

# *Città di Santa Maria Capua Vetere*

*Provincia di Caserta*

---

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PERIODO 01.03.2021 – 10.06.2023**

**D. U. V. R. I.**

Santa Maria Capua Vetere 15 Ottobre 2020

IL TECNICO

## INTRODUZIONE

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto all'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, come integrato e modificato dal D.Lgs. 106/2009, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il documento è stato elaborato al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento, tra il Committente e Appaltatore, previsti al comma 2 del medesimo articolo.

Scopo del presente documento è fornire informazioni circa le condizioni di rischio derivanti dall'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto in relazione ai luoghi d'intervento e alle attività in essi espletate dal personale dell'Amministrazione.

## 1 - CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento è riferito all'affidamento del "servizio di refezione scolastica" delle scuole dell'infanzia primarie e medie del Comune di Santa Maria Capua Vetere.

L'appalto ha per oggetto la seguente fornitura:

- ❖ Preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia primarie e medie del Comune di Santa Maria Capua Vetere;
- ❖ L'esecuzione della somministrazione di cui trattasi è regolata dalle norme del presente contratto e assicurata nel rispetto delle normative e dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale dell'appalto ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011;

Il servizio in oggetto prevede:

- L'approvvigionamento dei generi alimentari;
- La preparazione e la cottura dei pasti secondo il sistema del legame fresco-caldo presso il centro cottura messo a disposizione dell'azienda partecipante;
- Il confezionamento dei pasti in contenitori multirazione e successivo trasporto presso i plessi scolastici;
- La preparazione dei tavoli dei refettori e la distribuzione mediante scodellamento;
- La fornitura di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili nonché tovagliolo di carta e tovaglietta sottopiatto;
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei refettori;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie;
- La pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e dei locali adibiti a Centro cottura e dei refettori;
- La gestione dei rifiuti mediante raccolta differenziata degli stessi.

Le attività saranno contraddistinte dalla relativa cadenza di esecuzione specificata nel Capitolato Speciale D'Appalto

Il contratto avrà la durata dal 01.01.2021 al 10.06.2023

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il presente documento è messo a disposizione degli Operatori Economici ai fini della formu-

lazione dell'offerta e costituisce, unitamente al Capitolato, specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'allegato VIII del D.Lgs. 163/2006.

Il presente documento è suddiviso in 2 parti:

➤ **Parte 1- aspetti generali della sicurezza:**

In questa sezione sono raccolte e descritte le informazioni di base inerenti la sicurezza nelle strutture del Comune di Santa Maria Capua Vetere.

Lo scopo di questa parte è di fornire un'informazione di base a chiunque voglia consultare il DUVRI e raccogliere l'indice delle disposizioni legislative, delle informazioni e i concetti che stanno alla base della redazione del presente elaborato e che potranno essere anche oggetto di approfondimento individuale.

➤ **Parte 2- anagrafica, identificazione dei soggetti coinvolti e descrizione delle opere:**

Nella sezione è descritta l'anagrafica del Comune di Santa Maria Capua Vetere gli attori prescritti dal D.Lgs. 81/08.

Inoltre, vengono individuate le attività oggetto del presente appalto e le modalità esecutive delle stesse.

In questa parte è anche inserita l'accettazione del DUVRI: tutti i soggetti coinvolti dovranno sottoscrivere il presente documento.

## 2 - ABBREVIAZIONI UTILIZZATE

Al fine di una univoca individuazione di seguito si riportano le abbreviazioni utilizzate e la relativa esplicitazione.

- ✓ **D U V R I** : - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
- ✓ **C. S. A.** : - Capitolato Speciale d'Appalto
- ✓ **D.Lgs.81/2008** : - Riferimento al testo legislativo e alle modifiche ed integrazioni intervenute al tempo di esperimento della procedura di gara
- ✓ **R S P P** : - Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
- ✓ **R L S** : - Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza
- ✓ **D P I** : - Dispositivi di protezione individuali

## Parte 1 – aspetti generali della sicurezza

### 3 - PREFAZIONE

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

Secondo le disposizioni del suddetto decreto, l'elaborato comprende:

- Un insieme di notizie utili al fine della comprensione del DUVRI. Si tratta di informazioni generali, di carattere contrattuale che regolano i rapporti tra Committente e Appaltatore;
- Una documentazione esecutiva che definisce le prescrizioni operative relative alle singole attività tenendo conto dei rischi interferenziali evidenziati e individuandone le relative misure di prevenzione.

**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.

Alla fine dell'appalto, il DUVRI darà consegnato, in originale, alla Committenza a rappresenterà la certificazione del lavoro di coordinamento svolto.

## **4 – GESTIONE DEL DUVRI**

### **4.1 – Attori delle procedure**

Ai fini di una corretta attuazione del presente DUVRI, vengono di seguito definite le procedure che interessano i soggetti coinvolti nell'opera, ovvero gli "attori delle procedure"

Relativamente agli attori delle procedure, nelle schede seguenti vengono illustrate le competenze, le responsabilità, le relazioni e le procedure.

### **4.2 – Competenze e responsabilità**

#### **4.2.1 – Il Committente**

Il Committente è il soggetto per conto del quale viene realizzato l'appalto, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione.

Nell'appalto in oggetto, il Committente, ai sensi del D.Lgs. 81/08, coincide con il Datore di Lavoro della Pubblica Amministrazione.

#### **4.2.2 – Il Datore di Lavoro**

Il Datore di lavoro è un soggetto pubblico o privato, titolare del rapporto di lavoro con i lavoratori e responsabili dell'impresa o dello stabilimento.

Secondo il D.Lgs. 81/08 – art. 26 comma 3 -, il datore di lavoro, prima dell'inizio dei lavori deve provvedere alla preparazione di un DUVRI, e dovrà, in seguito pretendere l'osservanza di quanto previsto nel piano, o direttamente o mediante preposti incaricati.

I compiti del Datore di Lavoro sono:

- Predisporre un'organizzazione sicura del lavoro;
- Valutare i rischi interferenziali;
- Vigilare sull'applicazione del DUVRI;
- Individuare i necessari mezzi di protezione e prevenzione;  
Realizzare la massima sicurezza tecnologicamente fattibile;
- Richiedere periodiche verifiche delle attrezzature in uso;
- Provvedere, nei casi previsti dalla legge e secondo le modalità indicate, al controllo sanitario dei lavoratori;
- Produrre valutazioni dei rischi, dopo aver esaminato le metodologie previste per l'esecuzione dei lavori;
- Informare i lavoratori dei rischi cui sono soggetti in cantiere;



- Predisporre in cantiere l'opportuna cartellonistica di sicurezza;
- Fissare riunioni periodiche tra lavoratori interessati alla stessa fase lavorativa;

Il datore di lavoro, inoltre, ai sensi del D. Lgs. 81/08, consulta preventivamente i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, i quali possono ricevere chiarimenti sui contenuti del DUVRI e formulare proposte al riguardo.

I rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza sono consultati dal datore di lavoro anche in occasione di modifiche significative da apportare al documento.

## 5 – DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE

### 5.1 – Documenti da inviare al Committente

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

- a) Visura Camerale aggiornata (data di emissione non superiore a 6 mesi);
- b) Elenco dei dipendenti operativi con relative informazioni riguardanti:
  - Nominativo;
  - Mansione;
  - Verbale di formazione;
  - Consegna DPI;
  - Orario e luogo di lavoro presso L'ASL AV1;
- c) DURC ( con data di emissione non superiore ad 1 mese) da inviare ogni mese;
- d) Curriculum aziendale;
- e) Posizione INAIL/INPS;
- 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) Documentazione indicante gli oneri per la sicurezza come previsto dalla legge n. 123 del 03/08/2007
- l) Registro infortuni vidimato dall'ASL competente;
- m) Verbale informazione ai lavoratori sui rischi presenti nell'unità di produzione;
- n) Comunicazione nominativo RSPP a ASL e Direzione Provinciale del Lavoro;
- o) Piano di sicurezza.

## 6 – ACCETTAZIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI e gli allegati, parte integrante dello stesso, contengono:

- le normative di riferimento, le indicazioni circa la gestione del piano e i rapporti tra gli attori, la descrizione della documentazione di sicurezza e salute, la modulistica;
- i dati relativi alle attività del Comune di Santa Maria Capua Vetere all'appalto e all'impresa appaltante;
- la descrizione delle caratteristiche tecniche dell'appalto, delle modalità di intervento, l'analisi dei rischi interferenziali, la valutazione dei rischi residui;
- le misure di prevenzione relativamente alla fasi lavorative e l'elenco dei dispositivi di sicurezza individuali;

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

<b>PRIMA FASE (Presentazione del DUVRI)</b>	
<b>Committente – Dirigente (Comune di santa Maria Capua Vetere)</b>	
Data _____	firma _____
<b>SECONDA FASE (Aggiudicazione dei lavori)</b>	
Data _____	firma _____
<b>Datore di lavoro dell'impresa</b>	
Data _____	firma _____
<b>RSPP dell'impresa</b>	
Data _____	firma _____
<b>RLS dell'impresa</b>	
Data _____	firma _____

<b>TABELLA DEGLI AGGIORNAMENTI</b>				
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.)

## Parte II – anagrafica, identificazione dei soggetti coinvolti e descrizione dell'appalto.

### 7 – DATI RELATIVI ALLE STRUTTURE

#### 6.1 – Ubicazione delle strutture

Le strutture del Comune di santa Maria Capua Vetere oggetto del presente appalto, sono elencate nell'allegato di gara.

## 8 – DATI RELATIVI ALLE ATTIVITA' IN PROGETTO

<b>COMMITTENTE - Ragione Sociale</b>	<b>Comune di Santa Maria Capua Vetere</b>
<b>Indirizzo</b>	Casa Comunale, Via Albana ex Istituto Lucarelli
<b>CAP, Città, Provincia</b>	81055 Santa Maria Capua Vetere, Caserta
<b>Telefono / Fax</b>	☎ 0823 813160      📠 0823 813425
<b>Datore di lavoro</b>	.....
<b>Natura dell'appalto</b>	Servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia primarie e medie del Comune di Santa Maria Capua Vetere

## 8.1 – Altri dati relativi alle opere in progetto

<b>Ammontare complessivo del servizio</b>	
---	--

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

<b>COMMITTENTE</b>	
<b>Dirigente</b>	
<b>RSPP</b>	
<b>Medico Competente</b>	
<b>RLS</b>	

<b>APPALTATORE</b>	
<b>Datore di Lavoro</b>	
<b>RSPP</b>	
<b>Medico Competente</b>	
<b>RLS</b>	

## 9 – DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE

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

<b>DATI GENERALI DELL'IMPRESA</b>
-----------------------------------

<b>Sede Legale: Via e n.</b>	
<b>CAP Città Prov.</b>	
<b>Telefono/Fax</b>	
<b>Tipologia ditta</b>	
<b>N. iscrizione INAIL</b>	
<b>N. iscrizione CCIAA/Tribunale</b>	
<b>Associazione di categoria di appartenenza</b>	
<b>Anno inizio attività</b>	
<b>Settore produttivo e attività</b>	
<b>Categoria (codice ISTAT)</b>	

<b>REFERENTI PER LA SICUREZZA</b>
-----------------------------------

QUALIFICA	COGNOME NOME E TELEFONO	
<b>Datore di lavoro (art. 2/81)</b>	(persona fisica)	
<b>Dirigenti (art. 2/81)</b>	(persona fisica)	
<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)	



DIPENDENTI			
N° totale dipendenti		di cui:	M F
Dirigenti		di cui:	
Quadri		di cui:	
Impiegati		di cui:	
Operai		di cui:	

DATI DELL'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	
Importo opera appaltata	
Data inizio lavori	
Data fine lavori	

### COSTI PER LA SICUREZZA INTERFERENZE

I costi della sicurezza riportati nella tabella seguente sono riferiti ai costi complessivi dell'appalto riportato nel presente DUVRI.

I presenti costi si ritengono indicativi alle interferenze valutate ma non esaustivi in quanto possono variare nell'arco temporale di riferimento degli appalti, in funzione di attività straordinarie o comunque richieste dal Committente, vista anche la tipologia degli appalti.

COSTI DELLA SICUREZZA	
<b>Ditta</b>	
Nella stima dei costi sono stati valutati gli oneri per :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riunioni di coordinamento;</li> <li>• Aggiornamenti documenti/tabelle nutrizionali;</li> <li>• Cartelli di avviso e divieto;</li> </ul>	
<b>Importo stimato costi della sicurezza</b>	

### 10 – CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

L'appalto ha per oggetto la seguente fornitura:

- Preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e medie del Comune di Santa Maria Capua Vetere;
- L'esecuzione della somministrazione di cui trattasi è regolata dalle norme del presente contratto e assicurata nel rispetto delle normative e dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale dell'appalto ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011;

### a) Tipologia dei diversi servizi espletati

Le operazioni principali, in linea generale ed indipendentemente dalla frequenza di esecuzione:

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'approvvigionamento dei generi alimentari;</li> <li>2. La preparazione e la cottura dei pasti secondo il sistema del legame fresco-caldo presso il centro di cottura messo a disposizione dell'azienda partecipante;</li> <li>3. Il confezionamento dei pasti in contenitori multirazione e successivo trasporto presso i plessi scolastici;</li> <li>4. La preparazione dei tavoli dei refettori e la distribuzione mediante scodellamento;</li> <li>5. La fornitura di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili nonché tovagliolo di carta e tovaglietta sottopiatto;</li> <li>6. Sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei refettori;</li> <li>7. Lavaggio e riordino delle stoviglie;</li> <li>8. La pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti dei locali adibiti a centro cottura e dei refettori;</li> <li>9. La gestione dei rifiuti mediante raccolta differenziata degli stessi;</li> </ol>
--	---

### b) Attrezzature utilizzate

Le attrezzature utilizzate sono:

1.	L'appaltatore dovrà mettere a disposizione un centro cottura per la preparazione dei pasti così come previsto nel disciplinare di gara
----	--

Si raccomanda comunque l'uso di idonei DPI per l'utilizzo delle attrezzature.

### 10.1 – Valutazione dei rischi

In linea di massima, per la figura professionale “addetto a manipolazione, preparazione e scodellamento” si presentano rischi di ordine generale, legati ad operazioni di cottura, manipolazione e taglio e rischi di ordine biologico, ed altri collegati agli ambienti dove si svolgono le operazioni.

Mansione	Attività svolta	Rischi
Addetto a manipolazione, preparazione e scodellamento	Attività di manipolazione dei prodotti alimentari destinati al consumo umano. Svolge principalmente compiti relativi alle attività di cucina (processo di produzione dei pasti), ed anche la gestione delle merci (materie prime). Egli deve garantire la qualità dei menù e dei singoli piatti sia in termini di preparazione sia	Movimentazione manuale dei carichi; Punture, tagli ed abrasioni; Ustioni; Taglio ed abrasioni; Stress da freddo; Rischio biologico

	di presentazione, ed anche nella scelta accurata delle materie prime da utilizzare.	
--	---	--

Nell'approntare il servizio la Ditta appaltatrice deve:

- Produrre espressi primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;
- Consegnare pane e frutta il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto;
- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua;
- Tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- Tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- Tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e 4° C, immerse in acqua acidulata con limone;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

**SOLUZIONI**

Prioritaria è un'azione di informazione e formazione concordata con l'azienda per mettere i lavoratori in grado di conoscere ed usare correttamente gli strumenti ed i materiali di lavoro, nonché i DPI (dispositivi di protezione individuale).

Solo un'azione del genere – rigorosa e puntuale – può evitare una sottovalutazione dei rischi e comportamenti non sciuri.

Oltre a questo, le principali indicazioni preventive relative a questo genere di rischi sono:

<b>Misure di Prevenzione</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tutti lavoratori devono essere adeguatamente informati, formati ed addestrati sulle corrette modalità di esecuzione delle attività e di utilizzo delle attrezzature</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gli impianti e materiali stai devono essere muniti di certificazione di rispondenza alle normative in vigore</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valutare sempre il peso da sollevare in relazione alle proprie forze e scegliere la modalità con cui effettuare la movimentazione congrua con le norme di buona prassi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, sono riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si predispongono che vengano correttamente impiegate maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E' obbligatorio, durante le pause o nei periodi di inattività, lasciare gli organi mobili che possono causare potenziale pericolo di taglio in posizione neutre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nelle operazioni di manutenzione accertarsi che la macchina sia spenta e fredda</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Impartire agli addetti le necessarie in formazioni per la corretta movimentazione di carichi pesanti o ingombranti (art. 168 del D.Lgs. 81/08 come modificato dal D.Lgs. 106/09</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rispettare le istruzioni ricevute per un'esatta e corretta posizione da assumere nella movimentazione dei carichi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prima di movimentare a mano gli elementi, valutare il loro peso e la loro dimensione ed individuare il modo più indicato per afferrarli, alzarli e spostarli senza affaticare la schiena</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuali previsti</li> </ul>



## IGIENE DEI LOCALI

La Ditta aggiudicataria deve applicare programmi di pulizia e disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti Ecolabel o equivalenti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possono offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

Di seguito, sono riportate le misure specifiche di sicurezza attuate in funzione dei rischi della fase di lavoro:

Tipo	Descrizione misura	Rischio
Tecnica organizzativa	Per i lavori di pulizia che prevedono il sollevamento di polveri, indossare la mascherina facciale	Inalazione polveri
DPI	Guanti monouso in lattice	Infezione
Misura di prevenzione	E' disposta una frequente ed accurata pulizia dei locali	Infezione
Misura di prevenzione	Fare attenzione, durante l'esercizio di manovre di pulizia e trasporto di rifiuti, a non contaminarsi la divisa	Infezione
Misura di prevenzione	Gli addetti alle pulizie sono vaccinati contro l'epatite B, la TBC ed il Tetano	Infezione
Misura di prevenzione	Tenere i capelli raccolti in cuffie sia per evitare il contatto con polvere e sporco sia per evitare la loro dispersione aerea	Infezione
Misura di prevenzione	Utilizzare guanti allo scopo di evitare di toccare a mani nude materiale organico e rifiuti in genere e prodotti detergenti e disinfettanti che possono provocare manifestazioni cutanee allergiche	Infezione
Tecnica organizzativa	Evitare di portarsi alla bocca qualsiasi oggetto (caramelle, cibo, ecc.) durante le attività di pulizia	Infezione
Tecnica organizzativa	Lavarsi accuratamente le mani al termine dell'esecuzione delle pulizie	Infezione
Misura di prevenzione	E' previsto l'uso di carrelli adatti a trasportare i carichi ed i materiali previsti	MMC – Sollevamento e trasporto
Misura di prevenzione	I lavoratori sono informati sulle posture ergonomiche da mantenere e sulle metodologie operative per la pulizia dei locali	Posture incongrue
DPI	DPI Guanti in monouso in lattice	Rischio chimico
Misura di prevenzione	Tutto il personale coinvolto nell'utilizzo anche occasionale di agenti chimici è sottoposto ad una corretta azione di formazione ed informazione	Rischio chimico
Formazione	Agenti chimici	Rischio chimico
DPI	Scarpa S1 alimentare	Scivolamenti



Tecnica organizzativa	Sono tenuti sempre a disposizione i mezzi necessari per effettuare la pronta pulizia dei pavimenti in caso di sversamento dei liquidi	Scivolamenti
Misura di prevenzione	E' obbligatorio lasciare pavimenti e passaggi sgombri da attrezzature o materiali	Urti e compressioni
Tecnica organizzativa	Ai lavoratori è raccomandato di eseguire tutte le operazioni a ritmi non eccessivi, in modo da evitare urti con arredi, spigoli dei tavoli, ecc.	Urti e compressioni

### DPI – Dispositivi Protezione Individuale

L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti come prescritto dalle norme in materia di igiene (D.P.R. art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all' art. 4 del D.Lgs. 626/94 e s.m.i.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

### MISURE GENERALI DI SICUREZZA

A prescindere dai pericoli e rischi presenti, l'organizzazione adotta le seguenti misure generali di sicurezza:

Tipo	Descrizione misura
DPI	Cuffia igienica monouso
DPI	Scarpa alimentare sanitaria
DPI	Guanti in lattice
DPI	Divisa da cucina
DPI	Guanti termostatici

### 11 – RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE

In questo paragrafo, per maggior chiarezza vengono riassunte le misure di prevenzione e protezione dei rischi derivanti dalla presenza contemporanea di più imprese.

Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente.

La ditta aggiudicataria dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i loro lavoratori in merito.

<b>Azioni di coordinamento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche mansioni;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualora in corso d'opera si presenti la necessità di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro, Committente ed autorizzate.</li> </ul>

### **11.1 - Gestione dell'emergenza. Procedure di emergenza ed evacuazione nel caso di rischio di incendio**

Tutte le strutture del Comune di Santa Maria Capua Vetere, in funzione delle attività che vi si svolgono, sono provviste di vie di fuga localizzate in corrispondenza dei corridoi di pertinenza dei vari uffici.

Esse sono utilizzabili dai lavoratori anche per il passaggio in condizioni normali ma devono essere mantenute in condizioni di efficienza per l'emergenza.

Le vie di fuga sono adeguatamente illuminate anche in caso di guasto dell'impianto di illuminazione artificiale mediante un impianto di emergenza.

Il POS della ditta aggiudicataria dovrà avere un preciso riferimento alla presa visione e comprensione del piano di emergenza provvisorio del Comune di Santa Maria Capua Vetere.

Per tutti i lavoratori deve essere realizzato un programma di informazione per l'evacuazione e la lotta antincendio.

Qualora se ne riscontri la necessità si devono prevedere piani di evacuazione.

Questi devono includere l'attivazione del sistema di emergenza e l'evacuazione di tutte le persone dalla loro area di lavoro all'esterno o ad un luogo sicuro.

### **11.2 – Formazione del personale**

Ai fini della gestione in sicurezza del complesso, è indispensabile che il datore di lavoro dell'impresa appaltante abbia attuato nei confronti dei lavoratori subordinati quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dalle altre leggi e regolamenti vigenti in materia di istituti e relazionali di informazioni, formazioni, addestramento ed istruzione al fine della prevenzione dei rischi dei lavoratori.

La realizzazione degli istituti relazionali è possibile attraverso l'espletamento di corsi in materia di igiene e sicurezza del lavoro da parte dei lavoratori oppure attraverso la consegna agli stessi di materiale didattico.

L'avvenuto adempimento agli istituti relazionali dovrà essere dimostrato da attestazioni rilasciate da Enti Formatori abilitati.

A titolo esemplificativo, non esaustivo, si evidenzia che gli argomenti trattati nell'espletamento degli istituti relazionali devono essere relativi ai diritti e ai doveri dei lavoratori, l'abbigliamento e i dispositivi di protezione individuale, la segnaletica di sicurezza, i servizi igienico assistenziali, il pronto soccorso, i rischi specifici per ogni singola fase, i comportamenti da tenere ai fini della sicurezza, il rischio chimico, il rischio biologico, la prevenzione incendi ed il relativo piano di emergenza, etc.

### **11.3 – Assistenza sanitaria**

Dovrà essere predisposta a cura della ditta aggiudicataria, nei locali messi a disposizione, in luogo accessibile ed adeguatamente segnalato con cartello la cassetta di pronto soccorso.

L'impresa garantirà la presenza di un addetto al primo soccorso durante l'intero svolgimento dell'opera.

L'addetto dovrà essere in possesso di documentazione comprovante la frequenza di un corso di primo soccorso presso strutture specializzate.

## **11.4 – Visite mediche preventive e periodiche**

Per tutti i lavoratori dell'impresa appaltante chiamati ad operare nelle strutture del Comune di Santa Maria Capua Vetere, dovrà essere accertata l'idoneità fisica mediante una visita medica e gli accertamenti diagnostici necessari, eseguiti da un medico competente.

A titolo indicativo, si riportano di seguito alcune indicazioni relative ad alcuni rischi e alla necessità di espletare gli accertamenti sanitari obbligatori.

La sorveglianza sanitaria dovrà essere attuata in conformità alla legislazione vigente.

Il POS dell'impresa dovrà riportare il nominativo del medico competente.

Qualora l'attività non sia soggetta a sorveglianza sanitaria, si certificherà in modo puntuale nel POS la non necessità di tale verifica.

### **Sorveglianza sanitaria in presenza di rischio di sollevamento manuale dei carichi**

La sorveglianza sanitaria è obbligatoria per tutti gli addetti;

La periodicità delle visite mediche è stabilita dal medico competente;

### **Sorveglianza sanitaria in presenza di agenti biologici e chimici**

Tutti gli addetti sono sottoposti a sorveglianza sanitaria e, previo parere del medico competente, alle eventuali vaccinazioni ritenute necessarie (ad esempio, antitetano e antiepatite).

Sono sottoposti a sorveglianza sanitaria, previo parere del medico competente, tutti i soggetti che utilizzano o che si possono trovare a contatto con agenti chimici considerati pericolosi in conformità alle indicazioni contenute nell'etichetta delle sostanze impiegate, nonché gli esposti a rischio biologico.

## **11.5 – Abiti di lavoro e mezzi di protezione**

A tutti i lavoratori dovranno essere obbligatoriamente forniti in dotazione personale i necessari Dispositivi di Protezione Individuali.

Fermo restando l'opportunità di prevedere dei sistemi di protezione collettiva in modo preferenziale rispetto a quelli individuali, nel POS dell'impresa appaltante dovrà essere riportato l'elenco dettagliato di tutti i DPI consegnati nominativamente ai lavoratori.

Tutti i lavoratori dovranno essere adeguatamente formati ed informati circa il corretto uso dei DPI loro consegnati.

Si ricorda, infine, che per i DPI di categoria 3 è obbligatorio l'addestramento (otoprotettori, cinture di sicurezza, maschere per la protezione delle vie respiratorie).

Per quanto attiene la scelta dei mezzi personali di protezione con specifico riferimento a guanti, calzature, maschere antipolvere ed apparecchi filtranti e isolanti, occhiali di sicurezza e visiere, cinture di sicurezza, indumenti protettivi particolari, vengono fornite nelle schede che si allegano alcune indicazioni circa:

- I pericoli e le situazioni pericolose per le quali occorre utilizzare il mezzo;
- La scelta del mezzo in funzione dell'attività;
- Le istruzioni per gli addetti;

Tali dispositivi di sicurezza dovranno essere rigorosamente conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 475/92 e s.m.i. e marcati CE.



Tipo di protezione	Tipo di DPI, categorie, norme di riferimento	Mansione svolta
Protezione delle vie respiratorie	Maschere con filtro scelte in base all'Allegato 3 del D.M. 20/8/99 Mascherine oronasali	Tutti i lavoratori esposti
Protezione dei piedi	Scarpe antinfortunistiche con o senza puntale rinforzato	Tutti i lavoratori
Protezione delle mani	Guanti di protezione contro rischi chimici e biologici a norma UNI-EN 374	Addetti all'uso di prodotti chimici e alle pulizie e disinfestazione
Protezione da cadute dall'alto	Imbracature UNI-EN 361	Tutti i lavoratori destinati ad operare ad altezze superiori a rischi a 2m senza parapetto
Protezione di altre parti del corpo	Tuta da lavoro Tute protettive contro agenti infettanti	Tutti i lavoratori addetti alle pulizie ed esposti a rischi biologici e chimici in genere

### 11.6 – Direzione, sorveglianza, organizzazione del lavoro

L'organizzazione del lavoro e della sicurezza è articolata in diversi momenti di responsabilizzazione e di formazione dei vari soggetti interessati al processo così che a fianco di chi esercisce l'attività, in ogni unità/struttura, vi sono anche le figure di coloro che dirigono le attività (dirigenti) e di coloro che la sorvegliano (preposti).

#### Il titolare dell'impresa dovrà:

- Disporre che siano attuate le misure di sicurezza relative all'igiene e all'ambiente di lavoro in modo che siano assicurati i requisiti richiesti dalle vigenti legislazioni e dalle più aggiornate norme tecniche, mettendo a disposizione i necessari mezzi;
- Rendere edotti ed aggiornati i dirigenti, i preposti, i lavoratori, nell'ambito delle rispettive competenze, sulle esigenze della sicurezza aziendale e sulle normative di attuazione con riferimento alle disposizioni di legge e tecniche in materie;

#### I soggetti che dirigono le attività hanno il compito di:

- Programmare le misure di sicurezza relative all'igiene ed all'ambiente di lavoro;
- Illustrare ai preposti i contenuti di quanto programmato rendendoli edotti dei sistemi di protezione previsti, sia collettivi che individuali in relazione ai rischi specifici cui sono esposti i lavoratori;
- Rendere edotti i lavoratori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme essenziali di prevenzione;
- Mettere a disposizione dei lavoratori i mezzi di protezione e disporre che i singoli lavoratori osservino le norme di sicurezza;
- Verificare ed esigere che siano rispettate le disposizioni di legge e le misure programmate ai fini della sicurezza collettiva ed individuale;
- Predisporre affinché gli ambienti, gli impianti, i mezzi tecnici ed i dispositivi di sicurezza siano mantenuti in buone condizioni, provvedendo a far effettuare le verifiche ed i controlli previsti;

#### I soggetti che sovrintendono le attività hanno il compito di:

- Attuare tutte le misure previste dal piano di sicurezza;
- Esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza e facciano uso dei mezzi indivi-

- duali di protezione;
- Aggiornare i lavoratori sulle norme essenziali di sicurezza relative ai rischi specifici cui sono esposti;

## 12 – MODALITA' DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Il presente piano contiene l'individuazione, l'analisi, la valutazione dei rischi e le conseguenti procedure esecutive, gli apprestamenti di difesa e le attrezzature atte a garantire il rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori.

La valutazione dei rischi vera e propria comporta un confronto tra la fonte di pericolo che è stata individuata ed il gruppo di soggetti a rischio ad essa relativi.

Nell'ottica di un processo logico rigoroso, occorre stabilire le unità di misura dei parametri che consentono di pervenire ad una qualche gradazione del rischio atteso, stante la necessità di ottenere una scala di priorità di intervento, a partire dai rischi più elevati.

La metodologia utilizzata è quella di definire scale qualitative di valutazione, che possono dar conto in modo semplice dell'entità delle variabili in gioco.

Lo strumento preposto intende anzitutto rispondere alle esigenze delle fasi di identificazione dei possibili rischi in conseguenza della quale gli stessi vengano valutati e sottoposti a misure correttive.

La fase di identificazione dei rischi prevede di individuare le fonti potenziali di pericolo per la sicurezza e la salute dei lavoratori.

Allo scopo, si è utilizzato il sottostante prospetto contenente l'elenco dei fattori di rischio per la sicurezza e per la salute dei lavoratori.

### Fattori di rischio per la sicurezza e la salute

Rischi per la sicurezza
▪ Caduta di persone dall'alto
▪ Caduta di materiali dall'alto
▪ Urti – colpi- impatti- compressioni - schiacciamenti
▪ Punture – tagli – abrasioni
▪ Scivolamenti – cadute a livello
▪ Investimento
▪ Elettricità
▪ Contatto con linee di servizio



<b>Rischi fisici e chimici per la salute</b>
▪ Radiazioni ionizzanti e non ionizzanti
▪ Rumore
▪ Polveri
▪ Fumi – gas – vapori
▪ Allergeni
▪ Movimentazione manuale dei carichi

La fase conseguente all'individuazione dei rischi comporta l'analisi e la valutazione dei rischi stessi;

in tal senso si prevede il confronto tra la fonte potenziale di pericolo ed il soggetto/i esposto/i;

Nello specifico si procede ad una stima di ciascuna situazione a rischio al fine valutarne la gravità;

Di ogni situazione a rischio viene esplicitata tenendo conto della specifica situazione di lavoro e del possibile sistema di prevenzione ne proposto.

Ogni situazione di rischio viene valutata utilizzando la sottostante scala qualitativa di gravità.

#### **SCALA QUALITATIVA DI ATTENZIONE**

**CLASSE 1: lieve.**

E' presente esclusivamente un rischio residuo in presenza del quale possono scaturire solo infortuni o episodi di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile o di esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.

**CLASSE 2: significativo.**

E' presente esclusivamente un rischio residuo in presenza del quale possono scaturire solo infortuni o episodi di esposizione acuta con inabilità reversibile o di esposizione cronica con effetti reversibili.

**CLASSE 3: medio.**

La situazione a rischio può determinare l'insorgere di infortuni o episodi di esposizione acuta con inabilità reversibili ma di durata elevata e comunque superiore a 40 giorni o di esposizione cronica con effetti reversibili.

**CLASSE 4: grave.**

La situazione a rischio può determinare l'insorgere di infortuni o episodi di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale o di esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.

**CLASSE 5: gravissimo.**

La situazione a rischio può determinare l'insorgere di infortuni o episodi di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale o di esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

## 13 – VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENZIALE

Le diverse attività che si espletano c/o le strutture del Comune di Santa Maria Capua Vetere possono comportare rischi del seguente tipo:

### 13.1 Rischi per infortunio dovuti a cadute dell'alto, scivolamenti, elettricità, caduta di pesi

#### Classe 4

Principali indicazioni preventive
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso di vestiti pratici, con le maniche strette ai polsi e privi di parti che si possano impigliare facilmente</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso di scarpe antinfortunistiche</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso di cinture e imbracature di sicurezza per la pulizia dei vetri o di luoghi elevati. E' comunque preferibile, quando possibile, usare attrezzi manovrati da terra (impalcato e/o piattaforma elevabile anche a noleggio, in funzione dell'altezza di lavoro)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso di cartellonistica con segnale di avvertimento di rischio scivolamento per pavimenti bagnati</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso di apparecchiature e impianti elettrici a norma CEE, seguite con regolare ed accurata manutenzione e dotate di dichiarazione di conformità. Vanno evitati i cavi volanti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso di impianti "salvavita" e a "doppio isolamento"</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abitudine a non lasciare inseriti apparecchi elettrici per evitare il loro surriscaldamento</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso di cartelli indicanti il rischio specifico</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizzazione del lavoro mirata alla riduzione dei rischi, che preveda pause negli orari, rotazione nelle mansioni, riduca i carichi, i percorsi e la frequenza degli spostamenti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizzazione dei turni evitando il lavoro isolato</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ove possibile, vanno usate le attrezzature meccaniche</li> </ul>



**13.2 – Uso di sostanze chimiche****Classe 3**

Principali indicazioni preventive
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un'azione – prioritaria – di informazione e addestramento per consentire ai lavoratori di conoscere ed usare le sostanze chimiche ed i loro effetti a breve, medio e lungo termine</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di emergenza in caso di incidente</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Segnalazione con cartellonistica adeguata dei rischi; Attenta lettura e rispetto delle indicazioni contenute nelle etichette previste dall'apposita normativa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dotazione ed uso, con relativo addestramento, dei DPI (dispositivi di protezione individuale), per esempio guanti monouso o mascherine</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Effettuazione di visite mediche periodiche obbligatorie per gli addetti alla manipolazione ed all'uso di sostanze contenute nei prodotti di pulizia</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prove allergometriche</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lavaggio immediato ed abbondante in caso di contatto accidentale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buona aerazione degli ambienti di lavoro ed eventuale adeguamento con sistemi di aspirazione e/o aereazione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Accurata pulizia a fine turno sia personale che degli attrezzi da lavoro</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminazione dei vestiti impregnati eventualmente di prodotti nocivi in appositi contenitori</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attenzione ai travasi; E' preferibile evitarli, se possibile</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chiusura dei contenitori con tappi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attenzione ad evitare l'utilizzazione di bottiglie destinate di solito ad altri usi, specie se alimentari</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rispetto del divieto di non fumare per evitare rischi d'incendio, essendo spesso i prodotti infiammabili</li> </ul>


Santa Maria Capua Vetere: **15 Ottobre 2020**

IL TECNICO  


## SEGNALETICA

Descrizione	Quantità	Costo	Importo
 <p data-bbox="555 259 986 367">Colonnine di delimitazione in PVC bianco/rosso completa di base gomma</p>	3	€ 29,00 Cad	€ 87,00
<p data-bbox="177 741 580 853">catenella bianco/rossa in confezione da 25 mt completa di anelli di congiunzione e ganci</p> 	1	€ 26,00 Conf.	€ 26,00
<b>TOTALE costi A</b>		<b>€ 113,00</b>	

**A. CARTELLONISTICA**

Descrizione	Quantità	Costo	Importo
<p>Cartello in alluminio delle dimensioni 33 cm x 50 cm indicante la centrale termica e il divieto d'ingresso ai non addetti alla manutenzione.</p> 	1	€ 50,00 Cad.	€ 50,00
<b>TOTALE costi C</b>		<b>€ 50,00</b>	

**B. ATTIVITÀ COORDINAMENTO**

Descrizione	Quantità	Costo	Importo
Riunioni di coordinamento	1	€ 87,00 riunione	€ 87,00
<b>TOTALE costi C</b>		<b>€ 87,00</b>	



