



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA DEI PRESIDI  
OSPEDALIERI DI MELFI E VENOSA, DESTINATO AI DEGENTI E AI DIPENDENTI**

**ALLEGATO N. 10e**

**MODELLO D. U. V. R. I.  
DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE**

*[Faint, illegible text]*



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza**

**SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE  
Potenza, Sede centrale Via Torraca, 2**




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

art. 26 del Decreto legislativo 81/2008

**Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di  
ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa,  
destinato ai degenti e ai dipendenti.**

Redatto	Revisione	Data	Approvato
Giugno 2016	n. 00	08/06/2016	

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b><i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</i></b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

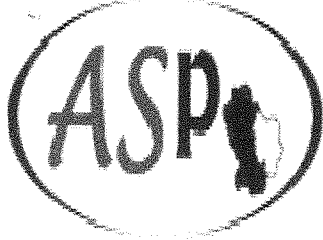
## INDICE

### Parte I

1)	PREFAZIONE	pag. 3
2)	MODALITA DI IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUATE	pag. 4
2.1)	ACCETTAZIONE del DUVRI	pag. 5
2.2)	DOCUMENTI DA ACQUISIRSI A CURA DEL COMMITTENTE	pag. 6
3)	NOTIZIE GENERALI RELATIVE ALL'APPALTO	pag. 7
3.1)	FIGURE DI RIFERIMENTO AI SENSI DEL D.LGS. 81/08	pag. 8
3.2)	DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE	pag. 9
4)	NATURA ED ENTITÀ DELLE LAVORAZIONI DA APPALTARE	pag. 11

### Parte II

1)	INDIVIDUAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE	pag. 14
2)	VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA	pag. 25

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio Prevenzione Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

## Parte I – ASPETTI GENERALI DELLA SICUREZZA

### 1. PREFAZIONE

Il DUVRI è previsto dall'art. 26 - commi 2 e 3 - del D.Lgs. 81/08, disciplinante gli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.

Il documento, redatto dal Committente, 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 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.**

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

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro in cui verranno effettuate le attività oggetto di appalto.

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

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b><i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</i></b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</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 presso le strutture e i presidi ospedalieri dell'Azienda sanitaria di Potenza e quelle svolte dai lavoratori della stessa Azienda, nonché dagli 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, con quelle di altre ditte presenti, del 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.

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.

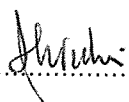
**Il documento non contempla la valutazione dei rischi specifici propri dell'impresa appaltatrice che dovrà attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dall'art. 28 del D.Lgs. 81/08.**

**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.**

	<p>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

## 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>	
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>	


	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------


TABELLA DEGLI AGGIORNAMENTI				
N.	Varianti	Pagina	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 ACQUISIRSI A CURA DEL COMMITENTE

Prima dell'inizio dell'appalto, l'Azienda Sanitaria, secondo le modalità previste dalla normativa vigente, dovrà acquisire tra l'altro la seguente documentazione:

- a) Visura Camerale aggiornata (data di emissione non superiore ai 6 mesi);
- b) Elenco dei dipendenti con relative informazioni riguardanti:
  - Nominativo;
  - Mansione;
  - Verbale di formazione;
  - Consegna DPI;
  - Orario e luogo di lavoro presso l'ASP;
- c) DURC ;
- d) Curriculum aziendale;
- e) Posizione INAIL/INPS;
- f) Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione dell'opera;
- g) Registro infortuni vidimato dall'ASL competente;


	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p align="center">Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

- h) Elenco e descrizione dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte dai lavoratori/operatori;  
i) Documento valutazione dei rischi (art. 28 del D.lgs. 81/08);  
j) Verbale informazione ai lavoratori sui rischi presenti

### 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>	Tel . 0971/310501 fax 0971/310587
<b>Legale Rappresentante</b>	<b>Dott. Giovanni Battista Bochicchio</b> Direttore Generale Azienda Sanitaria di Potenza
<b>Natura dell'appalto</b>	L'appalto prevede la gestione del servizio di ristorazione del Presidio Ospedaliero di Melfi e del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa; in particolare ha per oggetto: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il servizio di ristorazione per i degenti ospedalieri (colazione, pranzo, cena)</li> <li>✓ Il servizio di mensa per i dipendenti e per le persone autorizzate</li> <li>✓ La somministrazione del cestino per i pazienti emodializzati presso la U.O.S.D. Nefrologia e Dialisi del P.O. Distrettuale di Venosa, e per i donatori di sangue presso la U.O.S. D. Centro Trasfusionale del P.O. di Melfi.</li> </ul>
<b>Ammontare complessivo del servizio</b> <b>(importo a base di gara soggetto a ribasso d'asta)</b>	<u><b>Euro 580.000,00, Iva esclusa (per un anno)</b></u>  <b>Euro 1.160.000,00</b> (il valore complessivo dell'appalto, al netto dell'Iva, comprensivo dell'opzione di rinnovo di un anno)



	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

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

COMMITTENTE	
Datore di lavoro	<b>Dott. Giovanni Battista Bochicchio</b> Direttore Generale Azienda Sanitaria di Potenza
Dirigenti	Dott. Luigi D'Angola ( Direttore Sanitario Presidio Ospedaliero di Melfi) Dott. Giovanni Gonnella ( Direttore Sanitario Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa)
RSPP	Ing. Rocco Zaccagnino
ASPP referenti	Dott.ssa Laino Mimma (ambito territoriale ex ASL 2) Dott. Ruben Marotta (ambito territoriale ex ASL 2)
Medici Competenti	Dott. Nicola Zuardi Dott. Michele Labianca Dott. Giuseppe Amorosino Dott. Roberto Spicciarelli
APPALTATORE	
Datore di lavoro	
RSPP	
Medico Competente	
RLS	


	<p>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio Prevenzione Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

### 3.2 DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE

**Ragione sociale:**

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)	

	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p align="center">Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Preposti (art. 2/81)</b>	( persona fisica)	
<b>Responsabile SPP (art. 31/81)</b>	(nei casi previsti dalla legge)	

<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:		

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b><i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</i></b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

DATI DELL'APPALTO	
Importo opera appaltata	
Data inizio lavori	
Data fine lavori	

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

L'oggetto disciplina la gestione del servizio di ristorazione (Cucina /Mensa /Dispensa) per i degenti dei sottoindicati Presidi Ospedalieri Aziendali, nonché per i dipendenti che usufruiscono del servizio mensa:


- ✓ **Presidio Ospedaliero di Melfi**
- ✓ **Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa**

In particolare, l'appalto di cui trattasi ha per oggetto:


- ❖ Il servizio di ristorazione per i degenti ospedalieri (colazione, pranzo, cena);
- ❖ Il servizio di ristorazione ai pazienti ricoverati in regime di Day Hospital;
- ❖ Il servizio di mensa per i dipendenti e per le persone autorizzate;
- ❖ La somministrazione del cestino per i pazienti emodializzati presso la U.O.S.D. Nefrologia e Dialisi del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, e per i donatori di sangue presso la U.O.S.D. Centro Trasfusionale del Presidio Ospedaliero di Melfi.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a:

- Preparare il vitto presso i locali delle cucine interne dei Presidi Ospedalieri interessati;
- Coordinamento e direzione del servizio, attraverso l'inserimento di un proprio responsabile;


	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b><i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</i></b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio Prevenzione Protezione</p> <p align="center">Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

- Acquisto, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di legge vigenti in materia, e di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
  - Fornitura di attrezzature, di macchinari, di stoviglie, pentolame, coltelleria, contenitori termici – pluriuso – e quant'altro necessario per la somministrazione e consumazione dei pasti da parte dei degenti e dei dipendenti, necessarie per l'espletamento del servizio, ad integrazione di quelle messe a disposizione dell'Azienda Sanitaria, ovvero in sostituzione per obsolescenza;
  - Approvvigionamento di ogni genere di prodotti monouso o pluriuso (vassoio personalizzato, tovagliette, posate, tovaglioli, bicchieri, contenitori per liquidi ecc.) necessari per la consumazione dei pasti, delle colazioni e delle merende da parte dei degenti, e dei dipendenti;
  - Approvvigionamento di ogni genere di abbigliamento mono e pluriuso necessario per l'espletamento delle attività da parte del personale utilizzato;
  - Preparazione, cottura, porzionamento, delle diete – sia ordinarie che speciali - da somministrare ai pazienti ricoverati nelle UU.OO. del Presidio, secondo quanto previsto dal vigente dietetico ospedaliero, che prevede la somministrazione dei pasti (pranzo e cena) mediante:
    - la consegna di tutto il vitto, comprese le colazioni, direttamente ai singoli degenti nei reparti di degenza sotto la supervisione del personale della U.O.
- Per quanto riguarda la colazione, essa dovrà essere consegnata alle singole UU.OO di degenza con l'impiego di apposite attrezzature per la distribuzione, nonché di materiali monouso o pluriuso di alta qualità tecnica ed estetica in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge;
- ritiro dei vassoi e delle stoviglie dai reparti e lavaggio presso i locali appositamente attrezzati nei pressi della cucina, da effettuarsi dopo ogni pasto;
  - la preparazione, il confezionamento e la consegna di pasti sostitutivi per i dipendenti che

	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b><i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</i></b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio  Prevenzione  Protezione  Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

per motivi di servizio non possono accedere alla mensa;

- Preparazione, confezionamento e consegna dei cestini per i pazienti emodializzati e per i donatori di sangue;
- pulizia, sanificazione, sia ordinaria che straordinaria, di tutti i locali utilizzati (cucina, dispensa, mensa, depositi annessi, locali di servizio, spogliatoi, servizi igienici, etc.), da effettuarsi con frequenza almeno bi giornaliera, e ogni qual volta si renda necessario a giudizio della Direzione Medica del Presidio interessato;
- lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi i materiali monouso, da effettuarsi con frequenza almeno bigiornaliera, e ogni qual volta si renda necessario a giudizio delle Direzioni Mediche;
- Lavaggio meccanico dei piatti, dei bicchieri, delle posate, delle stoviglie e del materiale strumentale, nonché di quello di cucina utilizzato per la preparazione, il confezionamento e il trasporto (attrezzature, stoviglie, pentolame, carrelli, vassoi, ecc.);
- effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alle Direzioni Mediche dei Presidi ospedalieri interessati) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- applicazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) agli alimenti, alle attrezzature, ai locali e al personale, con assunzione delle relative responsabilità, ai sensi di quanto espressamente previsto dalla normativa portata dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, concernente "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto previsto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- fornitura di tutte le attrezzature e materiali di consumo necessari per le operazioni di pulizia, conformi alle disposizioni normative vigenti.
- raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità previste dal vigente regolamento comunale, e dalle disposizioni operative emanate dalle Direzioni Mediche dei Presidi ospedalieri interessati, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, ed il conferimento diretto

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b><i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</i></b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

degli stessi presso l'apposito punto di raccolta ubicato nell'area esterna dei singoli Presidi ospedalieri;

- la messa in atto di quanto offerto come miglioria in sede di gara.

Il servizio dovrà garantire, inoltre, la preparazione, cottura e confezione dei pasti per i dipendenti, nella stessa composizione quali-quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo, prevedendo, inoltre, il riordino dei tavoli per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa.

Il contratto d'appalto è relativo a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non di seguito esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

L'erogazione del servizio dovrà essere assicurata tutti i giorni dell'anno, festività incluse.

## **PARTE II**

### **1. INDIVIDUAZIONE rischi da interferenze.**


L'esecuzione dell'appalto prevede l'accesso alle aree delle sedi aziendali interessate dalle attività in appalto, adibite ad uffici e affini (sale riunioni-formazioni), ai locali tecnici (p.es. sale server.) , ai locali dei laboratori nonché alle aree esterne alle strutture stesse.

La Ditta aggiudicataria, anche al fine di eliminare o gestire al meglio, le interferenze concorderà sempre con il responsabile dell'esecuzione del contratto aziendale o, su indicazione di quest'ultimo, con i responsabili delle strutture dei presidi interessate, orari e modalità delle attività.

Si riportano nelle tabelle che seguono, per ogni fattore di rischio da interferenze individuato, l'attività di cooperazione e/o di coordinamento necessaria per l'abbattimento del rischio, nonché l'individuazione di ogni necessaria misura preventiva da adottarsi conseguentemente.

In particolare, nella Tabella 1, si riportano i fattori di rischi generici proprie delle strutture in cui verranno svolte le attività in appalto e nella Tabella 2 i rischi immessi dalla ditta. In entrambe le tabelle viene individuata l'attività di cooperazione e/o di coordinamento necessaria per l'abbattimento dei rischi, comprensiva dell'individuazione di ogni necessaria misura preventiva da adottarsi conseguentemente.


**Resta fermo per la Ditta Aggiudicataria, l'obbligo di redigere il proprio documento di valutazione dei rischi riferito ai luoghi ed alle attività oggetto dell'affidamento, contenente la valutazione di tutti i rischi correlati all'attività e tutte le misure di prevenzione e protezione**

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------


adottate per l'abbattimento degli stessi.

<b>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</b>		
FATTORE DI RISCHIO	AZIONI APPALTATORE	AZIONI COMMITTENTE
<b>PERICOLI NEI PERCORSI interni ed esterni</b> <b>Rischio Inciampo e Scivolamento</b>	<p>Nel caso di riscontro di pavimenti delle aree delle strutture che presentino buche, dislivelli, instabilità, difetti tali da comportare inciampo e scivolamento la ditta dovrà darne immediata notizia al Responsabile dell'esecuzione del contratto, per la valutazione e la predisposizione dei necessari interventi da parte dell'Azienda.</p>	<p>Il Responsabile dell'esecuzione del contratto si attiva al fine di promuovere interventi di manutenzione per 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.</p>
<b>USO PERCORSI CON PENDENZA</b> <b>Rischio DISLIVELLI &gt; 8%</b>	<p>La ditta adotta idonee misure per la presenza di percorsi con pendenza &gt; 8% .</p>	<p>Il Responsabile dell'esecuzione del contratto, competente per territorio, per il tramite dei propri referenti tecnici aziendali, provvede ad informare la ditta se nei percorsi sono presenti dislivelli del pavimento nei corridoi e nei passaggi con pendenza &gt; 8% anche se dotati di rampe.</p>
<b>USO PERCORSI CON PERICOLO DI CADUTA</b> <b>Rischio CADUTA</b>	<p>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 Responsabile dell'esecuzione del contratto.</p>	<p>Il Responsabile dell'esecuzione del contratto attiva l' U.O. Attività tecniche territorialmente competente, che concorda con la ditta i necessari lavori di manutenzione per garantire protezioni (es. parapetto "normale" da 100 cm) e passaggi sicuri e segnalati</p>




	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p><b>Servizio</b></p> <p><b>Prevenzione</b></p> <p><b>Protezione</b></p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------


<p><b>ATTRAVERSAMENTO AMBIENTI</b>  <b>rischio : CADUTE,</b>  <b>SCIVOLAMENTI</b>  <b>interferenze:</b>  <b>SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b></p>	<p>Nella frequentazione degli 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 di attrito dovuto al tipo di materiale o all'usura o al trattamento superficiale effettuato dalla ditta che esegue le pulizie. Il personale deve indossare idonee calzature antiscivolo ed osservare la cartellonistica.</p>	<p>Il Responsabile dell'esecuzione del contratto, tramite personale interno all'uopo individuato, verifica che tutti gli ambienti ed i percorsi siano adeguatamente illuminati, che non sussistano scalini troppo alti, che siano presenti corrimano dove necessario, che le pavimentazioni non presentino rischio di scivolamento, e che non siano presenti elementi che esponcano a rischio inciampo.. Diversamente espone cartellonistica di pericolo.</p>
<p><b>USO PERCORSI SCARSAMENTE ILLUMINATI</b>  <b>Rischio INFORTUNI</b></p>	<p>Nel caso sia necessario utilizzare e percorrere aree non adeguatamente illuminate la ditta deve darne comunicazione al Responsabile dell'esecuzione del contratto..</p>	<p>Il Responsabile dell'esecuzione del contratto, verifica, per il tramite del personale dell'U.O. Attività tecniche, che le aree esterne siano mantenute illuminate in modo adeguato 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><b>USO IMPROPRIO DEI LOCALI</b>  <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>Il Servizio di Prevenzione e Protezione, vigila sull' uso corretto degli spazi assegnati conformemente alla destinazione d'uso.</p>
<p><b>USO DI LOCALI DI DEPOSITO ASSEGNATI DALLA DIREZIONE SANITARIA</b>  <b>Rischio INCENDIO ED IGIENICO - SANITARIO</b></p>	<p>Non è previsto ne è ammesso l'uso di locali depositi. Nel caso insorgesse la necessità, i locali vanno assegnati dall'Azienda Sanitaria.  Il carico d'incendio, in tal caso, non deve essere mai superiore a 30 KG/mq di legna standard.  Se occorre utilizzare le vie di percorrenza per depositi temporanei di materiali, le aree occupate, con oneri a carico della Ditta aggiudicataria, devono essere delimitate con opportune barriere che impediscano l'accesso e siano ben visibili.</p>	<p>Il responsabile di struttura., tramite i propri referenti, vigilano sull'uso di eventuali locali o di zone assegnate alla ditta per depositi temporanei.</p>

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------


	<p>Gli ingombri che si prevede possano perdurare per più di una giornata, devono essere segnalati ai responsabili delle strutture, per predisporre eventuali misure temporaneamente modificative delle normali attività.</p> <p>E' vietato effettuare depositi lungo le vie di esodo.</p> <p>E' vietato il consumo di vivande nei locali deposito. Non devono essere svolte attività diverse dalla destinazione d'uso originale.</p>	
<p>USO DI PORTE, CANCELLI E PORTONI</p> <p><b>rischio : RISCHI VARI</b></p> <p>interferenze: RISCHI ESITENTI</p>	<p>Nell'uso di porte, cancelli e portoni occorre verificare l'assenza di persone nei punti pericolosi compresi tra i battenti e gli elementi fissi</p>	<p>I Responsabili delle strutture interessati dall'esecuzione delle attività in appalto, per il tramite di personale all'uopo incaricato, informano la ditta di eventuali interventi manutentivi che impediscano il regolare passaggio di mezzi e persone.</p>
<p>INTERVENTI SU MACCHINE ED IMPIANTI</p> <p><b>rischio : RISCHI VARI</b></p> <p>interferenze: RISCHI ESITENTI</p>	<p>Il personale della ditta aggiudicataria non deve manomettere o rimuovere i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti (ad es. carter, coperture, tunnel, barriere fotoelettriche, ecc.).</p>	<p>L'Azienda, tramite il proprio personale di riferimento all'uopo individuato, verifica che i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti non siano rimossi o manomessi.</p>
<p>USO DI ASCENSORI, MONTACARICHI, MONTALETTEGGHE</p> <p><b>rischio USO ELEVATORI</b></p> <p><b>interferenze SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI, INTERRUZIONI SERVIZIO</b></p>	<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</li> </ul>	<p>L'Azienda, attraverso l'Unità operativa Attività Tecniche, fornisca ogni utile informazione alla ditta sui congegni di sicurezza presenti nelle diverse cabine degli elevatori aziendali. vigila sul corretto utilizzo degli elevatori.</p>

	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio  Prevenzione  Protezione   Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

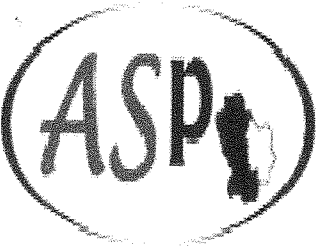
	<p>mezzi trasportati , con il lato aperto, onde evitare colpi, urti, inciampi, intrappolamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evitare di sovraccaricare la cabina rispetto alla portata stabilita;</li> <li>- non mantenere occupato l'impianto con stratagemmi ( copertura fotocellula, azionamento 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, comunichino con l'esterno rimanendo in cabina tranquilli; azionino il pulsante di allarme ; utilizzino l' impianto citofonico o telefonico e luci di emergenza; siano a conoscenza del numero da chiamare per effettuare eventuali " manovre a mano" o altro.</p>	
<p><b>USO IMPIANTI ELETTRICI</b> <b>Rischio GUASTI,</b> <b>INTERRUZIONE SERVIZIO,</b> <b>ELETTROCUZIONE</b></p>	<p>Per l'utilizzo dell'impianto elettrico è fatto sempre obbligo alla ditta di coordinarsi con i responsabili di struttura. Nel caso di necessità di utilizzo degli impianti elettrici, a fronte di dubbi circa la presenza di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture (per esempio per cedimento di isolante..), occorre darne immediata comunicazione al responsabile di struttura ed al responsabile dell'esecuzione del contratto. Non è consentito effettuare alcuna modifica ed alcun intervento sugli impianti.</p>	<p>I responsabili della struttura per il tramite dei propri referenti tecnici aziendali, si attivano al fine della verifica sulla possibilità di utilizzo dell'impianto, definendone le modalità di utilizzo da parte dell'appaltatore, nonché delle condizioni dello stesso a seguito di segnalazioni di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture: in tali casi valutano la possibilità di continuare o interrompere il servizio.</p>
<p><b>USO DI PRESE A SPINA MULTIPLE</b> <b>Rischio SOVRACCORENTI</b></p>	<p>Di norma 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.</p>	<p>Il Responsabile dell'esecuzione del contratto ed i responsabili delle strutture in cui si svolgono le attività in appalto, anche tramite propri referenti, verificano che non siano utilizzate prese a spina multipla</p>
<p><b>USO APPARECCHI ELETTRICI</b> <b>Rischio PROTEZIONE INADEGUATA</b></p>	<p>Pur evidenziando che l'accesso alle strutture si limiterà ad ambienti ordinari (uffici), si rammenta che, in caso di necessità, dovranno essere utilizzate apparecchiature con grado IP crescente</p>	<p>L' Azienda, attraverso il personale dell' Ufficio Tecnico e gli addetti del SPP, verificherà l'idoneità delle eventuali apparecchiature utilizzate.</p>

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

	in funzione del gruppo di appartenenza dei locali.	
<b>AMBIENTI CON QUADRI ELETTRICI</b> <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.	L' Azienda, attraverso il personale dell' U.O. Attività Tecniche e gli addetti del SPP, ove presenti, vigila affinché l'accesso ai quadri elettrici sia sempre garantito.
<b>ACCESSI AGLI AMBIENTI OSPEDALIERI</b> (rischio biologico)	Pur evidenziando che l'accesso alle strutture si limiterà eventualmente ai locali tecnici ed agli ambienti ordinari (uffici), la ditta deve garantire che i propri operatori rispettino le seguenti misure: - trattare ogni materiale presente, o eventualmente abbandonato, come potenzialmente contaminato da agenti biologici; distinguere e rispettare i segnali di divieto e di pericolo ( es. rischio biologico , chimico , radiologico).	I preposti dei laboratori e dei reparti tutti, nell'ambito della loro attività di sorveglianza e vigilanza, verificano che il personale della ditta pratici misure di prevenzione e protezione almeno pari a quelli attuate dal personale dell'Azienda ospedaliera e che comunque sia evitata ogni esposizione con comportamenti corretti ed adeguati.
<b>PRESENZA DI AMBIENTI DI LAVORO CONTROLLATI</b>	Presso i PP.OO., negli ambienti di lavoro controllati di seguito elencati <b>è di norma tassativamente vietato l'accesso.</b> - zone dove sono presenti e funzionanti fonti di emissione di radiazioni ionizzanti (apparecchi radiologici e non ionizzanti (es. UV microbicidi , microonde, luci laser) - in generale i laboratori (di microbiologia, di farmacia per citostatici o galenici....) - tutte le zone di lavoro dove occorre garantire l'asepsi - ogni altro luogo dove il dirigente preposto ritiene opportuno formulare limitazioni.	L' Azienda ( mediante le figure preposte individuate dai responsabili di struttura) ove siano presenti ambienti di lavoro controllati, vigila sul divieto di accesso da parte di non autorizzati.
<b>PRESENZA DI AMBIENTI A RISCHIO CHIMICO</b> <b>rischio CHIMICO</b> <b>INTERFERENZE PRESENZA DI AGENTI CHIMICI PERICOLOSI</b>	Nelle strutture dell'Azienda è ' vietata la frequentazione delle aree destinate a laboratori, a farmacie presenti presso le strutture data la possibile presenza di acidi (es. cloridrico ) e basi forti, ossidanti (acqua ossigenata), alcoli (es.a. etilico), eteri, aldeidi ( es.	L' Azienda ( mediante le figure preposte individuate dai responsabili di struttura) ove siano presenti ambienti di lavoro esponenti a rischio chimico vigila sul divieto di accesso da parte di non autorizzati.

	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

	<p>formaldeide), coloranti per tessuti organici, depositi di disinfettanti, farmaci antiblastici a rischio cancerogeno-teratogeno-mutageno-embriotossico, solventi organici, medicinali.</p> <p>E' altresì vietato l'accesso alle sale operatorie dove può sussistere il rischio di inalazione di gas anestetici (N<sub>2</sub>O, isofluorano, enflurano..) per perdite dal gruppo anestesilogico, in fase di induzione o nell'aria espirata dal paziente.</p>	
<p><b>DIVIETO DI MANGIARE E BERE</b>  <b>rischio : CHIMICO E BIOLOGICO</b>  <b>interferenze:RISCHI ESISTENTI</b></p>	<p>E' vietato mangiare e bere in tutti i locali delle strutture ad eccezione di quelli destinati a tale scopo ed adeguatamente arredati, predisposti, e igienicamente puliti</p>	<p>Nei luoghi praticati dalla ditta appaltatrice, se ritenuto necessario, affiggere il cartello di divieto di mangiare e bere.</p>
<p><b>MISURE DI PREVENZIONE</b>  <b>CONTRO GLI INCENDI</b>  <b>Rischio INCENDIO</b></p>	<p>Devono essere evitate condizioni che possano generare un innesco di incendio. In tutti gli ambienti vige il divieto di utilizzo di fiamma libera, il divieto di fumo ed il divieto di utilizzo di apparecchiature elettriche (es. fornelli, piastre elettriche, stufette, forni a microonde, caloriferi portatili, frigoriferi, ecc.).</p>	<p>L' utilizzo di fiamme libere e di attrezzature con sorgenti di calore deve essere autorizzato per iscritto dalla DSO.</p> <p>Se si eseguono lavori interessanti le zone a rischio di esplosione o incendio (es. archivi) occorre prendere tutte le misure necessarie concordandosi con la direzione Sanitaria del P.O. o con il responsabile della struttura nei casi diversi da P.O.</p>
<p><b>SMALTIMENTO RIFIUTI</b>  <b>Rischio INQUINAMENTO</b>  <b>IMPIANTO FOGNARIO</b></p>	<p>La ditta garantisce che i servizi igienici messi a disposizione non siano utilizzati per scarichi di materiali e reflui o come deposito o altri usi diversi da quello originale.</p>	<p>L'Azienda mette a disposizione dei lavoratori adeguati servizi igienici utilizzabili dal personale della ditta appaltatrice.</p>
<p><b>LUOGHI DI LAVORO CON</b>  <b>PRESENZA DI ALTRE DITTE</b>  <b>Rischio Interferenze con altre attività</b></p>	<p>Possono essere presenti attività di altre ditte esterne. Nel caso la Ditta Appaltatrice rilevi interferenze con terzi Appaltatori, ne informa tempestivamente l'Azienda Sanitaria.</p>	<p>L'Azienda, 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.</p>


	<p><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p>(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p>Servizio</p> <p>Prevenzione</p> <p>Protezione</p> <p>Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

<p><b>GESTIONE DELL' EMERGENZA INCENDIO</b>  <b>rischio : INCENDIO</b>  <b>interferenze RISCHI ESISTENTI</b></p>	<p>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.</p>	<p>L' Azienda rende edotto il personale della Ditta delle vie di fuga, delle misure di emergenza e del comportamento da attuarsi in caso di emergenza.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


**TAB. 2 INDIVIDUAZIONE RISCHI CONSEGUENTI A POSSIBILI INTERFERENZE SPECIFICAMENTE IMMESSI DALL' APPALTATORE E RELATIVI INTERVENTI DI COORDINAMENTO PER IL LORO ABBATTIMENTO**

FATTORI DI RISCHIO	AZIONI APPALTATORE	AZIONI COMMITTENTE
<p>INFORMAZIONI SUI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA  <b>rischi VARI</b></p>	<p>La Ditta si impegna a segnalare al al responsabile dell'esecuzione del contratto, ogni situazione non contemplata o sufficientemente valutata nel presente documento e che si dovesse riscontrare nel corso dell'espletamento del servizio.</p>	<p>L'Azienda, per il tramite del responsabile dell'esecuzione del contratto, 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</p>
<p>FORMAZIONE DEI LAVORATORI  <b>rischio IGIENICO</b></p>	<p>La ditta assicura ai propri lavoratori un'adeguata informazione e formazione in merito ai comportamenti corretti da adottare in ambito sanitario.</p>	<p>I responsabili delle strutture in cui si esplicano le attività in appalto, verificano che, durante l'accesso, il personale della ditta adotti comportamenti adeguati.</p>
<p>USO DI LUOGHI DI LAVORO ESTERNI ALL' EDIFICIO  <b>Rischio INFORTUNI ed INCIDENTI PER INVESTIMENTO DA MEZZI IN MOVIMENTO.</b></p>	<p>I luoghi di lavoro esterni devono essere protetti dal rumore e dalla emissione di polveri, fumi, nonché dal rischio di cadute e investimenti accidentali di terzi mediante mezzi tecnici, procedurali od organizzativi, apponendo anche idonea segnaletica, qualora necessario. Durante le fasi di scarico, i mezzi devono essere tenuti spenti La disposizione dell'area di scarico e del mezzo non deve mai ostacolare eventuali vie di fuga e l'accesso dei mezzi di soccorso.</p>	<p>L'Azienda Sanitaria, per il tramite dei responsabili di struttura, individua preventivamente l'area esterna, da utilizzare per la sosta dei mezzi della ditta, in funzione del conseguimento del minor disturbo e del minore intralcio arrecabile alle attività presenti ( polveri, fumi, rumori, ingombri, ostacoli..).</p>
<p><b>ATTRAVERSAMENTO AMBIENTI</b></p>	<p>I luoghi di passaggio comuni</p>	<p>Il Responsabile dell'esecuzione del</p>




	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio  Prevenzione  Protezione   Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

<p align="center"><b>CON MATERIALI ED ATTREZZATURE INGOMBRANTI rischio: INGOMBRI SU PERCORSI interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b></p>	<p>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 il Responsabile dell'esecuzione del contratto e con il responsabile di struttura.</p>	<p>contratto, per il tramite dei responsabili di struttura, 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..).</p>
<p align="center"><b>USO DI LUOGHI DI LAVORO INTERNI ALL' EDIFICIO Rischio INFORTUNI ed INCIDENTI PER INVESTIMENTO PERSONALE, UTENTI E VISITATORI</b></p>	<p>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. E' vietata la presenza di carichi sospesi su aree di transito, vie di fuga, spazi di lavoro.</p>	<p align="center">( vedi punto precedente)</p>
<p align="center"><b>TRANSITO INTERNO PERICOLOSO rischio TRANSITO INTERNO RESO PERICOLOSO interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI</b></p>	<p>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 curiosi e bambini, 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.</p>	<p>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..).</p>
<p align="center"><b>IMMAGAZZINAMENTO DI MATERIALI rischio INCENDIO, CADUTA DA MATERIALI interferenze: NUOVI RISCHI IMMESSI DALL'APPALTATORE</b></p>	<p>Non si devono realizzare immagazzinamenti non autorizzati di materiali e attrezzature.</p>	<p>Se richiesto e concordato, l'Azienda Sanitaria, individua spazi idonei adeguatamente delimitati e segnalati. Se trattasi di locali, sulla porta di ingresso deve essere affissa un'apposita targa identificativa.</p>
<p align="center"><b>CUSTODIA ATTREZZATURE rischio : USO IMPROPRIO ATTREZZATURE interferenze: NUOVI RISCHI IMMESSI DALL'APPALTATORE</b></p>	<p>La ditta appaltatrice non deve lasciare incustodita alcuna attrezzatura (macchina, arredo, utensile..)</p>	<p>Il personale dell' Azienda è autorizzato a sequestrare, tramite la i Responsabili di Struttura, , le attrezzature lasciate incustodite.</p>
<p align="center"><b>USO DI ATTREZZATURE DELLA</b></p>	<p>I rischi legati all'uso delle</p>	<p>Il responsabile dell'esecuzione del</p>


	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio  Prevenzione  Protezione   Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

<p align="center"><b>DITTA</b> <b>rischio EMISSIONI DA</b> <b>ATTREZZATURE</b> <b>interferenze: NUOVI RISCHI</b> <b>IMMESSI DALL' APPALTATORE</b></p>	<p>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 per gli operatori o gli utenti dell'Azienda Sanitaria.</p> <p>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</p>	<p>contratto, per il tramite dei responsabili di struttura e/o loro referenti, a fronte di un evidente utilizzo di attrezzature della ditta pericolose, in grado di generare potenziali disturbi agli operatori o agli utenti, se del caso, dispone il divieto d'uso.</p>
<p align="center"><b>USO DI ATTREZZATURE DI</b> <b>PROPRIETA' DELL' AZIENDA</b> <b>SANITARIA</b> <b>rischio USO IMPROPRIO DI</b> <b>ATTREZZATURE</b> <b>interferenze: DISACCORDI,</b> <b>SOVRAPPOSIZIONI</b></p>	<p>Non è prevista la consegna di alcuna attrezzatura di proprietà dell'azienda e neppure ne è consentito l'uso</p>	
<p align="center"><b>LAVORI IN ALTEZZA, MA NON IN</b> <b>QUOTA</b> <b>rischio : CADUTA DALL'ALTO</b> <b>interferenze: SOVRAPPOSIZIONI,</b> <b>INTRALCI, URTI</b> <b>(con particolare riferimento alla</b> <b>fase d'installazione chiavi in</b> <b>mano e posa in opera di tutto</b> <b>quanto fornito di stretta</b> <b>pertinenza dei beni strumentali,</b> <b>cablaggi ed opere murarie</b> <b>comprese)</b></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.</p>	<p>Il personale dell'AZIENDA, i visitatori e gli utenti non devono trovarsi nelle immediate vicinanze dei lavori in altezza. Concordare con il responsabile dell'esecuzione del contratto, che si avvarrà del personale tecnico di riferimento delle strutture, modalità e tempi di intervento. Il personale tecnico, oltre al referente della ditta appaltatrice, vigila sul rispetto delle buone regole descritte a carico della ditta.</p>



	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio  Prevenzione  Protezione   Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------


	<p>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 ( delimitazione aree e segnaletica)</p>	
<p><b>LAVORI IN QUOTA rischio : CADUTA DALL'ALTO interferenze: SOVRAPPOSIZIONI, INTRALCI, URTI (con particolare riferimento alla fase d'installazione chiavi in mano e posa in opera di tutto quanto fornito di stretta pertinenza dei beni strumentali, cablaggi ed opere murarie comprese)</b></p>	<p>Per l'esecuzione dei 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), fatto salvo quanto previsto dall'art. 111 del D.lgs. 81/08 che sancisce gli obblighi del datore di lavoro nell'uso di attrezzature per lavori in quota, la Ditta aggiudicataria dovrà adottare ogni accorgimento utile onde evitare cadute dall'alto di materiali e la presenza, anche casuale, di persone non addette ai lavori ( delimitazione aree e segnaletica)..</p>	<p>Il personale dell'Azienda, i visitatori e gli utenti non devono trovarsi nell'area sottostante i lavori in quota. E d'obbligo concordare con il responsabile dell'esecuzione del contratto, che si avvarrà del personale tecnico di riferimento delle strutture, modalità e tempi di intervento. Il personale tecnico, oltre al referente della ditta appaltatrice, vigila sul rispetto delle buone regole descritte a carico della ditta.</p>
<p><b>USO IMPIANTI ELETTRICI Rischio GUASTI, INTERRUZIONE SERVIZIO, ELETTROCUZIONE</b></p>	<p>Nel caso di necessità di utilizzo degli impianti elettrici, a fronte di dubbi circa la presenza di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture (per esempio per cedimento di isolante..), occorre darne immediata comunicazione al responsabile di struttura. Non è consentito effettuare alcuna modifica ed alcun intervento sugli impianti. Per l'utilizzo dell'impianto elettrico è fatto sempre obbligo alla ditta di coordinarsi con i responsabili di struttura.</p>	<p>I responsabili di struttura per il tramite dei propri referenti tecnici aziendali, si attivano al fine della verifica sulla possibilità di utilizzo dell'impianto, definendone le modalità di utilizzo da parte dell'appaltatore, nonché delle condizioni dello stesso a seguito di segnalazioni di anomalie su prese, quadri elettrici, condutture: in tali casi valuta la possibilità di continuare o interrompere il servizio.</p>
<p><b>USO DELLE PRESE ELETTRICHE PER ALIMENTAZIONE</b></p>	<p>Per l'alimentazione delle proprie apparecchiature elettriche, la ditta</p>	<p>L'azienda, tramite il personale tecnico, dovrà indicare alla ditta le</p>

	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio  Prevenzione  Protezione   Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>APPARECCHIATURE DITTA</b> <b>Rischio: SOVRACCORRENTI,</b> <b>CORTOCIRCUITI, INTERRUZIONE</b> <b>DEL SERVIZIO</b> <b>Interferenze: SOVRAPPOSIZIONI,</b> <b>INTRALCI</b>	dovrà utilizzare solo le prese elettriche messe a disposizione dall'Azienda.	prese elettriche da utilizzare.
<b>IDENTIFICAZIONE LAVORATORI</b> <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	Il responsabile dell'esecuzione del contratto verifica l'osservanza di questa disposizione
<b>USO LOCALI DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA</b> <b>rischio : RISCHI VARI</b> <b>interferenze SOVRAPPOSIZIONI,</b> <b>INTRALCI</b>	I locali in cui la ditta dovrà espletare i servizi e le forniture dovranno essere oggetto di verifica da parte della stessa prima dell'inizio del servizio stesso.. Nel caso la ditta riscontri carenze in materia di igiene e sicurezza deve effettuare apposita segnalazione al responsabile dell'esecuzione del contratto.	
<b>GESTIONE DELL' EMERGENZA INCENDIO</b> <b>rischio : INCENDIO</b> <b>interferenze RISCHI ESISTENTI</b>	La Ditta indica il nome dei propri addetti all'emergenza, che si coordineranno con gli addetti aziendali. Le vie di fuga devono essere mantenute 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.	L'Azienda 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

	<p align="center"><b>Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Melfi e Venosa, destinato ai degenti e ai dipendenti.</b></p> <p align="center"><b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI – AZIENDA SANITARIA POTENZA</b></p> <p align="center">(Art. 26 - D. Lgs. 81/08)</p>	<p align="center">Servizio  Prevenzione  Protezione   Giugno 2016</p>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Vigilanza n. 3/2008.

Nella fattispecie non sono stati individuati rischi da interferenze da abbattere mediante l'utilizzo di apposite misure di sicurezza, ma solo obblighi di osservanza di corrette norme comportamentali durante l'accesso alle strutture aziendali.

Presidi di sicurezza, dispositivi di protezione individuali, apprestamenti, attrezzature e misure di protezione collettiva richiesti per l'espletamento del servizio e delle forniture sono direttamente correlate ai rischi propri dell'attività dell'appaltatore, e come tali i relativi oneri sono a da definirsi a cura della ditta aggiudicataria.

Si ritiene distinguere dall'importo a base d'asta, quindi da non assoggettare a ribasso, i costi relativi alla attività di coordinamento limitata unicamente a disciplinare le modalità di accesso e di utilizzo delle aree delle strutture aziendali interessate dall'espletamento del servizio.

#### ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO

Descrizione	Unità Misura	Quantità	Imp. Unitario	Imp. Totale
Riunioni ed attività di coordinamento Si prevedono 2 incontri x 2 h annue x n. 1 ambito territoriale	ore/anno	2x2x1	€ 50,00 /h	€ 200,00
<b>Totale annuo</b>				<b>€ 200,00</b>
<b>Totale per durata appalto ( 1 anno) +(rinnovabile per un anno)</b>				<b>euro 400,00</b>

<b>TOTALE COSTI SICUREZZA per rischi interferenti (ASP) :</b>	<b>€ 400.00</b>
---------------------------------------------------------------	-----------------

Si ribadisce infine che per i costi della sicurezza afferenti l' esercizio dell'attività svolta dalla ditta aggiudicataria, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzi di mercato.