito si evidenziano.
divieti	E' fatto divieto di lasciare i locali con materiale o in condizioni che favoriscano un rischio da scivolamento E' fatto divieto di correre all'interno del luogo di lavoro E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
obblighi	Il vs. personale dovrà essere fornito e dovrà indossare tutti i Dispositivi di Protezione Individuale necessari
Interferenza vs. competenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate. Esecuzione delle operazioni di pulizia dei locali in assenza di personale della scuola o di bambini / ragazzi Posizionamento di cartellonistica di sicurezza verticale indicante il pericolo di scivolamento in prossimità dei punti di accesso a terzi al refettorio ed al locale di sporzionamento

Caduta per inciampo	
Voci	Descrizione
Informazioni	Le unità locali vedono pavimentazione uniforme e regolare, non sono presenti dislivelli o ostacoli particolari
vs. competenza	Presa visione dei luoghi di lavoro Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato. Mantenimento ordinato dei posti di lavoro
divieti	E' fatto divieto di ingombrare le aree di transito con merce o oggetti su cui si possa urtare o inciampare. E' fatto divieto di lasciare i luoghi con materiale o in condizioni che favoriscano un rischio di inciampo E' fatto divieto di correre all'interno del luogo di lavoro E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza vs. competenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate. Qualora particolari esigenze lo richiedano le vs. operazioni dovranno avvenire avvertendo il personale della scuola al fine di evitare condizioni di pericolo derivanti da urti o transito

Ferite e/o tagli

Voci	Descrizione
Informazioni	Le operazioni da svolgersi non escludono la manipolazione di attrezzature da lavoro con lame taglienti o punte acuminatae da cui il pericolo di un taglio e/o puntura non può escludersi, comportando rischio di ferite, con particolare riferimento a coltelli e oggetti in vetro durante il lavaggio o il riordino dei luoghi. Non sono previste operazioni di disosso o sezionamento particolare con rischio di grave infortunio
vs. competenza	Esecuzione delle operazioni in modo attento e professionale Mantenimento ordinato del posto di lavoro con particolare riferimento a coltelli e ogni altra attrezzatura che possa provocare ferita e/o puntura Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale formato a prestare un primo soccorso in caso di necessità, secondo i contenuti di cui al D.M. 388/2003 Invio di personale in buone condizioni psico fisiche Fornitura di guanti con buona resistenza al taglio, anche per le operazioni di lavaggio Si consiglia la copertura profilattica da tetano con apposita vaccinazione
divieti	E' fatto divieto di lasciare coltelli e qualsiasi altro oggetto o parte di esso avente lame taglienti o punte acuminatae, in modo sommario e casuale. E' fatto divieto di eseguire operazioni di disosso, o altre di particolare impegno durante il taglio E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
obblighi	Il vs. personale dovrà essere fornito e dovrà indossare tutti i Dispositivi di Protezione Individuale necessari
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Impianto elettrico

Voci	Descrizione
Informazioni	L'impianto elettrico risponde alle norme tecniche e legislative vigenti. L'impianto elettrico è collegato a impianto di messa a terra. Le lavorazioni della scuola non richiedono ne prevedono interventi su impianto elettrico.
vs. competenza	La vs. attrezzatura ad alimentazione elettrica sia di tipo conforme alle vigenti norme e leggi, con particolare riferimento alla dotazione del doppio isolamento. I cavi di alimentazione della stessa attrezzatura ad alimentazione elettrica siano preventivamente controllati al fine di verificarne l'integrità Presa visione dei luoghi di lavoro e dei punti a cui poter allacciare l'apparecchiatura ad alimentazione elettrica
Divieti	Sono vietati interventi di qualsiasi tipo sull'impianto elettrico nel suo complesso Sono vietati allacciamenti di vs attrezzatura E' fatto divieto di usare abbondanti quantità di acqua in prossimità di installazioni elettriche
Interferenze	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.
Vs. competenza	Qualora particolari esigenze lo richiedano le vs. operazioni dovranno avvenire avvertendo il personale della scuola al fine di evitare condizioni di pericolo derivanti da elettrocuzione, folgorazione, corto circuito

Cadute dall'alto	
Voci	Descrizione
Informazioni	Le lavorazioni da svolgere non richiedono di eseguirle in quota; tutte le operazioni possono essere eseguite mantenendosi a quota pavimento L'unica eccezione può essere rappresentata dalla condizione sopra descritta Pertanto non si ritiene di dover procedere con ulteriori informazioni limitandosi a quanto segue si comunica che non sono presenti sulle pareti punti di aggancio a cui ancorare eventuali corde di trattenuta a loro volta allacciate a cinture di sicurezza
vs. competenza	Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico fisiche Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.
Divieti	Sono vietate salite di qualsiasi tipo per qualsiasi motivo, ancor più tassativamente per propria iniziativa e senza assistenza di altri operatori. Eventuali non prevedibili necessità dovranno essere preventivamente concordate con il ns. personale
Interferenze	Non si individuano rischi da interferenza stante il divieto di salita

Esposizione a rumore	
Voci	Descrizione
Informazioni	Durante la distribuzione dei pasti, per la presenza di elevato numero di bambini, non si possono escludere livelli di rumorosità fastidiosa, dovuta principalmente dall'effetto di riverbero Livelli che comunque non si ritengono superare la soglia di 80 dB(A) come esposizione quotidiana.
vs. competenza	Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza che richiedano misure specifiche

Esposizione a vibrazione meccanica	
Voci	Descrizione
Informazioni	Non si individuano condizioni da cui derivino rischi da esposizione a vibrazione meccanica.
vs. competenza	Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza che richiedano misure specifiche

Movimentazione manuale dei carichi	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>Anche tale condizione di rischio si ritiene essere di vs. specifica ed esclusiva competenza.</p> <p>Si evidenzia che l'attività da voi svolta comporta una movimentazione manuale dei carichi rappresentata dall'assistenza ai bambini che frequentano l'asilo; movimentazione aggravata da aspetti posturali che necessariamente devono essere assunti.</p> <p>Essendo di vs. pertinenza la preparazione dei pasti e il confezionamento nei contenitori, non sono di ns. conoscenza i pesi che potranno essere movimentati; pertanto è di vs. esclusiva pertinenza la relativa e specifica valutazione del rischio</p>
vs. competenza	<p>Specifica valutazione del rischio da movimentazione manuale dei carichi e attuazione delle relative misure di prevenzione e protezione tra le quali:</p> <p>contenitori di pasti di peso complessivo non superiore a kg. 20</p> <p>uso di carrelli per il trasporto dei pasti ai tavoli</p> <p>riduzione al minimo indispensabile delle operazioni di movimentazione manuale di carichi con peso superiore a 3 kg.</p> <p>fornitura di Dispositivi di Protezione Individuale (guanti e calzature antinfortunistiche);</p> <p>eventuale attività di sorveglianza sanitaria;</p> <p>Specifica valutazione del rischio da movimentazione manuale dei carichi e attuazione delle relative misure di prevenzione e protezione tra le quali l'eventuale attività di sorveglianza sanitaria.</p> <p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere</p> <p>Invio di personale in buone condizioni fisiche, eventualmente coperto da idoneità alla mansione se previsto dal vs. protocollo sanitario</p> <p>Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale e personale</p> <p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere</p> <p>Invio di personale in buone condizioni fisiche, eventualmente coperto da idoneità alla mansione se previsto dal vs. protocollo sanitario</p> <p>Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale e personale</p>
divieti	Sono vietate movimentazioni manuali di carichi aventi peso maggiore a kg. 20
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Esposizione ad agenti biologici	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>Il contatto con bambini in fascia di età particolarmente esposta a contrarre malattie trasmissibili, determina una condizione di rischio da esposizione ad agenti biologici</p> <p>Si ritiene che tale condizione di rischio sia di specifica e esclusiva pertinenza</p> <p>Si ritiene di poter consigliare copertura di profilassi per virus influenzali, nonché consigliabile copertura di profilassi per epatite.</p> <p>Potenzialmente un rischio di tale natura potrebbe ipotizzarsi per la manipolazione di carni e verdure, se contaminate o infette.</p> <p>Pertanto il rischio è da ritenersi inesistente.</p> <p>Non sono di ns. conoscenza malattie infettive nel ns. personale.</p> <p>Trattandosi ambienti frequentati da bambini non possono essere escluse malattie frequenti per l'età degli stessi, di tipo anche trasmissibile per via aerea</p> <p>Si ritiene di poter consigliare copertura di profilassi per virus influenzali, nonché consigliabile copertura di profilassi per epatite; precisando che ciò non vuole essere impositiva o vincolante.</p> <p>Eventuale informazione su stati di salute patologici dei bambini qualora comunicateci dai genitori o da chi ne ha la patria potestà</p> <p>Specifica valutazione del rischio e attuazione delle relative misure di prevenzione e</p>

	<p>protezione tra le quali l'eventuale attività di profilassi sanitaria, se da voi ritenuto opportuno e/o necessario</p> <p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere.</p> <p>Mirata e attenta informazione relativamente a malattie trasmissibili e relative misure di prevenzione</p> <p>Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche</p> <p>Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale, alimentare e personale</p> <p>Eventuale copertura profilattica da virus influenzali ed epatite con apposite vaccinazioni.</p>
vs. competenza	<p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere</p> <p>Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche</p> <p>Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale, alimentare e personale</p> <p>Eventuale copertura profilattica da epatite con apposite vaccinazioni</p>
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Aspetti posturali

Voci	Descrizione
Informazioni	<p>La didattica e la metodologia di assistenza, nonché le esigenze dettate dal tipo di utenza, comportano un frequente assunzione di posture innaturali date principalmente dall'altezza degli adulti rispetto ai bambini.</p> <p>Gli arredi dei plessi sono dimensionati in funzione delle esigenze ergonomiche dei bambini che frequentano l'asilo; in contrasto con le esigenze di un adulto.</p> <p>Si ritiene che tale condizione di rischio sia di vostra specifica e esclusiva pertinenza</p>
vs. competenza	<p>Specifica valutazione del rischio e attuazione delle relative misure di prevenzione e protezione tra le quali l'eventuale attivazione di programma di sorveglianza sanitaria</p> <p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere</p> <p>Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche</p>
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza

area interna

Esposizione ad agenti chimici

Voci	Descrizione
Informazioni	<p>Tra le operazioni assegnate vi è la sanificazione e la pulizia degli ambienti, attrezzature, stoviglie, posate bicchieri e contenitori.</p> <p>I prodotti da impiegare nelle operazioni è di vs. pertinenza</p> <p>Nei locali sporzionamento è presente lavastoviglie</p>
vs. competenza	<p>Specifico valutazione del rischio da esposizione ad agenti chimici in relazione ai prodotti da voi impiegati e attuazione delle relative misure di prevenzione e protezione tra le quali:</p> <p>fornitura di Dispositivi di Protezione Individuale (guanti o creme barriera, indumenti da lavoro, grembiuli, calzature o stivali in gomma; occhiali; protezione respiratorie);</p> <p>eventuale attività di sorveglianza sanitaria;</p> <p>conservazione dei prodotti di origine chimica in luoghi non accessibili a chiunque;</p> <p>esecuzione delle operazioni in assenza di terzi.</p> <p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere</p> <p>Invio di personale in buone condizioni psico fisiche, privo di forme allergiche a prodotti di origine chimica</p> <p>Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.</p> <p>Presenza delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati</p> <p>Eseguire il lavoro in modo professionale osservando scrupolosamente le misure di igiene industriale e personale, nonché le indicazioni contenute nelle schede di</p>

	sicurezza dei prodotti in uso
divieti	E' vietato l'uso di prodotti chimici di elevata pericolosità (classificati come TOSSICI e/o NOCIVI e/o ESPLODENTI) Sono vietati travasi di prodotti chimici in contenitori diversi da quelli originari E' fatto divieto di lasciare incustoditi i contenitori dei prodotti chimici E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato E' vietato eseguire le operazioni di sanificazione e pulizia ambienti in presenza di altre persone
obblighi	Qualora eventuali particolari condizioni richiedano il travaso all'interno di contenitori diversi da quelli originari, dovranno essere apposte etichette che indichino il tipo di prodotto contenuto e tutte le informazioni presenti sull'etichetta originaria con particolare riferimento alla classificazione della pericolosità del prodotto ed alle misure di sicurezza e di igiene
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Esposizione a vapori e umidità	
Voci	Descrizione
Informazioni	Il lavaggio delle stoviglie, piatti, posate e contenitori dei pasti; come anche la pulizia degli ambienti e degli arredi, comportano contatto con acqua nonché esposizione a vapore acqueo, anche durante il ritiro dalla lavastoviglie Anche tale condizione di potenziale rischio si ritiene essere di vs. specifica competenza la relativa valutazione del rischio Non si ritiene comunque che all'interno dei locali di sporzionamento vi siano temperature critiche o vapori in quantità tali da comportare pregiudizio per la salute dei lavoratori
vs. competenza	Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico-fisiche, anche coperto da idoneità sanitaria sulla base della vs. valutazione dei rischi. Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.
divieti	E' fatto divieto di eseguire il lavoro in modo sommario e/o improvvisato
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate. Qualora particolari esigenze lo richiedano le vs. operazioni dovranno avvenire avvertendo personale della scuola al fine di evitare condizioni di pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori

Schacciamento urti traumi	
Voci	Descrizione
Informazioni	Non si ritiene che i ns. ambienti, arredi, attrezzature e macchinari possono determinare particolare rischio e diverso da un urto in fase di deambulazione o dalla normale esecuzione del lavoro. Lo spazio nei ns. ambienti di lavoro non si ritiene richieda particolare segnalazione.
vs. competenza	Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere Invio di personale in buone condizioni psico fisiche. Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato. Attenzione durante tutte le fasi di lavoro Attenzione durante l'apertura e chiusura di sportelli e/o cassette Eseguire il lavoro in modo professionale osservando le elementari misure antinfortunistiche
Divieti	E' fatto divieto di lasciare aperti cassette o sportelli
Interferenza	Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.

Rischio incendio	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>Il servizio di sporzionamento e spiattamento, come il servizio di pulizia e sanificazione, non si ritiene essere condizione di maggior rischio di incendio.</p> <p>La stessa attività è però svolta in ambiente da considerarsi a maggior rischio in caso di incendio</p> <p>All'interno dei locali sono presenti mezzi mobili per l'estinzione di un principio di incendio; tali mezzi sono segnalati da cartellonistica antincendio.</p> <p>Gli impianti rispondono ai requisiti di sicurezza prescritti; sono presenti leve di intercettazione e di chiusura del gas, poste sia all'interno della cucina che in esterno in prossimità del contatore.</p>
vs. competenza	<p>Presenza visione dei luoghi e del posizionamento dei presidi antincendio</p> <p>Invio di personale adeguatamente preparato e formato per il tipo di lavoro da svolgere</p> <p>Invio di personale formato nella gestione di un'emergenza derivata da incendio, non inferiore al programma per attività da classificarsi a MEDIO RISCHIO di incendio, secondo il D.M. 10/03/1998</p> <p>Esecuzione del lavoro in modo professionale, quindi attento e ordinato.</p>
Divieti	<p>E' vietato l'uso di prodotti classificati estremamente infiammabili (frase di rischio R12) e/o esplosivi</p> <p>E' vietato fare uso di fiamme libere e/o uso di fornelli di cottura.</p> <p>Sono vietate installazioni non autorizzate</p> <p>E' vietato fumare all'interno dell'unità locale e durante l'esecuzione del lavoro .</p> <p>E' vietato gettare sigarette accese in modo casuale senza essersi accertati del loro completo spegnimento.</p>
Interferenza	<p>Non si individuano rischi da interferenza diversi dai rischi specifici delle lavorazioni da svolgere, pertanto le relative misure di prevenzione protezione si ritengono essere le medesime sopra indicate.</p>

Procedure per fronteggiare le emergenze	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>I locali da voi frequentabili hanno porte di entrata e uscita, nonché uscite di emergenza</p> <p>Gli orari in cui previsto il vs. intervento sono orari in cui presente la luce solare; gli ambienti di lavoro hanno superfici vetrate che garantiscono sufficiente illuminazione anche in caso di interruzione di corrente elettrica</p>
vs. competenza	<p>Predisposizione del Piano delle Emergenze</p> <p>Presenza visione dei luoghi e dell'ubicazione delle uscite di sicurezza e dei percorsi da seguire in caso di emergenza</p> <p>Individuazione del vs. punto di raccolta a seguito di una evacuazione dai luoghi di lavoro</p> <p>Eventuale presenza di personale adeguatamente formato a prestare assistenza a vs. personale con handicap motorio, uditivo e/o visivo</p>
Procedure di primo soccorso	
Voci	Descrizione
Informazioni	<p>Si evidenzia che negli ambienti non è presente ns. personale e le lavorazioni sono svolte da personale dipendente dall'Amministrazione Scolastica</p> <p>All'interno degli ambienti è presente cassetta di pronto soccorso; il cui uso non è consentito senza la preventiva autorizzazione del personale della scuola.</p>
vs. competenza	<p>Invio di personale adeguatamente formato a prestare un primo soccorso, secondo i contenuti minimi di cui al D.M. 388/2003.</p> <p>Presenza di vs. cassetta di pronto soccorso il cui contenuto non sia inferiore a quanto previsto dal D.M. 388/2003, eventualmente integrato da presidi che il vs. medico competente ritiene utili e necessari anche sulla base della valutazione dei rischi.</p> <p>Dotazione di un mezzo telefonico per la richiesta di soccorso medico.</p> <p>Acquisizione del piano di emergenza dei singoli plessi scolastici</p> <p>Osservanza delle indicazioni contenute negli stessi piani di emergenza</p> <p>Eventuale richiesta di coordinamento per una corretta gestione delle emergenze, con eventuale modifica del piano di emergenza predisposto dalla scuola.</p>

Informazione di carattere generale

DIVIETO DI ACCESSO	
divieti	è fatto divieto di accedere in tutti i locali o zone in cui è presente l'apposita segnaletica di sicurezza o in cui il vs. intervento non è previsto, senza la necessaria autorizzazione
coordinamento	l'eventuale necessità di accedere in luoghi in cui ne è vietato l'accesso, deve essere concordata mediante:
coordinamento vs. competenza	richiesta espressamente avanzata e motivata il personale che accederà nei luoghi oggetto di richiesta, osservi le indicazioni che potrà ricevere e le prescrizioni date dalla cartellonistica presente nei diversi ambienti, l'eventuale inosservanza è totale responsabilità della persona stessa
DIVIETI GENERALI	
	fumare durante l'esecuzione dei lavori fumare all'interno dei locali mangiare e bere sul posto di lavoro inviare personale non adeguatamente informato e, quando necessario, non adeguatamente formato
OBBLIGHI GENERALI	
	osservare le disposizioni interne che di volta in volta potranno essere comunicate o che possono essere rilevate mediante la lettura della cartellonistica esposta nei luoghi di lavoro; osservare le indicazioni ricevute da personale interno che accompagna in ambienti particolari; fare uso di attrezzatura, utensileria e macchinari conformi alle vigenti norme e leggi; informare il ns. personale di eventuali comportamenti, tempi e/o procedure da osservare per evitare complicazioni alla salute e per la sicurezza del personale della scuola, che potrebbero derivare dalle lavorazioni da Voi svolte segnalare ogni e qualsiasi situazioni di pericolo che i lavoratori dovessero rilevare durante l'esecuzione del lavoro fare uso dei Dispositivi di Protezione Individuale, ritenuti necessari dalla vs. valutazione dei rischi

NOTA BENE

Nella presente informativa non sono approfonditi quei rischi specifici propri dell'attività per cui commissionato il lavoro;

l'elencazione delle situazioni descritte non può considerarsi esaustivo per le vs. specifiche condizioni di rischio; spetta a voi provvedere in una completa valutazione dei rischi in funzione del tipo di attività che andrete a svolgere;

è vs. compito procedere al fine di individuare le misure necessarie per tutelare la salute e la sicurezza del proprio personale, anche attraverso un coordinamento con l'Amministrazione Comunale dietro vs. segnalazione.

E' compito e responsabilità dell'Impresa quello di avanzare osservazioni o richiesta di chiarimenti, in merito a quanto contenuto nella presente nota.

In assenza di osservazioni o richiesta di chiarimenti, si intenderà esaustivo il contenuto della stessa.

E' compito e responsabilità dell'impresa provvedere nella informazione al proprio personale di quanto sopra comunicato.

Ci riserviamo la facoltà di segnalare comportamenti scorretti da parte del vs. personale.

Ci riserviamo la facoltà di allontanare il vs. personale a seguito di azioni o comportamenti pericolosi tenuti da parte dello stesso vs. personale, nonché in presenza di lavoratori privi di tesserino di riconoscimento.

Quanto sopra non costituisce impegno di sorveglianza e controllo che rimane ad esclusivo carico della vostra impresa

L'Amministrazione Comunale

per ricevuta :

.....
(luogo e data)

.....
(nominativo del ricevente)

(timbro completo e firma del Legale Rappresentante
della Ditta a cui affidato o da affidare il lavoro in appalto)