



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Servizio Prevenzione e Protezione

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INDICANTE LE  
MISURE DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO PER  
ELIMINARE O RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE**

art. 26 del Decreto legislativo 81/2008

**AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA DEL P.O. DI  
VILLA D'AGRI**



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**

**(Art. 26 - D. lgs. 81/08)**

**AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI**

**2**

Rev.

Sett. 2012


**INDICE**

**Parte I**

<b>1) PREFAZIONE</b>	<b>pag. 3</b>
<b>2) MODALITÀ DI IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUATE</b>	<b>pag. 4</b>
<b>2.1) ACCETTAZIONE del DUVRI</b>	<b>pag. 4</b>
<b>2.2) DOCUMENTI DA INVIARE AL COMMITTENTE FORMAZIONE DEI LAVORATORI</b>	<b>pag. 5</b>
<b>3) NOTIZIE GENERALI RELATIVE ALL'APPALTO</b>	<b>pag. 6</b>
<b>3.1) FIGURE DI RIFERIMENTO AI SENSI DEL D.LGS. 81/08</b>	<b>pag. 7</b>
<b>3.2) DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE</b>	<b>pag. 8</b>
<b>4) NATURA ED ENTITÀ DELLE LAVORAZIONI DA APPALTARE</b>	<b>pag. 10</b>

**Parte II**

<b>1) INDIVIDUAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE</b>	<b>pag. 11</b>
<b>2) VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>pag. 25</b>
<b>2.1) COSTO TOTALE</b>	<b>pag. 26</b>

	<p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	---	--

## **Parte I – ASPETTI GENERALI DELLA SICUREZZA**

### **1. PREFAZIONE**

Il DUVRI è stato redatto in conformità a quanto previsto dall'art. 26 - commi 2 e 3 - del D.Lgs. 81/08, relativo agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.


Il documento ha lo scopo di:

- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa appaltatrice e le altre imprese già operanti nel medesimo sito, 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 tutti lavoratori impegnati ad operare nello stesso ambiente;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento consapevole e responsabile e la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro;
- ridurre anche per i pazienti ed i visitatori ogni possibile rischio che dalle attività oggetto dell'appalto possano derivare.

Il documento non contempla la valutazione dei rischi specifici propri dell'impresa appaltatrice che dovrà attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dall'art. 28 del D.Lgs. 81/08 e a quelli previsti dall'art. 3 della L. 123/2007, e l'art. 26 del D. Lgs /81, obblighi ricadenti sulla Ditta appaltatrice per gli aspetti di valutazione dei rischi interferenti con le eventuali ditte in subappalto.

**Il DUVRI sarà utilizzato nell'ambito del coordinamento dell'appalto e ne rappresenterà il documento operativo di riferimento.**

E' necessario revisionare e integrare il DUVRI ogni qualvolta, durante l'esecuzione dell'appalto, si manifesti l'esigenza di modificare le indicazioni precedentemente definite.

	<p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p align="center"><b>4</b></p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	--	---

## **2. MODALITÀ D'IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUATE**

Il presente documento, che contiene le misure minime di prevenzione e protezione da adottarsi al fine di eliminare o ridurre i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dalla Ditta Appaltatrice e quelle svolte dai lavoratori dell'Azienda Sanitaria e degli altri soggetti presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro, si deve ritenere totalmente condiviso in sede di partecipazione alla gara d'appalto.

A seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, il responsabile della Ditta si impegna a trasmettere i contenuti del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ai propri lavoratori.

Per le attività lavorative, sarà di volta in volta verificato se sussistano ulteriori condizioni di interferenza tra le attività programmate della Ditta e quelle di altre ditte presenti o con il personale dell'Azienda e con l'utenza.

La Ditta dovrà trasmettere tutte le osservazioni ed eventuali necessarie integrazioni al presente documento, che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Azienda, nella persona del Direttore sanitario del Presidio Ospedaliero.


In nessun caso le modifiche e/o le integrazioni proposte dalla Ditta Appaltatrice potranno incidere sul costo degli oneri della sicurezza individuati nel presente documento.

La Ditta si impegna ad inserire il presente documento come allegato del proprio documento di valutazione dei rischi assumendosi tutte le responsabilità di cui all'art 17 del D.Lgs. 81/08.

### **2.1) ACCETTAZIONE del DUVRI**

Il DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione da tutti i soggetti interessati nelle varie fasi:

<b>PRIMA FASE (Presentazione del DUVRI):</b>	
<b>Committente - Datore di Lavoro</b>	
Data .....	firma.....
<b>SECONDA FASE (Aggiudicazione dei lavori):</b>	
<b>Committente - Datore di Lavoro</b>	

	<p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p align="center"><b>5</b></p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	--	---

Data .....	firma.....
<b>Datore di lavoro dell'impresa</b>	
Data .....	firma.....
<b>RSPP dell'impresa</b>	
Data .....	firma.....
<b>TERZA FASE (Prima dell'inizio dei lavori):</b>	
<b>RLS dell'impresa</b>	


TABELLA DEGLI AGGIORNAMENTI				
N.	Varianti	Pagine	Data	Firma

Ogni copia di aggiornamento sostituisce in modo completo quella precedente. L'aggiornamento è identificato nell'intestazione di pagina dal numero progressivo di Revisione (Rev.).

## 2.2) DOCUMENTI DA INVIARE AL COMMITTENTE

Prima dell'inizio dell'appalto la devono essere consegnati i seguenti documenti:


- Visura Camerale aggiornata (data di emissione non superiore ai 6 mesi);
- Elenco dei dipendenti operativi con relative informazioni riguardanti:
  - Nominativo;
  - Mansione;
  - Verbale di formazione;
  - Consegna DPI;
  - Orario e luogo di lavoro presso l'ASP.
- DURC
- Curriculum aziendale;
- Posizione INAIL/INPS;

	<p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p align="center"><b>6</b></p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	--	---

- f) Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione dell'opera;
- g) Elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza;
- h) Numero e tipologia degli infortuni;
- i) Elenco e descrizione dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte dai lavoratori/operatori;
- j) Autocertificazione riguardanti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08;
- k) Registro infortuni vidimato dall'ASL competente;
- l) Verbale informazione ai lavoratori sui rischi presenti nell'unità di produzione;
- m) Piano di sicurezza.


### 3.NOTIZIE GENERALI relative all'appalto

<b>COMMITTENTE</b> <b>Ragione sociale</b>	Azienda Sanitaria di Potenza
<b>CAP – Città</b>	85100 POTENZA
<b>Tel.:</b>	
<b>Datore di lavoro</b>	Dott. MARIO MARRA Direttore Generale Azienda Sanitaria di Potenza
<b>DIRIGENTE</b> <b>Delegato</b>	Dott. Bruno Masino ( Direttore Sanitario Presidio Ospedaliero di Villa d'Agri )
<b>Natura</b> <b>dell'appalto</b>	<i>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA DEL P.O. DI VILLA D'AGRI ( durata del servizio: 2 anni)</i>
<b>Ammontare</b> <b>complessivo del</b> <b>servizio</b>  <b>Importo oneri</b> <b>sicurezza non</b> <b>soggetto a</b> <b>ribasso</b>	€ 884.000 ( € 422.000/anno)  € 1.360 ( € 680 /anno)

	<p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI!</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p align="center"><b>7</b></p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	---	---

### 3.1 Figure di riferimento ai sensi del D. Lgs. 81/08

COMMITTENTE	
Datore di lavoro	<p align="center"><b>Dott. MARIO MARRA</b></p> <p align="center">Direttore Generale Azienda Sanitaria di Potenza</p>
Dirigente Delegato	Dott. Bruno Masino ( Direttore Sanitario Presidio Ospedaliero di Villa d'Agri )
RSPP	Ing. Maria Lauletta
ASPP di presidio	Dott. Ruben Marotta ( referente in sito)
Medico Competente	<p>Dott. Nicola Zuardi (P.O. di Villa D'Agri)</p> <p>Dott. Giuseppe Amorosino</p> <p>Dott.ssa Rosella Cavallo</p> <p>Dott. Roberto Spicciarelli (Coordinatore Medici Competenti)</p>
RLS	<p>Sigg.ri Sacco Liberato, Lamoglie Domenico, Pisano Salvatore, Solimando Sesto, De Simone Giuseppe, Zampaglione Egidio, Donadio Nicola, Chiarelli Domenico, De Angelis Rocco, Eboles Sergio, Perciante Aldo</p>
APPALTATORE	
Datore di lavoro	
RSPP	
Medico Competente	
RLS	

	<p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p align="center"><b>8</b></p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	--	---

### 3.2 DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE

<b>Ragione sociale:</b>
-------------------------

DATI GENERALI DELL'IMPRESA	
Sede Legale: Via e n.ro	
CAP Città Prov.	
Telefono / Fax	
Tipologia ditta	
N.ro iscrizione INAIL	
N.ro iscrizione CCIAA/ Tribunale	
Associazione di categoria di appartenenza	
Anno inizio attività	
Settore produttivo e attività	
Categoria (codice ISTAT)	

REFERENTI PER LA SICUREZZA		
QUALIFICA	COGNOME E NOME TELEFONO	
Datore di lavoro (art. 2/81)	( persona fisica)	
Dirigenti (art. 2/81)	( persona fisica)	
Preposti (art. 2/81)	( persona fisica)	
Responsabile SPP (art. 31/81)	(nei casi previsti dalla legge)	



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI****9**


Rev.

Sett. 2012

<b>Rapp. Lavoratori per la sicurezza (art. 47/81)</b>	(nei casi previsti dalla legge)	
<b>Lavoratori per la gestione emergenze (art. 18/81)</b>	(nei casi previsti dalla legge)	
<b>ASL competente</b>		
<b>Medico competente (art. 18/81)</b>	(nei casi previsti dalla legge)	

<b>DIPENDENTI</b>			
<b>N° totale dipendenti</b>	di cui:	<b>M</b>	<b>F</b>
<b>Dirigenti</b>	di cui:		
<b>Quadri</b>	di cui:		
<b>Impiegati</b>	di cui:		
<b>Operai</b>	di cui:		

<b>DATI DELL'APPALTO</b>	
<b>Importo opera appaltata</b>	
<b>Data inizio lavori</b>	
<b>Data fine lavori</b>	

	<p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p align="center">10</p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	--	---

#### **4 Natura ed entità delle lavorazioni da appaltare**

Le attività oggetto dell'appalto rilevanti per le finalità di cui al presente documento, constano sostanzialmente nella preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti per i degenti e gli operatori presso il p.o. di Villa D'Agri. La preparazione dei pasti, nelle varie fasi, sarà effettuata presso i locali cucina del P.O. La consegna degli stessi ai pazienti avverrà presso le degenze delle varie UU.OO., agli operatori presso la sala mensa ospedaliera. Inoltre la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia ed alla sanificazione di tutti i locali utilizzati ed annessi alla cucina, concessi in uso dalla stazione appaltante, quali locali di servizio, spogliatoi, servizi igienici, mensa, depositi derrate, etc...)

Sarà cura della ditta appaltatrice mantenere e sostituire eventuali macchinari ed attrezzature concesse in uso dall'Azienda Sanitaria, come dettagliato nel capitolato tecnico di gara, al quale si rimanda per l'elenco particolareggiato dei servizi da svolgersi in sede di esecuzione dell'appalto ( vedasi in particolare art. 1 ed art- 14 del capitolato tecnico).

#### Abbreviazioni utilizzate nel documento

RSPP: Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 81/08

ASPP : Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 81/08

RSL: Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs 81/08

DPI: Dispositivi di protezione individuali

DSO: Direzione sanitaria Ospedaliera

U.T.: Ufficio tecnico

Azienda: Azienda Sanitaria di Potenza

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI**

11

Rev.

Sett. 2012

**PARTE II****1. INDIVIDUAZIONE rischi da interferenze.**

Si riporta di seguito, nella Tabella 1, per ogni fattore potenziale di rischio da interferenze individuato, conseguenti all'utilizzo delle strutture e degli impianti che l'Azienda Sanitaria metterà a disposizione della ditta appaltatrice, l'attività di cooperazione e/o di coordinamento necessaria per l'abbattimento del rischio, comprensiva dell'individuazione di ogni necessaria misura preventiva da adottarsi conseguentemente.

Le azioni in capo al committente sono coordinate dal Direttore di Presidio Ospedaliero, per il tramite dell'ASPP, in servizio presso la Direzione Sanitaria, i quali dovranno essere a conoscenza dei contenuti del presente documento al fine di porre in essere le necessarie azioni di coordinamento e di coinvolgimento del personale aziendale (RSPP, Ufficio tecnico, preposti, dirigenti, personale).

**TAB. 1 INDIVIDUAZIONE RISCHI POTENZIALMENTE INTERFERENTI CON L'ATTIVITA' DELL' APPALTATORE CAUSATI DA LUOGHI DI LAVORO, ATTREZZATURE, IMPIANTI ED ATTIVITA' DELL' AZIENDA E RELATIVI INTERVENTI DI COOPERAZIONE DA ADOTTARSI PER IL LORO ABBATTIMENTO**

FATTORE DI RISCHIO	AZIONI APPALTATORE	AZIONI COMMITTENTE
PERICOLI NEI PERCORSI interni ed esterni <b>Rischio Inciampo e Scivolamento</b>	Nel caso di riscontro di pavimenti delle aree della struttura che presentino buche, dislivelli, instabilità, difetti tali da comportare inciampo e scivolamento, la ditta dovrà darne immediata notizia alla Direzione Sanitaria ai fini della valutazione e della predisposizione dei necessari interventi.	Il direttore di presidio, qualora necessario, si attiva al fine di favorire interventi di manutenzione utili a garantire una uniformità della superficie delle aree di transito, coprendo eventuali buche o sporgenze pericolose, realizzando scivoli di raccordo fra piccoli dislivelli, levigando i materiali di pavimentazione, addolcendo il passaggio da un materiale di pavimentazione ad un altro.
USO PERCORSI CON PENDENZA <b>Rischio DISLIVELLI &gt; 8%</b>	La ditta adotta idonee misure per la presenza di percorsi con pendenza > 8%.	L'ASPP provvede ad informare la ditta se nei percorsi sono presenti dislivelli del pavimento nei corridoi e nei passaggi con pendenza > 8% anche se dotati di rampe.
USO PERCORSI CON PERICOLO DI CADUTA <b>Rischio CADUTA</b>	Nel caso in cui si evidenziasse la presenza di buche o aperture nei pavimenti o passaggi sopraelevati non protetti, la ditta dovrà darne immediata notizia al referente tecnico aziendale.	La DSO, per il tramite dell'ASPP, concorda con la ditta ed attua i necessari lavori di manutenzione per garantire protezioni (es. parapetto "normale" da 100 cm) e passaggi sicuri e segnalati.
ATTRAVERSAMENTO AMBIENTI <b>rischio : CADUTE, SCIVOLAMENTI</b> <b>interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b>	Nell'attraversare gli ambienti di lavoro il personale deve prestare attenzione ai percorsi. Possono essere presenti tratti di pavimentazione con rischio maggiore di scivolamento per il minor coefficiente	La DSO, per il tramite dell'ASPP, dà disposizioni alle imprese di pulizia perché i pavimenti bagnati non siano transitabili o comunque siano



# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI

12

Rev.

Sett. 2012

	<p>di attrito dovuto al tipo di materiale o all'usura o al trattamento superficiale effettuato dalla stessa ditta o da altra ditta che esegue le pulizie. Il personale deve indossare calzature DPI antiscivolo ( non è ammesso l'uso di suole in cuoio) ed osservare la cartellonistica ed utilizzare la propria cartellonistica per la segnalazione di pavimenti che si rendano scivolosi per i trattamenti da essa stessa effettuati durante le operazioni di pulizia.</p>	<p>segnalati attraverso apposita cartellonistica. Inoltre verifica che tutti i percorsi siano adeguatamente illuminati, che non sussistano scalini troppo alti, che siano presenti corrimano dove necessario. Diversamente dispone di esporre cartellonistica di pericolo.</p>
<p>USO PERCORSI SCARSAMENTE ILLUMINATI <b>Rischio INFORTUNI</b></p>	<p>Nel caso sia necessario utilizzare e percorrere aree non adeguatamente illuminate la ditta deve darne comunicazione alla Direzione Sanitaria.</p>	<p>La DSO deve garantire che le aree siano mantenute illuminate in modo adeguato anche al tipo di attività svolta. Promuove la cooperazione al fine di rimuovere eventuali situazioni di rischio definendo i necessari interventi e la competenza.</p>
<p>USO IMPROPRIO DEI LOCALI <b>Rischio INCENDIO ED IGIENICO</b></p>	<p>Non è ammesso l'uso di locali che non siano stati assegnati dall'Azienda Sanitaria. Nel caso di assegnazione l'uso dovrà essere confacente alla destinazione assegnata.</p>	<p>La DSO , per il tramite del referente ASPP, vigila sull'uso corretto dei soli spazi assegnati conformemente alla destinazione d'uso</p>
<p>USO DI LOCALI DI DEPOSITO ASSEGNATI DALLA DIREZIONE SANITARIA <b>Rischio INCENDIO ED IGIENICO - SANITARIO</b></p>	<p>Non è ammesso l'uso di locali depositi che non siano stati assegnati dall'Azienda Sanitaria. Il carico d'incendio deve essere &lt; 30 Kg/mq; evitare la presenza eccessiva di materiali combustibili (attrezzature di lavoro, carta, carrelli, sacchi... ). I materiali devono essere mantenuti in ordine negli appositi spazi o scaffali senza creare ostacolo al percorso o motivo d'intrappolamento. Sono ammesse solo apparecchiature elettriche, qualora necessarie, il cui utilizzo è stato espressamente autorizzato. L'impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio, ove presente, non deve essere manomesso e le condizioni di guasto evidenti devono essere segnalati tempestivamente alla DSO. Non si deve ostacolare con del materiale l'apertura di ventilazione naturale dei locali. In caso di aerazione meccanica non devono essere ostruite le bocchette di mandata dell'aria. Non devono essere svolte attività diverse dalla destinazione d'uso originale.</p>	<p>L'ufficio Tecnico dell'ospedale ed il referente ASPP verificano le caratteristiche tecniche delle eventuali apparecchiature elettriche impiegate nei depositi e la compatibilità con il massimo carico elettrico accettabile, nonché la presenza di almeno un estintore portatile all'esterno del locale.</p>

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI**

13

Rev.

Sett. 2012

USO DI PORTE, CANCELLI E PORTONI <b>rischio : RISCHI VARI</b> interferenze:RISCHI ESITENTI	Nell'uso di porte, cancelli e portoni occorre verificare l'assenza di persone nei punti pericolosi compresi tra i battenti e gli elementi fissi	L' ASPP referente informa la ditta di eventuali interventi manutentivi che impediscano il regolare passaggio di mezzi e persone.
INTERVENTI SU MACCHINE ED IMPIANTI <b>rischio : RISCHI VARI</b> interferenze:RISCHI ESITENTI	Il personale della ditta non deve manomettere o rimuovere i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti (ad es. carter, coperture, tunnel, barriere fotoelettriche, ecc.) e qualsiasi intervento su di essi va reciprocamente concordato con il personale di riferimento dell'azienda.	La DSO, tramite il proprio personale di riferimento all'uopo individuati, verifica che i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti non siano rimossi o manomessi e concorda eventuali interventi su di essi con i referenti della ditta appaltatrice onde evitare sovrapposizioni.
USO IMPIANTI ELETTRICI <b>Rischio GUASTI, INTERRUZIONE SERVIZIO, ELETTROCUZIONE</b>	A fronte di dubbi circa la presenza di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture (per esempio per cedimento di isolante...), occorre darne immediata comunicazione all'Ufficio Tecnico Aziendale competente e programmare eventuali interventi coordinandosi al fine di evitare sovrapposizioni.	La DSO, per il tramite dell'Ufficio tecnico di presidio, si attiva al fine della verifica delle condizioni dell'impianto elettrico prima degli interventi ed a seguito di segnalazioni di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture e valuta la possibilità di continuare o interrompere il servizio.
USO DI PRESE A SPINA MULTIPLE <b>Rischio SOVRACCORENTI</b>	In genere è vietato l'utilizzo contemporaneo di più apparecchi mediante prese a spina multiple per evitare che si realizzi una potenza complessiva superiore a quella tollerabile dalle portate dei cavi e l'intervento degli interruttori magnetotermici dei quadri a monte.	La DSO, tramite personale preposto, verifica che non siano utilizzate prese a spina multipla
AMBIENTI CON QUADRI ELETTRICI <b>Rischi INTERRUZIONE SERVIZIO, ELETTROCUZIONE</b>	La ditta appaltatrice non deve mai ostacolare l'accesso ai quadri elettrici secondari, a servizio delle varie zone/reparti, allocati in locali comuni, la cui posizione è studiata per consentire un facile e rapido intervento al personale tecnico dell'Azienda.	La DSO, attraverso il personale dell' Ufficio Tecnico e l' addetto del SPP, vigila affinché l'accesso ai quadri elettrici sia sempre garantito.
AMBIENTI MEDICI CON NODO EQUIPOTENZIALE <b>Rischi SHOCK ELETTRICO; INTERRUZIONE SERVIZIO</b>	Nei locali dove sono presenti collegamenti equipotenziali non sono ammessi interventi di modifica delle sezioni dei cavi, aggiunte di masse estranee senza il coinvolgimento dell' Ufficio Tecnico.	L'Ufficio Tecnico verifica che la ditta non utilizzi linee elettriche collegate a nodi equipotenziali e concorda eventuali interventi necessari sugli impianti.

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI****14**

Rev.

Sett. 2012

<b>ACCESSI IN AMBIENTI DI LAVORO CONTROLLATI</b>	<p>Al personale della ditta è vietato l'accesso agli ambienti controllati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zone dove sono presenti e funzionanti fonti di emissione di radiazioni ionizzanti (apparecchi radiologici e non ionizzanti (es. UV microbicidi , microne, luci laser)</li><li>- in generale i laboratori (di microbiologia, di farmacia per citostatici o galenici....)</li><li>- tutte le zone di lavoro dove occorre garantire l'asepsi</li><li>- ogni altro luogo dove il dirigente ritiene opportuno formulare limitazioni.</li></ul> <p>Nel caso della presenza eventuale di pazienti infettivi in camere di degenza dovranno essere adottate tutte le misure contro il rischio biologico.</p>	<p>La DSO, per il tramite dell'ASPP, vigila sul rispetto del divieto di accesso ai locali controllati.</p>
<b>ACCESSI AGLI AMBIENTI OSPEDALIERI (rischio biologico)</b>	<p>La ditta deve garantire che i propri operatori rispettino le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- trattare ogni materiale presente, o abbandonata, come potenzialmente contaminato da agenti biologici, specie se vi è una evidente traccia di residui ematici.</li><li>- imparare a conoscere le procedure , gli interventi , le vaccinazioni richieste , e come comportarsi in caso di incidenti da esposizione a sangue o liquidi biologici</li><li>- imparare a distinguere i segnali di pericolo ( es. rischio biologico , chimico , radiologico)</li><li>- adoperare i dispositivi di protezione individuali messi a disposizione dalla propria ditta ( guanti , maschera , occhiali , camici..)</li><li>- lavarsi sempre le mani, evitando la contaminazione crociata , ed attenendosi con cura alla corretta pratica igienica</li><li>- eliminare ogni rifiuto infetto o potenzialmente tale , di cui si è fatto riscontro , negli appositi contenitori per rifiuti</li><li>- considerare tutti i liquidi biologici come potenzialmente infetti</li></ul>	<p>I preposti dei reparti tutti, nell'ambito della loro attività di sorveglianza e vigilanza, verificano che il personale della ditta pratichi misure di prevenzione e protezione almeno pari a quelle attuate dal personale dell'Azienda ospedaliera e che comunque sia evitata ogni esposizione con comportamenti corretti ed uso di DPI adeguati.</p>
<b>ACCESSO IN AMBIENTI A RISCHIO CHIMICO rischio CHIMICO INTERFERENZE PRESENZA DI AGENTI CHIMICI PERICOLOSI</b>	<p>E' vietato l'accesso ai vari laboratori e alle farmacie presenti presso le strutture data la possibile presenza di acidi (es. cloridrico ) e basi forti, ossidanti (acqua ossigenata), alcool (es. a. etilico), eteri, aldeidi ( es. formaldeide), coloranti per tessuti organici, depositi di disinfettanti,</p>	<p>L' Azienda ( mediante le figure preposte individuate dalla Direzione sanitaria ospedaliera nel caso di P.O. vigila sul rispetto del divieto di accesso.</p>



# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI

15

Rev.

Sett. 2012

	farmaci antitumorali a rischio cancerogeno-teratogeno-mutageno-embriotossico, solventi organici, medicinali. E' vietato l'accesso al gruppo operatorio, ove sussiste il rischio di inalazione di gas anestetici (N2O, isoflurano, enflurano..) per perdite dal gruppo anestesiológico, in fase di induzione o nell'aria espirata dal paziente.	
CONTATTO CON PAZIENTI E MATERIALI A POTENZIALE RISCHIO BIOLOGICO <i>rischio biologico</i>	La ditta dovrà mantenere ogni utile atteggiamento cosciente del fatto che il rischio biologico in tutti i presidi sanitari, ed a maggior ragione in ambiente ospedaliero, è da presumere ubiquitario con due diversi livelli di attività: 1. uso deliberato, volontario, premeditato di agenti biologici (a.b.) per trattamento, manipolazione, trasformazione, accertamenti, utilizzo in genere in specifiche lavorazioni dei laboratori di microbiologia 2. rischio potenziale di esposizione, involontario ed indesiderato ma inevitabile ad a.b. per la loro presenza occasionale e/o concentrata in tutti gli altri ambienti La ditta di conseguenza dovrà applicare corrette procedure standardizzate e supervisionate, contro i rischi di natura infettiva a cui sono esposti i suoi dipendenti.	I dirigenti delle varie strutture, nell'ambito della loro attività di sorveglianza e vigilanza, verificano che il personale delle ditte pratichi misure di prevenzione e protezione contro il rischio biologico e che comunque sia evitata ogni esposizione con comportamenti corretti ed uso di DPI adeguati.
DIVIETO DI MANGIARE E BERE <b>rischio : CHIMICO E BIOLOGICO</b> <b>interferenze:RISCHI ESISTENTI</b>	E' vietato mangiare e bere in tutti i locali ad eccezione di quelli destinati a tale scopo ed adeguatamente arredati, predisposti, e igienicamente puliti	La DSO vigila sul rispetto del divieto .
MISURE DI PREVENZIONE CONTRO GLI INCENDI <b>Rischio INCENDIO</b>	Devono essere evitate condizioni che possano generare un innesco di incendio. In tutti gli ambienti, eccezion fatta per la cucina, vige il divieto di utilizzo di fiamma libera; per tutti gli ambienti vige il divieto di fumo ed il divieto di utilizzo di apparecchiature elettriche (es. fornelli, piastre elettriche, stufette, forni a microonde, caloriferi portatili, frigoriferi, ecc.). Se si eseguono lavori interessanti i mezzi di estinzione o che possono comportare pregiudizio alle vie di esodo occorre darne notizia immediata alla DSO	La DSO, per il tramite dell' ASPP, vigila sul rispetto dei divieti e delle buone norme comportamentali.
SMALTIMENTO RIFIUTI	La ditta garantisce che i servizi igienici	L'azienda mette a disposizione

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI**

16

Rev.

Sett. 2012

<b>Rischio INQUINAMENTO IMPIANTO FOGNARIO</b>	messi a disposizione non siano utilizzati per scarichi di materiali e reflui o come deposito o altri usi diversi da quello originale.	dei lavoratori adeguati servizi igienici utilizzabili dal personale della ditta appaltatrice.
<b>LUOGHI DI LAVORO CON PRESENZA DI ALTRE DITTE Rischio Interferenze con altre attività</b>	Possono essere presenti attività di altre ditte esterne. Nel caso la Ditta Appaltatrice rilevi interferenze con terzi Appaltatori non segnalate nel presente documento, ne informa tempestivamente la DSO.	La DSO, per il tramite di propri referenti, informa tempestivamente la Ditta della copresenza eventuale di altre ditte esterne predisponendo quanto necessario per eliminare sovrapposizioni di orari e qualsiasi interferenza.
<b>USO DI ASCENSORI, MONTACARICHI, MONTALETTEGGIE rischio USO ELEVATORI interferenze SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI, INTERRUZIONI SERVIZIO</b>	<p>La ditta nell'uso degli elevatori delle strutture, ove presenti, dovrà considerare l'ipotesi che si possano verificare i seguenti incidenti :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mancato livellamento al piano con formazione di un gradino pericoloso</li><li>- urto con porte in movimento e non</li><li>- azionamento automatico del paracadute per emergenza</li><li>- intrappolamento in cabina</li><li>- uso improprio da parte di terzi</li><li>- caduta di materiale o persone nel vano</li><li>- messa in moto della cabina anche se le porte non sono perfettamente chiuse</li></ul> <p>Per ciascuno di questi eventi la ditta dovrà informare i propri dipendenti sul corretto comportamenti da adottare.</p> <p>La ditta darà disposizioni ai propri operatori in modo da:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- evitare, nel caso di cabine di montacarichi senza porte, che vi possa essere qualsiasi contatto dell'operatore o dei materiali o dei mezzi trasportati , con il lato aperto, onde evitare colpi, urti, inciampi, intrappolamenti</li><li>- evitare di sovraccaricare la cabina rispetto alla portata stabilita</li><li>- non mantenere occupato l'impianto con stratagemmi ( copertura fotocellula, azionamento dispositivi di riapertura con ostacoli..)</li><li>- segnalare al SPP ogni incidente, mancato incidente, guasto verificatosi</li><li>- impedire che in caso di emergenza incendio i propri operatori utilizzino gli impianti.</li></ul> <p>La ditta darà disposizioni perché in caso di emergenza nell'uso degli elevatori i propri operatori, se chiusi in cabina, sappiano : intervenire direttamente o comunicare con l'esterno rimanendo in cabina tranquilli; azionare il pulsante di allarme ; utilizzare impianto citofonico o telefonico e luci di emergenza; chi chiamare per effettuare eventuali " manovre a mano" o altro.</p>	La DSO, per il tramite dei tecnici, fornisce ogni utile informazione alla ditta sui congegni di sicurezza presenti nelle diverse cabine degli elevatori aziendali. vigila sul corretto utilizzo degli elevatori .



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI**

17

Rev.

Sett. 2012

<b>INTERVENTI SU IMPIANTI ELETTRICI rischio Interruzione Servizio</b>	Non sono consentiti interventi su impianti elettrici di qualsiasi tipo. In caso di guasti rilevati agli impianti elettrici, contare l'Ufficio Tecnico del P.O.	Dopo le verifiche del caso, l'Ufficio tecnico predispone interventi da parte di personale autorizzato.
<b>USO SPOGLIATOI E SERVIZI Rischio IGIENE</b>	Le aree messe a disposizione e destinate a spogliatoi, servizi igienici e docce debbono essere mantenute in condizioni di pulizia e decoro adeguate. Nel rispetto della loro destinazione d'uso non devono essere sede di depositi o di attività lavorative	La DSO stabilisce le aree da mettere a disposizione destinate a spogliatoi, servizi igienici e docce

**TAB. 2 INDIVIDUAZIONE RISCHI CONSEGUENTI A POSSIBILI INTERFERENZE SPECIFICAMENTE IMMESSI DALL' APPALTATORE RELATIVI INTERVENTI DI COORDINAMENTO PER IL LORO ABBATTIMENTO ( con evidenziazione fasi più significativamente correlate al rischio esaminato)**

<b>FATTORI DI RISCHIO</b>	<b>AZIONI APPALTATORE</b>	<b>AZIONI COMMITTENTE</b>
<b>INFORMAZIONI SUI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA rischi vari (tutte le fasi)</b>	La ditta si impegna a segnalare alla DSO ogni situazione non contemplata o sufficientemente valutata nel presente documento.	La DSO, per il tramite dell' ASPP, si impegna a collaborare con la ditta per l'acquisizione di ulteriori informazioni che si rendessero necessarie o utili per un migliore e più sicuro svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto
<b>FORMAZIONE DEI LAVORATORI rischio IGIENICO (tutte le fasi)</b>	La ditta assicura ai propri lavoratori un'adeguata informazione e formazione in merito ai comportamenti corretti da adottare in ambito sanitario, considerando anche la presenza di utenti, malati e pazienti. Particolare formazione dovrà essere impartita al personale esposto a rischio specifico: chimico, biologico, movimentazione manuale dei carichi, etc...	La DSO, per il tramite dei dirigenti e preposti dei vari reparti ospedalieri, verifica che, durante l'accesso ai reparti, il personale della ditta adotti comportamenti adeguati.

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI****18**

Rev.

Sett. 2012

<b>USO DI LUOGHI DI LAVORO ESTERNI ALL' EDIFICIO</b> <b>Rischio INFORTUNI ed INCIDENTI PER INVESTIMENTO DA MEZZI IN MOVIMENTO.</b> <b>(fase carico e scarico merci, movimentazione materiali e mezzi aree esterne)</b>	I luoghi di lavoro esterni devono essere protetti contro il rumore e la emissione di polveri, fumi, contro le cadute e gli investimenti mediante mezzi tecnici, procedurali od organizzativi ed apponendo idonea segnaletica. Deve essere impedito l'accesso a terzi non autorizzati durante la fase di carico e scarico. La disposizione dell'area deve consentire la facile fuga e l'accesso dei mezzi di soccorso. Durante le fasi di carico e scarico merci i mezzi devono essere tenuti spenti.	La DSO, per il tramite dell' ASPP individua preventivamente l'area esterna, eventualmente in comune tra le attività, da utilizzare in funzione del minor disturbo da arrecare alle attività presenti ( polveri, fumi, rumori, ingombri, ostacoli..) e considerando le varie fasi: carico-scarico-merci, manovre ed uso di attrezzature e veicoli.
<b>ATTRAVERSAMENTO AMBIENTI CON MATERIALI ED ATTREZZATURE INGOMBRANTI</b> <b>rischio : INGOMBRI SU PERCORSI</b> <b>interferenze:SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b> <b>(fase movimentazione merci in aree interne e distribuzioni pasti aree degenze)</b>	I luoghi di passaggio comuni devono essere mantenuti privi di ingombri. Non si devono creare ostacoli ai percorsi. Nel caso si rendesse necessario l'attraversamento di ambienti per il trasporto di materiali particolarmente ingombranti e/o pesanti dovranno essere presi accordi con la DSO. I mezzi utilizzati devono sempre lasciare uno spazio sufficiente per il passaggio dei pedoni, delle barelle, delle sedie a rotelle, dei letti di degenza con rotelle. Se si realizzano aree di transito interne pericolose per il tipo di lavoro svolto, per il tipo di materiale depositato, per il rischio di incidenti a terzi, la ditta delimita l'area, impedisce il passaggio con mezzi idonei (mobili e non) ed applica idonea segnaletica. E' vietata la presenza di carichi sospesi su aree di transito, vie di fuga, spazi di lavoro.	La DSO valuta con la ditta le caratteristiche dei materiali da trasportare, dei mezzi e degli ambienti. Nel caso di movimentazione di carichi di dimensioni e peso particolari dovranno essere di volta in volta presi specifici accordi sulle modalità di transito (percorsi, orari, divieti, aperture..).
<b>USO DI LUOGHI DI LAVORO INTERNI ALL' EDIFICIO</b> <b>Rischio INFORTUNI ed INCIDENTI PER INVESTIMENTO PERSONALE, UTENTI E VISITATORI</b> <b>(fase movimentazione merci in aree interne e distribuzioni pasti aree degenze)</b>	L'eventuale movimentazione di materiale in tutte le aree interne deve avvenire con particolare attenzione al fine di evitare infortuni da investimenti di qualsiasi tipo a terzi. La ditta dovrà all'uopo utilizzare idonee attrezzature per la movimentazione dei materiali.	
<b>IMMAGAZZINAMENTO DI MATERIALI</b> <b>rischio INCENDIO, CADUTA DA</b>	Non si devono realizzare immagazzinamenti non autorizzati di materiali e attrezzature. Se si	La DSO individua spazi idonei e adeguatamente delimitati. Se trattasi di locali, sulla porta di



# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI

19

Rev.

Sett. 2012

<p><b>MATERIALI</b> <b>interferenze: NUOVI RISCHI</b> <b>IMMESSI DALL'APPALTATORE</b> <b>(fase immagazzinamento derrate ed affini)</b></p>	<p>provvede a realizzare scaffalature queste devono riportare la portata massima, devono essere ancorate e devono essere presenti quattro montanti per ogni ripiano. Porre i materiali più pesanti vicini al suolo. Evitare l'accatastamento alla rinfusa e separare fisicamente sostanze e materiali in base alla loro pericolosità. Non impilare. Verificare le istruzioni sugli imballaggi. Se presenti bancali provvedere alla loro sostituzione quando usurati. Proteggere i punti che presentano pericolo di urti e segnalarli.</p>	<p>ingresso deve essere affissa un'apposita targa identificativa. Non collocare prese elettriche nei locali magazzino</p>
<p><b>CUSTODIA ATTREZZATURE</b> <b>rischio : USO IMPROPRIO</b> <b>ATTREZZATURE</b> <b>interferenze: NUOVI RISCHI</b> <b>IMMESSI DALL'APPALTATORE</b> <b>(tutte le fasi)</b></p>	<p>La ditta appaltatrice non deve lasciare incustodita alcuna attrezzatura (macchina, arredo, utensile...) onde evitare l'insorgenza di situazioni imprevedibili e pericolose.</p>	<p>Il personale dell' Azienda è autorizzato a sequestrare, tramite la la D.S.O. , le attrezzature lasciate incustodite.</p>
<p><b>LAVAGGIO PAVIMENTI</b> <b>rischio SCIVOLAMENTO</b> <b>interferenze: INTRALCI</b> <b>( fase di pulizia locali concessi in uso)</b></p>	<p>Apporre apposita segnaletica (rischio di scivolamento) e delimitare l'area per impedirne l'accesso</p>	<p>La DSO, per il tramite dell' ASPP e /o i proprio referente, dovrà vigilare sulle condizioni igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro concessi in uso alla ditta appaltatrice.</p>
<p><b>LAVORI DI PULIZIA</b> <b>rischio IGIENICO, BIOLOGICO E CHIMICO</b> <b>interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, RISCHI AGGIUNTI DALLA DITTA</b> <b>( fase di pulizia locali concessi in uso)</b></p>	<p>Non devono mai essere adottati sistemi di scopatura a secco per evitare il sollevamento della polvere e la ricontaminazione delle superfici: eventuali aspiratori devono essere dotati di filtri di contenimento. Effettuare passaggi di pulizia delle superfici a umido. Non miscelare i prodotti chimici tra loro senza che sia previsto dal manuale d'uso (es. disinfettanti con detergenti). Per i disinfettanti ed i detergenti usare le concentrazioni ed i tempi di contatto previsti dalla casa produttrice ed autorizzati dall'Azienda. Non riutilizzare per il giorno successivo i prodotti diluiti con acqua. Per evitare contaminazioni non usare lo stesso straccio o dispositivo per lo sporco come per il pulito, ma mantenerli distinti e riconoscibili. Non riutilizzare acqua</p>	<p>La DSO, per il tramite dell' ASPP e /o i proprio referente, dovrà vigilare sulle condizioni igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro concessi in uso alla ditta appaltatrice</p>

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI**

20

Rev.

Sett. 2012

	<p>sporca. Per ogni diversa zona dovranno essere utilizzati panni e secchi di colori diversi (es. bagni e letti o tavoli). La soluzione sanificante da utilizzare nei reparti deve essere cambiata in ogni camera. I dispositivi non monouso che si sporcano devono essere portati a 90° nelle operazioni di lavaggio.</p>	
<p>LAVORI DI PULIZIA IN ALTEZZA ED EVENTUALI IN QUOTA <b>rischio : CADUTA DALL'ALTO</b> <b>interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI, URTI</b> ( fase di pulizia locali concessi in usc)</p> <p>(fase pitturazicne locali)</p>	<p>Per l'esecuzione dei lavori temporanei in altezza (attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza &lt; a 2 m rispetto ad un piano stabile) formare il personale all'uso dei mezzi. Mettere a disposizione e far utilizzare idonea attrezzatura. Le scale portatili dovranno essere conformi alla norma UNI 131 e rispettare i requisiti previsti dalla normativa in materia di sicurezza. Quando l'uso delle scale, per la loro altezza o per altre cause, comporti pericolo di sbandamento, esse devono essere adeguatamente assicurate o trattenute al piede da altra persona. Garantire la posizione orizzontale dei pioli. I lavoratori devono disporre in qualsiasi momento di un appoggio e di una presa sicuri. Nessun lavoratore deve trovarsi sulla scala quando se ne effettua lo spostamento laterale. Le scale doppie non devono superare l'altezza di m 5 e devono essere provviste di catena di adeguata resistenza o di altro dispositivo che impedisca l'apertura della scala oltre il limite prestabilito di sicurezza. Evitare la presenza, anche casuale, di persone non addette ai lavori. Adottare accorgimenti onde evitare cadute dall'alto di materiali. Qualora fosse necessario eseguire lavori temporanei in quota (attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2 m rispetto ad un piano stabile – caso esecuzione pitturazioni locali come da capitolato tecnico) installare idonee attrezzature, quali p.es.</p>	<p>Il personale dell'AZIENDA, i visitatori e gli utenti non devono trovarsi nelle immediate vicinanze dei lavori in altezza. Gli interventi di pulizia di luoghi a cui accedono terzi (mensa) vanno eseguiti previo coordinamento tra la DSO e la ditta appaltatrice.</p> <p>Nel caso di lavori in quota (pitturazioni locali come da capitolato d'appalto), il personale dell'Azienda e comunque nessun altro terzo, deve trovarsi nell'area sottostante i lavori in quota. E' d'obbligo concordare con la DSO . modalità e tempi di intervento. Non è ammesso l'uso di ponteggi mobili</p>



# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Art. 26 - D. lgs. 81/08)

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI

21

Rev.

Sett. 2012

	trabattelli, in conformità a quanto contenuto nel libretto d'istruzione del fabbricante e consentirne l'utilizzo solo a effettivamente formato ed addestrato. Mettere a disposizione e far utilizzare idonea dotazione antinfortunistica.	eventualmente posizionati da terzi per altri scopi, senza autorizzazione. Inoltre la DSO, per il tramite dell'ASPP, vigila sul rispetto delle buone regole descritte a carico della ditta.
<b>USO DI SOSTANZE PERICOLOSE</b> rischio : CHIMICO <b>interferenze: RISCHI AGGIUNTI DALLA DITTA</b>  <b>( fase di pulizia locali concessi in uso ed attrezzature)</b>	La ditta dovrà evitare la possibilità che si generino sostanze e preparati pericolosi per la sicurezza a seguito di reazioni, decomposizioni, miscele indesiderate e similari; nel caso provvede a redigere con l'Azienda apposite procedure per ridurre il rischio di esposizione.	
<b>USO DEGLI AGENTI CHIMICI PERICOLOSI</b> <b>Rischio: chimico</b> <b>Interferenze: NUOVI RISCHI IMMESSI DALL' APPALTATORE</b> <b>( fase di pulizia locali concessi in uso ed attrezzature)</b>	Nel caso di uso o presenza di agenti chimici classificati come pericolosi ACP o nel caso di uso di ACP combinati, la ditta appaltatrice deve fornire l'elenco delle sostanze, il quantitativo stoccato e consumato, le schede dati di sicurezza e deve comunicare come intende ridurre o contenere il rischio per la sicurezza e la salute degli operatori, dei degenti o degli utilizzatori delle strutture sanitarie. La ditta deve segnalare la presenza di ACP.	La DSO, ricevute le informazioni necessarie, si impegna a ridurre al minimo la esposizione e le quantità di ACP, concordando le misure con la ditta appaltatrice in funzione del rischio dichiarato. La Azienda valuta l'opportunità di far sostituire le sostanze più pericolose con altre a minor pericolo. Verifica l'affissione della segnaletica di sicurezza negli ambienti come sui contenitori. La Azienda informa i propri lavoratori dei rischi segnalati dalla ditta.
<b>USO PRODOTTI CHIMICI</b> <b>Rischio ESPOSIZIONE A SOSTANZE IRRITANTI O SENSIBILIZZANTI</b> <b>( fase di pulizia locali concessi in uso ed attrezzature)</b>	La ditta dovrà individuare prodotti chimici con il minor grado di pericolosità. E', di norma, vietato l'uso di sostanze riportanti la sigla di "C" e "T". La ditta fornirà alla DSO la scheda di sicurezza o tecnica dei prodotti chimici pericolosi in uso. Nel caso di utilizzo di prodotti riportanti le sigle Xi R36-37-38, R42-43 la ditta dovrà evitare ogni possibile esposizione al personale della AO ed agli utenti utilizzando appositi accorgimenti per impedire l'inalazione o il contatto fisico. E' vietato lasciare incustoditi i contenitori dei prodotti chimici al di fuori delle attrezzature e dei carrelli previsti allo scopo. La ditta dovrà mantenere i prodotti in appositi contenitori riportanti etichettatura di rischio, anche a seguito di travasi. Il personale della ditta deve conoscere il significato delle sigle di pericolo e non deve effettuare manipolazione sui prodotti per	La DSO, verifica le schede di sicurezza dei prodotti chimici in uso e vigila sul rispetto delle buone norme comportamentali da parte della ditta appaltatrice.

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI****22**

Rev.

Sett. 2012

	<p>evitare contaminazioni accidentali. In caso di travaso accidentale di prodotti chimici pericolosi devono essere utilizzati appositi kit di emergenza con DPI ( mascherina UNI 146, guanti UNI 374..), assorbitori universali (es. sabbia o vermiculite) e smaltimento in sacchi chiusi sigillati compatibili chimicamente con i prodotti chimici raccolti. Lo smaltimento deve avvenire mediante ditta autorizzata secondo le procedure di legge. La ditta dovrà evitare la possibilità che si generino sostanze e preparati pericolosi per la sicurezza a seguito di reazioni, decomposizioni, miscele indesiderate e similari. Nel caso ricorrano gli estremi, predisporre sistemi per evitare il passaggio in rete fognaria mediante sifoni, organi di intercettazione o altro.</p>	
<p>VERSAMENTI ACCIDENTALI DI ACP <b>rischio CHIMICO</b> <b>interferenze NUOVI RISCHI</b> <b>IMMESSI DALL'APPALTATORE</b> <b>( fase di pulizia locali concessi in uso ed attrezzature)</b></p>	<p>Devono essere predisposte delle procedure per la raccolta di versamenti accidentali degli ACP indicando modalità e mezzi. Nel caso ricorrano gli estremi, predisporre sistemi per evitare il passaggio in rete fognaria mediante sifoni, organi di intercettazione o altro.</p>	<p>In presenza di versamenti di ACP introdotti dalla ditta, la DSO, per il tramite dell'ASPP, provvede a verificare il corretto ripristino dei luoghi in cui si è verificato l'evento.</p>
<p>TRASPORTO E RACCOLTA RIFIUTI <b>rischio IGIENICO</b> <b>interferenze: SOVRAPPOSIZIONI,</b> <b>INTRALCI</b></p>	<p>La ditta si impegna a raccogliere ed trasportare tutti i rifiuti secondo le modalità stabilite dal capitolato, utilizzando idonei mezzi, sistemando i rifiuti esclusivamente presso il deposito temporaneo del P.O., in maniera differenziata.</p>	<p>La DSO fornisce indicazioni sui luoghi da utilizzare per il deposito.</p>
<p>USO DI ATTREZZATURE DELLA DITTA <b>rischio EMISSIONI DA</b> <b>ATTREZZATURE</b> <b>interferenze: NUOVI RISCHI</b> <b>IMMESSI DALL' APPALTATORE</b></p>	<p>I rischi legati all'uso delle attrezzature di proprietà della ditta sono oggetto di apposita e differente trattazione da parte della stessa. Si deve però segnalare che durante il loro uso non dovrà verificarsi alcuna condizione di incremento di rischio da parte degli operatori o degli utenti dell'Azienda Sanitaria come ad es. per rumore, rischio biologico e chimico, dispersione di polveri, fumi a aerosol, movimentazione manuale dei carichi, ecc.</p>	<p>La DSO, a fronte di un evidente utilizzo di attrezzature della ditta pericolose, in grado di generare potenziali disturbi agli operatori o agli utenti, accerta le motivazioni e nel caso disponga il divieto d'uso.</p>

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI****23**

Rev.

Sett. 2012

	Prima dell'inizio dei lavori oggetto di appalto, la ditta consegnerà ai responsabili di struttura elenco delle attrezzature e relative certificazioni ove la normativa antinfortunistica vigente ne prescriva l'obbligo	
<b>USO DI ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DELL' AZIENDA SANITARIA</b> <b>rischio USO IMPROPRIO DI ATTREZZATURE</b> <b>interferenze: DISACCORDI, SOVRAPPOSIZIONI</b>	La ditta effettua una ricognizione delle attrezzature concesse in uso all'Azienda e qualora ne rilevi carenze ai fini della sicurezza, segnala la cosa alla DSO e, se previsto dal capitolato, provvede al reintegro. La ditta dovrà rilasciare una dichiarazione che indichi i nominativi dei lavoratori incaricati dell'uso delle attrezzature concesse in uso dall'Azienda, lavoratori che devono risultare formati.	La DSO, per il tramite dell'U.T. e dell'ASPP, informa la ditta circa la presenza di eventuali specifici e circostanziati rischi (rumore, emissioni..) correlati alle attrezzature concesse in uso, mettendo a disposizione manuali d'uso delle attrezzature marcate CE. Se non diversamente disposto nel capitolato speciale di appalto, le attrezzature sono soggette a manutenzione preventiva e correttiva a cura dell'Azienda. Nel caso di guasti o di verbali di verifica con richiesta di interventi, la DSO, dovrà provvedere ad informare del rischio la ditta e, se necessario, sospenderne l'utilizzo.
<b>USO CONTEMPORANEO DI AMBIENTI</b> <b>rischio . turnazione</b> <b>interferenze:</b> <b>INTRALCI, SOVRAPPOSIZIONI</b>	Ogni lavoratore deve disporre di uno spazio minimo adeguato per effettuare movimenti ed operazioni di lavoro in condizioni ergonomiche e sicure, che preveda anche l'immagazzinamento provvisorio di materiali e rifiuti, scarti, materiali per la lavorazione. Conservare l'ordine. Nel caso la ditta ritiene, per il tipo di lavoro, vietare la presenza di terzi, provvede ad adottare idonea segnaletica di divieto, dandone comunicazione alla DSO.	La DSO, nel caso di contemporaneità di operatori di diverse ditte nello stesso spazio, deve vigilare, attraverso propri preposti, perché si evitino condizioni interferenziali significative.
<b>USO DELLE PRESE ELETTRICHE PER ALIMENTAZIONE APPARECCHIATURE DITTA</b> <b>Rischio: SOVRACCORRENTI, CORTOCIRCUITI, INTERRUZIONE DEL SERVIZIO</b> <b>Interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b>	Per l'alimentazione delle proprie apparecchiature elettriche la ditta dovrà utilizzare solo le prese elettriche messe a disposizione dall'Azienda.	La DSO, tramite il personale tecnico, dovrà indicare alla ditta le prese elettriche da utilizzare in modo che un eventuale guasto, cortocircuito o un sovraccarico non comporti una interruzione del servizio sanitario assistenziale.
<b>USO DEGLI AGENTI CHIMICI INFIAMMABILI</b> <b>Rischio: INCENDIO</b> <b>Interferenze: NUOVI RISCHI IMMESSI DALL' APPALTATORE</b>	Le strutture sanitarie sono ad elevato rischio di incendio. E' vietato l'uso di agenti chimici pericolosi (ACP) classificati come infiammabili (F) o molto infiammabili (F+).	La DSO vigila perché non siano utilizzati ACP classificati come F o F+. Se inevitabili dovranno essere concordate particolari misure per l'uso ed il deposito in appositi armadi per infiammabili.

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI****(Art. 26 - D. lgs. 81/08)****AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA  
DEL P.O. DI VILLA D'AGRI****24**

Rev.

Sett. 2012

IDENTIFICAZIONE LAVORATORI <b>Rischio: LAVORO NERO</b>	I lavoratori dell'impresa appaltatrice o sub-appaltatrice devono esporre un apposito tesserino di riconoscimento con fotografia indicante le proprie generalità ed il datore di lavoro	La DSO deve richiedere alle ditte o lavoratori autonomi incaricati l'osservanza di questa disposizione
USO ELEVATORI <b>Rischio: uso elevatori</b> <b>Interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b>	Per il trasporto del materiale, specie di quello più pesante la ditta dovrà fare uso solo dei montacarichi messi a disposizione e non dovrà creare ostacolo ai percorsi verticali dell'utenza e del personale sanitario. Nel caso in cui la ditta evidenzia un guasto dovrà informare l'Ufficio Tecnico del P.O. e la DSO.	La DSO, dovrà indicare alla ditta gli impianti elevatori da utilizzare. Gli impianti elevatori sono soggetti a verifiche periodiche ed a manutenzione preventiva e correttiva a cura dell'Azienda. Nel caso di guasti o di verbali di verifica con richiesta di interventi, i responsabili di struttura dovranno informare del rischio la ditta e, se necessario, sospendere l'utilizzo dei montacarichi fino al ripristino delle normali condizioni di funzionamento.
ATTRAVERSAMENTO AMBIENTI CON CARRELLI rischio INGOMBRI SU PERCORSI <b>interferenze SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b>	I luoghi di passaggio comuni devono essere mantenuti privi di ingombri. Non si devono creare ostacoli ai percorsi. Durante l'attraversamento di ambienti per il trasporto dei carrelli si devono sempre lasciare uno spazio sufficiente per il passaggio dei pedoni, delle barelle, delle sedie a rotelle, dei letti di degenza con rotelle.	La DSO, tramite l'ASPP, vigila affinché sia garantita sempre la visibilità dei percorsi.
USO LOCALI ASSEGNATI rischio INCENDIO <b>interferenze RISCHI ESISTENTI</b>	La ditta è tenuta all'immediata segnalazione alla DSO di ogni guasto o malfunzionamento dell'impianto di rivelazione dei fumi posto nei locali assegnati e ad effettuare la necessaria manutenzione	Se necessario la DSO, presta la propria collaborazione per il ripristino delle condizioni di sicurezza dell'impianto di rivelazione dei fumi.
ACCESSIBILITA' DEI LOCALI rischio : RISCHI VARI <b>interferenze PASSAGGIO UTENTI E TERZI</b>	La ditta è tenuta a mantenere sotto sorveglianza i locali affidategli.	La DSO ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettivo rispetto di ogni buona norma comportamentale degli operatori della Ditta Appaltatrice..
USO LOCALI DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA rischio : RISCHI VARI <b>interferenze SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b>	I locali previsti dal capitolato ceduti in uso alla ditta dovranno essere oggetto di verifica da parte della stessa prima del loro impiego. Nel caso la ditta riscontri carenze in	L'Azienda, nel caso di segnalazioni da parte della Ditta Appaltatrice circa eventuali carenze in materia di igiene e sicurezza riscontrate presso i locali concessi





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**  
**(Art. 26 - D. lgs. 81/08)**  
**AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA**  
**DEL P.O. DI VILLA D'AGRI**

25

Rev.  
Sett. 2012


	materia di igiene e sicurezza deve effettuare apposita segnalazione alla D.S.O.	in uso, adotta le necessarie valutazioni e le eventuali misure atte all'eliminazione dell'inconveniente.
<b>GESTIONE DELL' EMERGENZA INCENDIO rischio : INCENDIO interferenze RISCHI ESISTENTI</b>	La Ditta indica il nome dei propri addetti all'emergenza, che si coordineranno con gli addetti aziendali. Nei locali occupati dalla ditta dovranno essere esposte planimetrie d'orientamento indicanti le vie di fuga da mantenere sempre sgombre. La ditta deve assicurare un'adeguata informazione e formazione del proprio personale in materia di prevenzione incendi e gestione dell'emergenza incendio nell'ambito in cui opera.	La DSO, per il tramite del ASPP, rende edotto il personale della Ditta delle vie di fuga, delle misure di emergenza e del comportamento da attuarsi in caso di emergenza.

## 2 VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

La stima degli oneri della sicurezza da sostenere per l'attuazione delle misure preventive finalizzate all'abbattimento dei rischi da interferenze e non assoggettabili a ribasso d'asta è stata fatta tenendo conto delle Linee Guida per la stima dei costi per la sicurezza nei contratti pubblici di forniture e servizi redatte da ITACA GDL Sicurezza Appalti (approvate dalla Conferenza delle regioni il 20 marzo 2008), in accordo con quanto stabilito nella Determinazione dell'Autorità di Vigilanza n. 3/2008.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio specifico dell'attività svolta dall'appaltatore, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione (piano operativo di sicurezza per i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto) e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, compresa l'individuazione di dispositivi di protezione individuale e di ogni utile attrezzatura che sarà necessario utilizzare in relazione alla specificità del servizio in appalto e dei luoghi in cui lo stesso va svolto.

Per quanto riguarda i costi della sicurezza relativi alla eliminazione dei rischi da interferenze dirette, correlate alle sovrapposizioni delle attività, nonché alle necessarie attività di coordinamento, essi vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a

	<p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>  <b>(Art. 26 - D. lgs. 81/08)</b>  <b>AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA</b>  <b>DEL P.O. DI VILLA D'AGRI</b></p>	<p align="right">26</p> <p>Rev. Sett. 2012</p>
---	--	--

ribasso. In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla Stazione Appaltante.

Si riportano di seguito gli elementi valutati ai fini della determinazione dei costi degli oneri di sicurezza per l'attuazione delle misure preventive finalizzate all'abbattimento dei rischi da interferenze.

#### ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO

Descrizione	Unità Misura	Quantità	Imp. Unitario (Euro/ora)	Imp. Totale (Euro)
Riunioni di coordinamento Si prevedono 2 h per ogni riunione Riunioni previste: n.2 /anno	Ore	4	50	200
Operatore del coordinamento (incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....) Si prevedono 2h/mese	ore	24	20	480
Totale annui				680

## 2.1Costo totale

### Totale dei costi relativi alla sicurezza per rischi da interferenza

<b>TOTALE EURO (680 x 2 =) 1.360</b>
--------------------------------------

F.to

Il Responsabile S.P.P.

Ing. Maria Lauletta

