



Direzione Regionale dell'Umbria

Ufficio Gestione risorse

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

(ex art. 26, c.3 D.Lgs. 81/08)

SERVIZIO DI GESTIONE DELLA SALA RISTORAZIONE DELLA DIREZIONE REGIONALE DELL'UMBRIA E DELLA DIREZIONE PROVINCIALE DI PERUGIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

(Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011)

INTRODUZIONE

Le attività oggetto dell'appalto consistono principalmente in:

1) GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA,

in particolare:

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti;
- c) collocazione delle vivande nella apposita catena self service;
- d) distribuzione dei pasti agli utenti;
- e) pulizia locali, cucina ed attrezzature;
- f) predisposizione del menu settimanale.

La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self – service con distribuzione dei cibi agli utenti a carico del personale della Società. L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo dalle ore 13:00 alle ore 15:00 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali. Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menu giornaliero almeno sino alle ore 14:00.

2) GESTIONE DEL BAR,

in particolare

- a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico;
- b) servizio al banco;
- c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature.

Il servizio bar sarà effettuato tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 8:00 alle ore 11:30.

L'orario di apertura e di chiusura del bar potrà essere modificato per necessità dell'Agenzia.

Il contratto ha durata di anni tre, naturali consecutivi e continui.

Le attività in oggetto sono relative all'affidamento del servizio da espletarsi presso la sede degli uffici finanziari di Perugia via Canali 12, piano quinto scala C, servizio amministrato della Direzione Regionale Umbria dell'Agenzia delle Entrate.

Per facilitarne la consultazione e i successivi aggiornamenti, il presente documento è suddiviso nelle seguenti parti:

Parte I – aspetti generali della sicurezza: in questa sezione sono raccolte e descritte le informazioni di base inerenti la sicurezza nelle strutture dell'Agenzia delle Entrate. 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 II – anagrafica, identificazione dei soggetti coinvolti e descrizione delle opere: nella sezione è descritta l'anagrafica dell'Agenzia delle Entrate e sono individuati 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 firmare quel capitolo e andranno inserite in quelle pagine le specifiche circa le eventuali revisioni di cui fosse oggetto il presente documento.

Abbreviazioni utilizzate nel documento:

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

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

DPI: Dispositivi di protezione individuali

Parte I - aspetti generali della sicurezza

Il DUVRI è stato redatto in conformità a quanto previsto dall'art. 26 c.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 Committenza 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 sarà consegnato, in originale, alla Committenza e rappresenterà la certificazione del lavoro di coordinamento svolto.

GESTIONE DEL DUVRI

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.

Competenze e responsabilità

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 dell'Agenzia delle Entrate, Direzione Regionale per l' Umbria.

Il Datore di lavoro è un soggetto pubblico o privato, titolare del rapporto di lavoro con i lavoratori e responsabile dell'impresa o dello stabilimento. Secondo il D.Lgs. 81/08 – art. 26 c. 3 –, il datore di lavoro, prima dell'inizio dei lavori deve provvedere alla preparazione di un DUVRI; 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.

DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE

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 ai 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;
- DURC (con data di emissione non superiore ad 1 mese) da inviare ogni mese;
- Curriculum aziendale;
- Posizione INAIL/INPS;
- Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione dell'opera;
- Elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza;
- Numero e tipologia degli infortuni;
- Elenco e descrizione dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte dai lavoratori/operatori;
- Autocertificazione riguardanti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08;
- Documentazione indicante gli oneri per la sicurezza come previsto dalla Legge n. 123 del 03/08/2007;
- Registro infortuni vidimato dall'ASL competente;
- Verbale informazione ai lavoratori sui rischi presenti nell'unità di produzione;
- Comunicazione nominativo RSPP a ASL e Direzione Provinciale del Lavoro;
- Piano di sicurezza.

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 dell'Agenzia delle Entrate, 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 alle fasi lavorative e l'elenco dei dispositivi di sicurezza individuali.

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

PRIMA FASE (Presentazione del DUVRI):

Committente - Datore di Lavoro

Data

firma.....

SECONDA FASE (Aggiudicazione dei lavori):

Committente - Datore di Lavoro

Data

firma.....

Datore di lavoro dell'impresa

Data

firma.....

RSPP dell'impresa

Data

firma.....

TERZA FASE (Prima dell'inizio dei lavori):

RLS dell'impresa

Data

firma.....

TABELLA DEGLI AGGIORNAMENTI

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

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.).

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.).

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

DATI RELATIVI ALLE STRUTTURE

Ubicazione delle strutture da utilizzarsi per il servizio

1. legenda
2. planimetria delle vie di accesso ed interne al compendio Uffici Finanziari Perugia – piano 0 –
3. planimetria delle vie di fuga interne al compendio Uffici Finanziari Perugia – piano 0 – e punti di raccolta in caso di evacuazione
4. planimetria accesso dal piano 0 attraverso il passaggio al piano -1 alla scala C ed all'ascensore scala C per l'accesso al piano 5 per trasporto derrate in entrata, trasporto rifiuti in uscita
5. planimetria d'esodo parti comuni scala C piano -1
6. planimetria d'esodo parti comuni scala C piano +5
7. planimetria piano 5
8. planimetria piano 5 con indicazione vie di fuga SCALA A B D SC1 SC2 e maniglie intercettatori gas metano centrali termiche nord e sud
9. planimetria piano 5 con indicazione carico accidentale ponderato solai 600 KG\MQ
10. planimetria piano 5 con indicazione: sensori allarme a\incendio a soffitto n.4 O

11. posizionamento estintori portatili p\6 N.2 e CO2 N.1 ed idrante esterno UNI 45 n.1
12. posizionamento luce e sirena interna per evacuazione n. 1 - luci EXIT n.5
13. posizionamento luce e sirena interna evacuazione sistema comune a\incendio n. 2 e push n.1
14. porte REI 120 n. 3
15. luci emergenza interne e corridoio
16. spogliatoio\magazzino (1) – wc interno (2) – wc esterno (3) - magazzino viveri (4) – lavaggio stoviglie (5) – cucina (6) – sala mensa (7) – sala bar (8)

L’Agenzia mette a disposizione della società, per l’esecuzione del servizio oggetto della gara, dei locali siti al piano quinto dell’immobile di Via Canali, 12 in Perugia con i relativi impianti, arredi ed attrezzature, necessari per l’espletamento del servizio. Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto tra l’Ufficio Gestione Risorse della Direzione Regionale e l’aggiudicatario. La ditta si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatole. La stessa, presta inoltre, alle strutture disponibili per l’attività oggetto del presente capitolato, siano esse dell’Agenzia che proprie, ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene. I locali adibiti a sala ristorazione interna e bar dovranno essere mantenuti ed adeguati, a cura della ditta stessa, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.) nonché in materia di igiene degli alimenti (D. Lgs. n. 155/1997).

La Ditta avrà comunque l’onere del controllo delle parti dei locali messi a disposizione e l’obbligo di segnalare all’Agenzia la necessità di interventi di manutenzione straordinaria.

DATI RELATIVI ALLE ATTIVITÀ IN PROGETTO

COMMITTENTE Agenzia delle Entrate Direzione Regionale Umbria

Via Canali 12

CAP – Città 06100 Perugia

Tel.: 0759110960

Datore di lavoro Direttore Regionale p.t. dott. Carmelo Rau

Natura dell’appalto SERVIZIO DI GESTIONE DELLA SALA RISTORAZIONE DELLA DIREZIONE REGIONALE DELL’UMBRIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Ammontare complessivo del servizio: si veda art. X del C.S.A.

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

COMMITTENTE

- Datore di lavoro Direttore Regionale Ag. Entrate Umbria p.t.: dott. Carmelo Rau
- Responsabile delle parti comuni del compendio Uffici Finanziari Direttore Prov.le: dott.ssa Marina Angeli
- RSPP Direzione Regionale committente: dott. Maurizio Pinna
- RSPP Parti Comuni del compendio Uffici Finanziari: dott. Maurizio Pinna
- Medico Competente della D.R. : dott.ssa Beatrice Trevisani della A.P. Group S.r.l. Vigevano
- RLS della D.R. :dott.ssa Sonia Armadori

APPALTATORE

Datore di lavoro

RSPP:

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)

Dirigenti (art. 2/81)

Preposti (art. 2/81)

Responsabile SPP (art. 31/81)

Rapp. Lavoratori per la sicurezza (art. 47/81)

Lavoratori per la gestione emergenze (art. 18/81)

ASL competente

Medico competente (art. 18/81)

DIPENDENTI

N° totale dipendenti di cui: M F

Dirigenti

Quadri

Impiegati

Operai

DATI DELL'APPALTO

Importo servizi appaltati di € 618.110,00 (seicentodiciottomilacentodieci) IVA inclusa per l'intero triennio

Data inizio servizio

Data fine servizio.....

CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Le attività di preparazione e somministrazione di cibi e bevande, calde e fredde, eseguite presso gli appositi locali attrezzati esistenti presso il piano 5 scala C del compendio Uffici Finanziari, dipendenti dalla Direzione Regionale Umbria l'Agenda delle Entrate, prevalentemente sono manuali, in parte sono meccanizzate, comprendono nell'ordine:

- Trasporto del materiale e dei beni dal piano terra al piano -1, uso dell'ascensore dal piano -1 al piano 5 scala C
- Immagazzinamento del materiale e dei beni al piano 5
- Trasporto dal locale magazzino alla cucina ed alla sala mensa\bar
- Lavorazione e cottura del materiale alimentare nella cucina
- Distribuzione dei cibi e bevande fredde in sala mensa
- Distribuzione di cibi e bevande calde e fredde nella seconda sala mensa\bar
- Pulizia della cucina e locali tecnici
- Pulizia delle sale mensa e bar
- Manutenzione dei macchinari di cottura riscaldamento e refrigerazione

Valutazione dei rischi

In linea di massima, si presentano rischi di ordine generale in ambienti generici e rischi specifici, di ordine fisico, chimico, biologico, collegati agli ambienti dove si svolgono le operazioni di preparazione e cottura cibi. Tali ultimi rischi sono compresi nell'attività professionale di competenza della società operante tramite gli addetti qualificati e formati quali

- Rischi connessi con l'uso di sostanze chimiche e relative soluzioni adottati per le pulizie delle attrezzature e cucine;
- Rischi da polveri in luoghi a bassa frequenza, spogliatoi e magazzini
- Rischi per esposizione ad agenti infettivi
- Rischi da microclima come i locali cucina
- Rischi per stress
- Rischi da rumore
- Rischi per ustioni da contatto con liquidi o macchinari da cucina,
- Cadute, con conseguenti distorsioni, fratture, ecc. su pavimenti bagnati della cucina e del locale lavaggio stoviglie
- Folgorazioni elettriche ed incendio per l'uso di energia elettrica per forni, piani cottura, etc.
- Tagli, con conseguenti ferite ed eventuali infezioni per errato uso di lame libere o di attrezzature da taglio
- Caduta di pesi anche minimi, stoviglie contenitori caldi etc.
- Movimentazione dei carichi pesanti, con conseguenti strappi muscolari, ernie, artrosi e malattie alla colonna vertebrale.

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).

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

- uso di vestiti professionali,
- uso di scarpe chiuse e di pelle impermeabile o di gomma, non di stoffa;
- uso dei DPI, in particolare dei guanti, per evitare tagli;
- 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;
- uso di impianti "salvavita" e a "doppio isolamento";
- abitudine a non lasciare inseriti apparecchi elettrici per evitare il loro surriscaldamento;
- abitudine ad evitare comportamenti a rischio, come il gettare mozziconi accesi di sigarette nel cestino dei rifiuti;
- uso di cartelli indicanti il rischio specifico;
- organizzazione del lavoro mirata alla riduzione dei rischi, che preveda cioè pause negli orari, rotazione nelle mansioni, riduca i carichi, i percorsi e la frequenza degli spostamenti;
- ove possibile, vanno usate le attrezzature meccaniche ed elettriche sempre certificate a norma a\infortunistica

NORMATIVA

- CEE 89/655, attrezzature da lavoro;
- CEE 89/656, sui dispositivi di protezione individuale;
- CEE 90/269, sulla movimentazione carichi;
- CEE 90/679, sugli agenti biologici;
- D.Lgs 81/08 e s.m.i.;
- L 23.10.60, n.1369, art.3 (appalti);
- L. 5.3.90, n. 46 (Norme per la sicurezza degli impianti);
- L.19.3.90, n.55, art.18 (Legge Antimafia Rognoni - La Torre);
- D. CEE 90/679, sugli agenti biologici;
- D.Lgs 81/08 e s.m.i.;
- L 23.10.60, n.1369, art.3 (appalti);
- L. 5.3.90, n. 46 (Norme per la sicurezza degli impianti);
- L.19.3.90, n.55, art.18 (Legge Antimafia Rognoni - La Torre);
- D.Lgs 493/96, con allegati I, II e IV (segnaletica).

Uso di sostanze chimiche

Gran parte dei prodotti di pulizia rientra tra le sostanze nocive. I rischi più frequenti riguardano l'apparato cutaneo. Le malattie della pelle più comuni sono:

- dermatiti irritative (bruciore, prurito, ragadi, macchie, eritemi).
- dermatiti allergiche da contatto.

Sono provocate prevalentemente dal contatto con:

- a) metalli (nichel, cromo, cobalto);
- b) additivi della gomma spesso contenuti in mezzi protettivi, come i guanti di gomma;
- c) principi attivi o additivi contenuti nei detersivi, nei disinfettanti o nei profumi.

altri danni comuni sono:

- a) infiammazioni e irritazioni agli occhi ed all'apparato respiratorio (asma, rinite, congiuntivite, ecc.);

- b) intossicazioni per ingestioni accidentali;
- c) cefalea.

SOLUZIONI

Le principali indicazioni preventive in questo genere di rischi sono:

- un'azione - prioritaria - di informazione e addestramento per mettere i lavoratori in grado di conoscere ed usare le sostanze chimiche ed i loro effetti a breve, medio e lungo termine;
- informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di emergenza in caso di incidente;
- segnalazione con cartellonistica adeguata dei rischi;
- attenta lettura e rispetto delle indicazioni contenute nelle etichette previste dalla apposita normativa;
- dotazione ed uso, con relativo addestramento, dei DPI (dispositivi di protezione individuale), per esempio, guanti monouso o mascherine;
- effettuazione di visite mediche periodiche obbligatorie per gli addetti alla manipolazione ed all'uso di sostanze contenute nei prodotti per incollare;
- prove allergometriche se necessarie;
- lavaggio immediato ed abbondante in caso di contatto accidentale;
- buona aerazione degli ambienti di lavoro ed eventuale adeguamento con sistemi di aspirazione e/o aerazione;
- accurata pulizia a fine turno sia personale che degli attrezzi da lavoro;
- eliminazione dei vestiti impregnati eventualmente di prodotti nocivi in appositi contenitori;
- attenzione ai travasi, è preferibile evitarli, se possibile;
- chiusura dei contenitori con tappi;
- attenzione ad evitare l'utilizzazione di bottiglie destinate di solito ad altri usi, specie se alimentari;
- rispetto del divieto di non fumare per evitare rischi d'incendio, essendo spesso i prodotti infiammabili.

NORMATIVA

- D.M. 3.12.85 e D.M. 28.1.92: regolano l'etichettatura delle sostanze pericolose;
- D.Lgs 493/96, art. 6;
- CEE 90/394 su agenti cancerogeni;
- CEE 78/319 su sostanze tossiche e nocive;
- CEE 89/656 (DPI);
- D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- DPR 915/82 (elenco sostanze tossiche e nocive).

Polveri

La provenienza può essere varia: dalle polveri sollevate nel corso delle operazioni di spostamenti dei mobili a quelle prodotte dalle lavorazioni industriali, a quelle prodotte da condizionatori difettosi o trascurati nella manutenzione.

I danni più frequenti sono: infiammazioni o irritazioni agli occhi ed all'apparato respiratorio: asma, rinite, congiuntivite in soggetti allergici.

SOLUZIONI

E' prioritaria un'azione di informazione e formazione, per rendere i lavoratori in grado di conoscere ed evitare i rischi connessi con le polveri.

Le principali indicazioni preventive, oltre la suddetta, sono:

- l'uso di aspirapolveri;

- l'asportazione manuale delle polveri con stracci umidi;
- l'uso di DPI (dispositivi individuali di protezione), quando necessario, in particolare delle mascherine filtranti;
- accurata manutenzione degli impianti di condizionamento e ventilazione.

NORMATIVA

CEE 89/655 e allegati I e II (attrezzature da lavoro);

CEE 89/656 con allegati (DPI);

CEE 90/679 con allegati (agenti biologici);

D.Lgs 81/08 e s.m.i..

Microclima

I rischi di questo tipo si presentano quando con le operazioni di cucina si passa continuamente da un ambiente caldo ad uno freddo e viceversa, oppure quando il tasso di umidità dell'aria è inferiore o superiore al 40-60%.

I danni più comuni sono naturalmente le malattie dell'apparato respiratorio (faringiti, tonsilliti, riniti, ecc.), ma anche dolori muscolo - scheletrici.

SOLUZIONI

E' prioritaria un'azione di informazione e formazione concordata con l'azienda, per mettere i lavoratori in grado di conoscere ed evitare i rischi connessi col microclima. Le principali indicazioni preventive riguardano:

- l'uso di indumenti da lavoro adeguati alle condizioni climatiche;
- dotazione di sistemi di riscaldamento, di ventilazione o di condizionamento, con provvedimenti tecnici automatici che controllino il tasso di umidità dell'aria;
- effettuazione di verifiche periodiche e regolare manutenzione degli impianti, con particolare attenzione alla pulizia dei filtri;
- introduzione di una organizzazione del lavoro che limiti la durata di permanenza del lavoratore negli ambienti troppo caldi o troppo freddi;
- rispetto di alcuni parametri microclimatici:
- numero adeguato di ricambi d'aria;
- temperatura interna invernale oscillante tra 18° - 20° C;
- umidità relativa invernale compresa tra 40 - 60 %;
- temperatura interna estiva inferiore all'esterna di non più 7 °C;
- umidità relativa estiva compresa tra 40 - 50 %;
- velocità dell'aria inferiore a 0,15 m/sec.

NORMATIVA

D.Lgs 81/08 e s.m.i.;

DPR 242/96, art.16;

Decreto Ministero Sanità 18.5.76.

Stress

Spesso le molteplici operazioni di preparazione dei pasti si svolgono in tempi ristretti con elevata possibilità di sovrapporsi alle altre lavorazioni che si svolgono negli stessi ambienti.

Le conseguenze negative possono riguardare sia la vita sociale di tali lavoratori, sia i rischi legati all'isolamento in caso di pericolo o di bisogno di aiuto.

I danni più comuni sono l'insonnia e problemi all'apparato gastroenterico.

SOLUZIONI

Il datore di lavoro deve intervenire opportunamente sull'organizzazione del lavoro, mirata alla riduzione dei rischi, con particolare attenzione alle rotazioni ed agli orari di lavoro

NORMATIVA

CEE 89/391 (direttiva quadro).

RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE

NOTA: Poiché per una corretta descrizione dei tempi e dei metodi di lavoro è importante conoscere la reale organizzazione delle ditte partecipanti, il presente DUVRI, prevede tempi ed analisi della sicurezza in forma generale. Si evidenzia, inoltre, che il datore di lavoro della ditta aggiudicataria dovrà concordare con la ditta appaltante, almeno 15 GIORNI PRIMA DELL'INIZIO DELLE FASI LAVORATIVE, le fasi di lavoro ed i tempi, analizzando gli eventuali rischi derivanti dalla contemporaneità degli interventi e dalle modalità di esecuzione, consentendo, in tal modo, l'aggiornamento del presente DUVRI.

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 propri lavoratori in merito. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, considerare che il proprio POS dovrà prendere in considerazione il fatto di lavorare in ambienti di lavoro in parte occupati da altri soggetti. Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni attività, all'interno dei capitoli successivi e sono di seguito riassunte:

- evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche mansioni;
- in caso di uso di attrezzature in nolo, alla consegna ed alla restituzione della stessa si dovrà verificare la sua rispondenza alle norme di sicurezza;
- 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.

Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:

- attività amministrativa;
- pulizie;
- approvvigionamenti;
- manutenzioni (edili e impiantistiche).

Gestione dell'emergenza.

Procedure di emergenza ed evacuazione nel caso di rischio di incendio e terremoto

Tutte le strutture dell'Agenzia delle Entrate, in funzione delle attività che vi si svolgono, sono provviste di idonea via di fuga, sicura, sgombra da ostacoli, segnalata. Essa è utilizzabile dai lavoratori anche per il passaggio in condizioni normali ma deve essere mantenuta in condizioni di efficienza per l'emergenza.

La via di fuga è adeguatamente illuminata anche in caso di guasto dell'impianto di illuminazione artificiale mediante un impianto di emergenza. Il POS della ditta aggiudicataria dovrà contenere i piani di emergenza delle strutture per assicurare una rapida evacuazione dalle differenti zone di lavoro, in caso di pericolo.

Per tutti i lavoratori deve essere realizzato un programma d'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.

La Direzione Regionale provvederà alla istruzione del personale nei casi di emergenza ed evacuazione con specifiche indicazioni operative così come anticipate nelle planimetrie allegate

Apposite comunicazioni saranno inoltrate dalla Direzione Regionale ove intervengano lavorazioni straordinarie che possano interferire sia con le attività da svolgersi nei locali mensa e cucina, sia lungo tutti i tragitti che il personale deve intraprendere sia per gli spostamenti ordinari sia per il carico\scarico dei materiali di mensa.

Apposito sunto del D.V.R. delle parti comuni sarà inoltrato alla società esercente la mensa..

RISCHI STANDARD

1. TERREMOTO

PROCEDURA IMMEDIATA:

- POSIZIONARSI SOTTO LE STRUTTURE DI CEMENTO ARMATO PORTANTI ORIZZONTALI COINNESSE CON QUELLE VERTICALI VISIBILI
- ATTENDERE IL TERMINE DELLA SCOSSA SISMICA
- METTERE IN SICUREZZA LE EVENTUALI MACCHINE DA LAVORO
- SEGUIRE LE INDICAZIONI DEL PERSONALE ADDETTO ALLO SGOMBERO DELL'EDIFICIO
- LASCIARE SGOMBERE LE VIE DI PASSAGGIO PER I SOCCORRITORI
- EFFETTUARE LO SGOMBERO VELOCEMENTE CON RIUNIONE NEL PUNTO PREDESIGNATO DAGLI ADDETTI
- CONTROLLARE CHE TUTTO IL PERSONALE ASSEGNATO SIA PRESENTE

2. INCENDIO

PROCEDURA IMMEDIATA:

- ALLONTANARSI DALLA ZONA IN CUI SONO PRESENTI FIAMME E FUOCO, CHIUDENDO LE PORTE E LE FINESTRE
- SE TRATTASI DI INCENDIO VIOLENTO E GIÀ ESTESO ATTIVARE GLI INTERRUTTORI DEL SISTEMA DI ALLARME POSTI VICINO ALLE PORTE DI USCITA DEL PIANO
- CHIAMARE I SOCCORSI INTERNI O IN CASO DI RITARDO DEGLI STESSI TELEFONARE AL N. TEL VV.F. 115
- SE ABILITATI AFFIANCARE GLI ADDETTI ANTINCENDIO CON GLI ESTINTORI

- METTERE IN SICUREZZA LE EVENTUALI MACCHINE DA LAVORO UTILIZZATE SPECIE SE POSSIBILI SORGENTI DI ESPLOSIONE O INCENDIO
- SEGUIRE LE INDICAZIONI DEL PERSONALE ADDETTO ALLO SGOMBERO DELL'EDIFICIO
- LASCIARE SGOMBERE LE VIE DI PASSAGGIO PER I SOCCORRITORI
- EFFETTUARE LO SGOMBERO VELOCEMENTE CON RIUNIONE NEL PUNTO PREDESIGNATO DAGLI ADDETTI
- CONTROLLARE CHE TUTTO IL PERSONALE ASSEGNATO SIA PRESENTE

3. MALORE

PROCEDURA IMMEDIATA:

- CHIAMARE I SOCCORSI INTERNI O IN CASO DI RITARDO DEGLI STESSI TELEFONARE AL N. TEL DI PRONTO SOCCORSO 118
- ALLONTANARSI DALLA ZONA IN CUI SONO PRESENTI PERSONE CON MALORE SE GIA' PRESENTI GLI ADDETTI
- SE ABILITATI AFFIANCARE GLI ADDETTI AL PRIMO PRONTO SOCCORSO INTERVENUTI
- LASCIARE SGOMBERE LE VIE DI PASSAGGIO PER I SOCCORRITORI

4. CADUTE

PROCEDURA IMMEDIATA:

- CHIAMARE I SOCCORSI INTERNI O IN CASO DI RITARDO DEGLI STESSI TELEFONARE AL N. TEL DI PRONTO SOCCORSO 118
- ALLONTANARSI DALLA ZONA IN CUI SONO PRESENTI PERSONE CADUTE SE GIA' PRESENTI GLI ADDETTI
- SE ABILITATI AFFIANCARE GLI ADDETTI AL PRIMO PRONTO SOCCORSO INTERVENUTI
- LASCIARE SGOMBERE LE VIE DI PASSAGGIO PER I SOCCORRITORI

5. ALLAGAMENTO

PROCEDURA IMMEDIATA:

- CHIAMARE I SOCCORSI INTERNI O IN CASO DI RITARDO DEGLI STESSI TELEFONARE AL N. TEL DI PRONTO SOCCORSO 115 SE L'ALTEZZA DELL'ACQUA E' SUPERIORE A 10 CENTIMETRI.
- ALLONTANARSI DALLA ZONA IN CUI SONO PRESENTI PERDITE DI ACQUA SE GIA' PRESENTI GLI ADDETTI
- LASCIARE SGOMBERE LE VIE DI PASSAGGIO PER I SOCCORRITORI
- DISTACCARE TUTTE LE APPARECCHIATURE ELETTRICHE IN USO

6. ELETTROCUZIONE

PROCEDURA IMMEDIATA:

- NON TOCCARE LA PERSONA COLPITA DA CORRENTE ELTTRICA
- INDIVIDUARE LA CENTRALINA ELETTRICA PIU' VICINA E DISTACCARE LA CORRENTE SE EVENTUALMENTE NON ATTIVATO L'INTERRUTTORE DIFFERENZIALE SE NON EFFETTUATO DA ALTRO PERSONALE PRESENTE
- CHIAMARE I SOCCORSI INTERNI O IN CASO DI RITARDO DEGLI STESSI TELEFONARE AL N. TEL DI PRONTO SOCCORSO 118
- ALLONTANARSI DALLA ZONA IN CUI SONO PRESENTI PERSONE COLPITE DA SCARICHE ELETTRICHE SE GIA' PRESENTI GLI ADDETTI

- SE ABILITATI AFFIANCARE GLI ADDETTI AL PRIMO PRONTO SOCCORSO INTERVENUTI
- LASCIARE SGOMBERE LE VIE DI PASSAGGIO PER I SOCCORRITORI

7. FERITE DA TAGLIO

PROCEDURA IMMEDIATA:

- CHIAMARE I SOCCORSI INTERNI O IN CASO DI RITARDO DEGLI STESSI TELEFONARE AL N. TEL DI PRONTO SOCCORSO 118
- ALLONTANARSI DALLA ZONA IN CUI SONO PRESENTI PERSONE CON FERITE ED EMORRAGIE IN ATTO SE GIA' PRESENTI GLI ADDETTI
- SE ABILITATI AFFIANCARE GLI ADDETTI AL PRIMO PRONTO SOCCORSO INTERVENUTI
- LASCIARE SGOMBERE LE VIE DI PASSAGGIO PER I SOCCORRITORI

MEZZI ANTINCENDIO AL PIANO 5

ESTINTORI TIPO ABC P\6	N. TOT 2	1 LOC. MENSA, 1 LOC. MENSA\CUCINA
ESTINTORI TIPO CO2	N. TOT..... 1	LUNGO IL CORRIDOIO LOC. CUCINA
IDRANTI UNI 45	N. TOT.....1	ESTERNAMENTE SU PIANEROTTOLO SCALE

CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO

N.1 LOC. MENSA\CUCINA

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 s.m.i. e dalle altre leggi e regolamenti vigenti in materia di istituti relazionali di informazione, formazione, addestramento ed istruzione al fine della prevenzione dei rischi lavorativi.

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.

Assistenza sanitaria e pronto soccorso

E' predisposta a cura della ditta aggiudicataria, nei locali messi a sua 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.

Visite mediche preventive e periodiche

Per tutti i lavoratori dell'impresa appaltante chiamati ad operare nelle strutture dell'Agenzia delle Entrate, dovrà essere accertata l'idoneità fisica mediante una visita medica e gli accertamenti diagnostici necessari, eseguiti da un medico competente. Inoltre il personal addetto dovrà avere in corso di validità l'apposita

certificazione sanitaria specifica per gli addetti ai servizi di cucina e ristorazione. 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.

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 eventuale rischio biologico.

Abiti di lavoro e mezzi personali di protezione

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

Ferma 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 e informati circa il corretto uso dei DPI loro consegnati.

- 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 disinfestazioni

- Protezione di altre parti del corpo

Tuta da lavoro e grembiule antitaglio per gli addetti alle lavorazioni con lame libere

Scarpe antiscivolo per i locali di lavaggio stoviglie

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 le 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 alle tecniche in materia.

I soggetti che dirigono le attività hanno il compito di:

- programmare le misure di sicurezza relative all'igiene e 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 edotta la ditta appaltatrice sui contenuti di quanto programmato e sui sistemi di protezione previsti;
- 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;
- predisporre e mettere a disposizione di eventuali lavoratori stranieri informazioni di base sulla sicurezza sul lavoro;
- 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 buona condizione, 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 individuali di protezione;
- aggiornare i lavoratori sulle norme essenziali di sicurezza relative ai rischi specifici cui sono esposti.

MODALITÀ 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 proposto intende anzitutto rispondere alle esigenze della fase di identificazione dei possibili rischi in conseguenza della quale gli stessi vengono 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 materiale dall'alto;
- urti - colpi - impatti - compressioni – schiacciamenti;
- punture - tagli – abrasioni;
- scivolamenti - cadute a livello;

- investimento;
- elettricità;
- contatto con linee di servizi.

Rischi fisici e chimici per la salute

- radiazioni ionizzanti e non ionizzanti;
- rumore; polveri;
- fumi - gas – vapori;
- allergeni;
- infezioni da microrganismi;
- 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 di valutarne la gravità. Ogni situazione a rischio viene esplicitata tenendo conto della specifica situazione di lavoro e del possibile sistema di prevenzione proposto. Ogni situazione di rischio viene valutata utilizzando la sottostante scala qualitativa di gravità.

SCALA QUALITATIVA DI ATTENZIONE

CLASSE 1: lieve - È 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 - È 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'insorgenza di infortuni o episodi di esposizione acuta con inabilità reversibile, 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'insorgenza di infortuni o episodio 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'insorgenza 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.

VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENZIALE

Le diverse attività che si espletano c/o le strutture dell'Agenzia determinano i rischi interferenziali di seguito elencati.

Rischi per infortunio dovuti a cadute dall'alto, scivolamenti, elettricità, caduta di pesi.

Principali indicazioni preventive

- uso di vestiti pratici, privi di parti che si possano impigliare facilmente;
- uso di scarpe antinfortunistiche;
- 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;
- uso di impianti "salvavita" e a "doppio isolamento";
- abitudine a non lasciare inseriti apparecchi elettrici per evitare il loro surriscaldamento;

- uso di cartelli indicanti il rischio specifico;
- organizzazione del lavoro mirata alla riduzione dei rischi, che preveda cioè pause negli orari, rotazione nelle mansioni, riduca i carichi, i percorsi e la frequenza degli spostamenti;
- organizzazione dei turni evitando il lavoro isolato;
- ove possibile, vanno usate le attrezzature meccaniche.
- osservanza assoluta delle norme interne di circolazione e in caso di lavorazioni manutentive, osservanza delle distanze di sicurezza dalle stesse

Esposizione ad agenti infettivi.

Principali indicazioni preventive

- Azione di informazione e formazione per consentire ai lavoratori la conoscenza dei rischi connessi con gli agenti infettivi e di usare i DPI;
- Segnalazione con cartellonistica adeguata degli eventuali rischi biologici;
- Vaccinazione, in particolare contro l'epatite B ed il tetano;
- Accortezza e massima attenzione nei confronti di oggetti taglienti ed appuntiti;
- Informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di emergenza in caso di incidente;
- Effettuazione, quando è previsto, di visite mediche periodiche obbligatorie per i lavoratori che svolgono i generi di lavoro più esposti;
- Prove allergometriche se necessarie.
- Uso di sostanze chimiche

Principali indicazioni preventive

- 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;
- informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di emergenza in caso di incidente;
- segnalazione con cartellonistica adeguata dei rischi; attenta lettura e rispetto delle indicazioni contenute nelle etichette previste dalla apposita normativa;
- dotazione ed uso, con relativo addestramento, dei DPI (dispositivi di protezione individuale): per esempio guanti monouso o mascherine;
- effettuazione di visite mediche periodiche obbligatorie per gli addetti alla manipolazione ed all'uso di sostanze contenute nei prodotti di pulizia;
- prove allergometriche se necessarie;
- lavaggio immediato ed abbondante in caso di contatto accidentale;
- buona aerazione degli ambienti di lavoro ed eventuale adeguamento con sistemi di aspirazione e/o aerazione;
- accurata pulizia a fine turno sia personale che degli attrezzi da lavoro;
- eliminazione dei vestiti impregnati eventualmente di prodotti nocivi in appositi contenitori;
- attenzione ai travasi; è preferibile evitarli, se possibile;
- chiusura dei contenitori con tappi;
- attenzione ad evitare l'utilizzazione di bottiglie destinate di solito ad altri usi, specie se alimentari;
- rispetto del divieto di non fumare per evitare rischi d'incendio, essendo spesso i prodotti infiammabili.

13. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

La stima degli oneri della sicurezza è stata fatta applicando i disposti della legge 123/07.

Di seguito vengono dettagliate le voci:

Numero d'ordine	Descrizione dell'articolo	u.m.	q.tà	prezzo unitario	Importo
S7.2.20.0	RIUNIONI DI COORDINAMENTO. Costo per l'esecuzione di riunioni di coordinamento, convocate dal Coordinatore della Sicurezza, per particolari esigenze quali, ad esempio: illustrazione del P.S.C. con verifica congiunta del P.O.S.; illustrazione di particolari procedure o fasi di lavoro; verifica del cronoprogramma; consegna di materiale informativo ai lavoratori; criticità connesse ai rapporti tra impresa titolale ed altri soggetti (subappaltatori, sub fornitori, lavoratori autonomi, fornitori); approfondimenti di particolari e delicate lavorazioni, che non rientrano nell'ordinarietà. Sono compresi: l'uso del prefabbricato o del locale individuato all'interno del cantiere idoneamente attrezzato per la riunione				
S7.2.20.1	Riunioni di coordinamento con il datore di lavoro.	ora	6	57,00	342,00
S7.2.20.2	Riunioni di coordinamento con il direttore tecnico di cantiere (dirigenti).	ora	6	50,00	300,00
S7.2.20.3	Riunioni di coordinamento con il preposto (assistenti e addetti alla sicurezza).	ora	6	28,00	168,00
S7.2.20.4	Riunioni di coordinamento con il lavoratore per l'informazione preliminare prima dell'ingresso in cantiere.	ora	3	24,60	73,80
	Totale costi della sicurezza non assoggettabili a ribasso d'asta €				883,80