
	<p>Azienda Ospedaliera di Desio e Vimercate Servizio di Prevenzione e Protezione</p> <p>PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE</p>	<p>MOD02 POQ 7.1.10 REV. 02</p>	<div data-bbox="1236 138 1428 224">  </div> <p>UNI EN ISO 9001:2008 N.9122.AOCV</p>
---	---	--	---

Documento Unico di Valutazione dei rischi ai sensi
dell'art. 26 del DLgs 81/2008

**Contratto di appalto per il servizio di
ristorazione degenti e mensa
dipendenti**

Report sulle misure di cooperazione tra le
ditte e di coordinamento per
eliminare/ridurre i rischi da interferenza

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 2 di 21
--------	---	---

1. MISURE CONTRO I RISCHI DEI LUOGHI DI LAVORO

assegnazione ambienti di lavoro dell'AO

- 352 La ditta s'impegna ad utilizzare gli ambienti assegnati dell'AO con la massima cura ed a segnalare immediatamente al gestore della manutenzione qualsiasi intervento manutentivo si rendesse necessario, guasti o rotture che compromettano l'utilizzo in sicurezza dei luoghi.
- 191 I locali dell'AO previsti dal capitolato ceduti in uso alla ditta dovranno essere oggetto di verifica da parte della stessa prima del loro impiego. Nel caso la ditta riscontri carenze in materia di igiene e sicurezza deve effettuare apposita segnalazione al DEC.
- L'AO mette a disposizione della ditta solo i locali previsti dal capitolato. Il DEC provvede, secondo il caso, alla valutazione degli interventi necessari per effettuare gli eventuali interventi correttivi necessari.
- 188 La ditta è tenuta a mantenere sotto sorveglianza i locali affidategli.
Al termine dei lavori è obbligatorio chiudere a chiave tutte le porte di accesso ai locali.
- L'AO tramite il DEC ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettivo rispetto del divieto.

assegnazione spazi deposito

- 38 La ditta dovrà utilizzare per il deposito solo gli spazi assegnati.
- L'AO tramite UOTP e DS di PO individuano gli spazi per il deposito nel rispetto della destinazione d'uso dell'ambiente, dell'assenza di intralci, dell'assenza di materiali incompatibili, del rispetto del percorso del pulito e dello sterile, evitando sovraccarichi ai fini della prevenzione incendi.
- 105 La ditta dovrà provvedere affinché i locali dove si immagazzinano agenti chimici pericolosi siano costruiti e attrezzati contro rilasci e spargimenti accidentali (es. isolamento, armadi chiusi e protetti, bacini di contenimento e sistemi di raccolta liquidi etc.).
- Nel caso sia necessaria, l'aspirazione di gas, vapori, odori o fumi deve farsi vicino alla fonte.
- All'ingresso di ogni luogo dove sussistano specifici pericoli, deve essere esposto un estratto delle norme e regolamenti applicabili. I locali, destinati a questo uso, non dovranno essere accessibili a terzi.
- 104 La ditta dovrà prevedere propri spazi idonei e adeguatamente attrezzati per l'immagazzinamento ordinato e sicuro di oggetti e materiali, di dimensioni adeguate e sufficienti, delimitati e segnalati, evitando l'accatastamento alla rinfusa, separando fisicamente sostanze e materiali in base alle loro caratteristiche di pericolosità; riportando su parete o in altro punto ben visibile l'indicazione della portata massima dei piani di appoggio, espresso in chilogrammi per metro quadrato di superficie; evitando per quanto possibile il deposito per impilamento; provvedendo alla sostituzione dei bancali quando risulti un'usura eccessiva e non sia possibile un adeguato loro ripristino; utilizzando adeguati sistemi di trattenuta degli oggetti e materiali (cinghie elastiche, regge, contenitori, separatori etc.); migliorando la stabilità delle scaffalature fissandole agli elementi strutturali degli ambienti (pareti, pilastri etc.); vietando l'accesso a terzi. Proteggere i punti che presentano pericolo di urti e segnalarli. Verificare le istruzioni sugli imballaggi. Dovranno essere rispettati i limiti di carico incendio. Non collocare prese elettriche nei locali magazzino se non specificatamente previste e compatibilmente con la destinazione d'uso.
- Gli spazi previsti per il deposito dovranno essere autorizzati, di dimensioni adeguate e sufficienti all'immagazzinamento, chiaramente delimitati e segnalati.
- Negli ambienti dell'AO le coordinatrici, ciascuna per il proprio ambito, vigileranno sulle corrette modalità d'uso.

assegnazione spazi per servizi

- 285 Le aree messe a disposizione e destinate a spogliatoi, servizi igienici e docce debbono essere mantenute in condizioni di pulizia e decoro adeguate. Nel rispetto della loro destinazione d'uso non devono essere sede di depositi o di attività lavorative.
- La AO, stabilisce le aree da mettere a disposizione destinate a spogliatoi, servizi igienici e docce.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 3 di 21
--------	---	--

attività di pulizia , lavaggio ambienti

- 331 Nelle operazioni di pulizia non devono essere adottati sistemi di scopatura a secco per evitare il sollevamento della polvere e la ricontaminazione delle superfici; eventuali aspiratori devono essere dotati di filtri di contenimento.
- Effettuare passaggi di pulizia delle superfici a umido.
- Non miscelare i prodotti chimici tra loro senza che sia previsto dal manuale d'uso (es. disinfettanti con detergenti).
- Per i disinfettanti ed i detergenti usare le concentrazioni ed i tempi di contatto previsti dalla casa produttrice ed autorizzati dalla DS.
- Non riutilizzare per il giorno successivo i prodotti diluiti con acqua.
- Per evitare contaminazioni non usare lo stesso straccio o dispositivo per lo sporco come per il pulito, ma mantenerli distinti e riconoscibili.
- Non riutilizzare acqua sporca.
- Per ogni diversa zona dovranno essere utilizzati panni e secchi di colori diversi (es. bagni e letti o tavoli).
- La soluzione sanificante da utilizzare nei reparti deve essere cambiata in ogni camera.
- I dispositivi non monouso che si sporcano devono essere portati a 90° nelle operazioni di lavaggio.
- La ditta non deve pulire apparecchiature elettromedicali senza indicazioni precise dell'AO.
- Nei lavori di pulizia su testamento, letti, culle, carrozzine, barelle, riuniti dentistici, poltrone e letti bilancia ..o altri dispositivi elettromedicali, il personale deve evitare di azionare accidentalmente comandi elettrici e manuali o sistemi di regolazione.
- Gli orari di esecuzione del servizio sono concordati con la coordinatrice per evitare una sovrapposizione delle attività e l'uso contemporaneo degli spazi, prestando particolare attenzione agli ambienti di ridotte dimensioni per superfici e cubature. Le attrezzature consegnate per la pulizia non devono presentare tracce visibili di sangue o altro materiale organico. Nel caso occorre, prima di tutto, procedere alla decontaminazione con disinfettanti adeguati secondo le procedure di reparto. Dopo la pulizia dei dispositivi medicali autorizzati dal capitolato speciale, la coordinatrice o l'utilizzatore dell'AO ne verificano lo stato, le condizioni ed il posizionamento degli organi di comando per evitare incidenti. Tutti i prodotti chimici da usare devono essere concordati con la DS.

misure contro la formazioni di condense

- 179 La ditta deve adottare un efficace sistema di aspirazione localizzata per allontanare i vapori di cottura ed evitare la condensa di umidità su pavimenti e pareti della cucina e dei locali con essa comunicanti (es. mensa)
- Il personale dell'AO è tenuto a segnalare all'UO Approvvigionamenti la presenza di condensa su pavimenti e pareti

misure contro l'esposizione ad agenti chimici pericolosi

- 176 Devono essere predisposte delle procedure per la raccolta di versamenti accidentali degli ACP indicando modalità e mezzi (assorbitori universali, neutralizzanti, DPI..). Nel caso ricorrano gli estremi, predisporre sistemi per evitare il passaggio in rete fognaria mediante sifoni, organi di intercettazione o altro.
- In presenza di versamenti di ACP introdotti dalla ditta, la AO provvede, se non già noto il fatto, alla segnalazione.

misure di controllo degli accessi in ambienti pericolosi

- 96 La ditta deve prendere ogni provvedimento utile a garantire che nessun operatore dell'AO o utente del PO possa accedere ad aree riservate, cavedi, cunicoli, aree tecniche e logistiche, locali tecnici, terrazzi etc. Sono esclusi ovviamente i soggetti dell'AO incaricati delle funzioni di controllo, verifica e valutazione (personale del'UOTP e del SPP).

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 4 di 21
--------	---	--

2. MISURE CONTRO I RISCHI DA TRANSITO DI MEZZI E PERSONE

assegnazione spazi deposito

- 265 Nella gestione delle merci in transito: gli oggetti da manipolare devono avere facile presa e se possibile essere dotati di sistemi di agganciamento. Mantenere gli oggetti nelle migliori condizioni di pulizia. La base di appoggio deve essere stabile. Se gli oggetti da consegnare sono pericolosi per temperatura, taglio, puntura, abrasione, contaminazioni chimiche e biologiche il personale deve essere preventivamente avvisato. Informare circa il contenuto dei carichi da trasportare. Se trattasi di agenti chimici pericolosi fornire la scheda di sicurezza.

delimitazione di area pericolosa

- 157 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.

L'illuminazione in questi ambienti deve essere aumentata per potenza o numero delle sorgenti evitando coni d'ombra e fenomeni di abbagliamento.

La UOTP, nel caso non si possa procedere diversamente, rivede il LAY-OUT dei passaggi e dei luoghi e la DS ri-organizza la circolazione e le destinazioni d'uso.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 5 di 21
--------	---	--

gestione delle aree esterne

- 139 La ditta si deve attenere agli orari, agli accessi, ai percorsi ed alle modalità che le sono stati comunicate. Le aree esterne devono essere mantenute libere e pulite. Le banchine e le rampe di carico devono essere adeguate alle dimensioni dei carichi movimentati. Le rampe di carico devono essere protette dai rischi di caduta di persone od oggetti. Proteggere le aperture su tutti i lati mediante parapetti o barriere mobili inasportabili e fissabili in posizione di chiusura quando non si eseguono manovre di carico/scarico. Proteggere dalle intemperie l'area di carico/scarico. Provvedere ad un' illuminazione artificiale quando la luce del giorno non è sufficiente. Vietare l'accesso di terzi nelle aree di manovra.
- La UOTP concorda con il concessionario i percorsi dei mezzi.
-
- 284 La ditta deve verificare che le aree esterne siano mantenute illuminate in modo adeguato al tipo di attività svolta. Se necessario informa il gestore degli impianti sulle modifiche da effettuare .
-
- 71 Organizzare gli spazi esterni e definire e segnalare adeguatamente le destinazioni delle varie aree aziendali esterne in rapporto alle operazioni da svolgere (carico, scarico, movimentazione, manovra, passaggio..) . Utilizzare gli spazi conformemente a tali destinazioni.
-
- 381 Organizzare gli orari per evitare interferenze tra ditte diverse.
Prevedere aree separate nei piazzali di manovra, sufficientemente dimensionate per permettere una conduzione agevole dei veicoli pesanti (almeno 30 m di profondità), dimensioni dell' ingombro dei veicoli e dei carichi. Segnalare con colorazioni di avvertimento la presenza di ostacoli (sporgenze, pilastri, travi orizzontali..) . Realizzare una buona illuminazione delle vie di circolazione.
Nei pressi degli idranti UNI 70 o UNI 45 vietare sosta e depositi.
Posizionare specchi / stop nei punti pericolosi senza visuale.
Posizionare cartelli di segnaletica stradale (pericolo, limite velocità..))
Nel caso posizionare sbarramenti o chicane (barriere deviatrici) per evitare investimento dei pedoni.
Non ostruire mai le vie e le uscite di emergenza, onde consentirne l'uso in ogni momento senza impedimenti.
Su pavimenti e passaggi non posizionare materiali di ostacolo alla circolazione.
Le rampe di carico devono essere conformi alla norma EN 1398 (edizione marzo 2009). La norma si applica al calcolo, alla progettazione, alla costruzione, ai dispositivi di sicurezza, all'installazione, all'utilizzo, alla manutenzione e alla prova di rampe di carico regolabili ad eccezione delle rampe di carico regolabili per applicazioni navali e aeronautiche, tavole di sollevamento ed elevatori posteriori montati su veicoli.
Delimitare le aree dove vengono effettuate manovre di retromarcia per l'accostamento alle banchine o alle aree di deposito o all'edificio.
Realizzare segnaletica orizzontale sulla pavimentazione per individuare le aree di stationamento degli automezzi durante il carico/scarico.
Adottare apposita segnaletica verticale per interdire l'accesso alle persone e ai mezzi non autorizzati e per indicare il limite di velocità.
Regolamentare il flusso dei veicoli in entrata/uscita dal piazzale ai punti di carico/scarico.
Istruire il personale.
Se del caso, utilizzare barriere mobili e impianto semaforico.
La superficie dei piazzali deve essere realizzata in battuto di cemento o asfalto per garantire adeguata resistenza all'usura, ai prodotti chimici, oli.. deformazione statica e dinamica, facile pulizia anche con lancia di lavaggio.
Avvicinamento alla banchina a bassissima velocità, previo accertamento che l'area sia libera e che la pedana della banchina sia alzata(ove presente).
Se nell'area di manovra non si può evitare il transito di persone, deve essere garantita la presenza di un operatore a terra in contatto visivo con l'autista.
I mezzi alla banchina vanno bloccati con la 1°marcia inserita, freno di stationamento, cuneo alle ruote.
-
- 72 Nelle aree esterne con aperture al suolo o con piani sopraelevati, la ditta deve predisporre sistemi di protezioni dalle cadute dall'alto, di h minima pari a 100 cm e di caratteristiche adeguate ("parapetto normale"), passaggi sicuri e segnalati.
-
- 78 In caso di lavori nell'area esterna, sbarrare le aree di transito quando non sono percorribili senza pericolo e porre segnaletica di pericolo e divieto di transito.
-
- 75 Il fondo delle aree esterne deve essere mantenuto regolare ed uniforme senza fonti di inciampo, scivolamento, buche ed avvallamenti. Nel caso, richiedere al gestore di posare idonea pavimentazione, raccordare i dislivelli mediante scivoli e rampe, installare balaustre, segregare o coprire cavità o sporgenze pericolose.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 6 di 21
--------	---	--

- 76 Mantenere le aree esterne assegnate o in uso libere e pulite. Individuare appositi spazi per il materiale di scarto in attesa di smaltimento. Concordare con il comune i luoghi di stoccaggio esterni e le modalità di ritiro dei rifiuti urbani

misure di controllo degli accessi in ambienti pericolosi

- 432 La ditta dovrà impedire che persone non autorizzate possano accedere alle aree tecniche .
- 58 Il personale della ditta non deve scavalcare sbarramenti o recinzioni a protezione di zone pericolose posti dall'AO o da altre ditte
L'AO provvede ad informare il proprio personale di riferimento circa il divieto di scavalcare sbarramenti o recinzioni a protezione di zone pericolose

misure di controllo delle uscite

- 80 Le uscite all'esterno devono essere adeguatamente protette, segnalate ed illuminate onde evitare che vengano ostacolate o ostruite da parcheggi, veicoli, depositi momentanei di carichi o rifiuti.
Prevedere a seconda del caso l'uso di bussole, dissuasori, parapetti, colorazione rossa della pavimentazione, segnaletica di avvertimento o divieto.

misure in caso di modifiche caratteristiche pavimenti

- 269 Nel caso di riscontro di pavimenti delle aree della AO che presentino buche, dislivelli, instabilità, difetti tali da comportare inciampo e scivolamento non risolvibili facilmente la ditta dovrà darne immediata notizia al gestore.
Il gestore la manutenzione dei pavimenti dovrà intervenire 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.

misure negli attraversamenti degli ambienti

- 51 Al momento dell'uso di porte, cancelli e portoni presenti nell'area esterna, la ditta deve verificare l'assenza di persone nei punti pericolosi (es. tra i battenti e gli elementi fissi)
Il gestore della manutenzione dei cancelli informa circa eventuali interventi manutentivi che impediscano il regolare passaggio di mezzi e persone.
- 70 E' vietato depositare materiali e oggetti nelle zone di passaggio. La ditta dovrà avere particolare cura affinché non sussistano, anche solo temporaneamente, elementi strutturali, di arredo, e oggetti con spigoli sporgenti senza protezione contro gli urti accidentali; diversamente, se presenti per ragioni tecniche, dovrà apporre segnalazione adeguata. La ditta si impegna a rimuovere immediatamente liquidi che possono rendere le zone di transito scivolose.
- 136 Nell'attraversare gli ambienti di lavoro il personale della ditta deve utilizzare i percorsi autorizzati. Il personale deve indossare calzature DPI antiscivolo (non è ammesso l'uso di suole in cuoio) ed osservare la cartellonistica.
- 137 I luoghi di passaggio comuni devono essere mantenuti privi di ingombri. Non si devono creare ostacoli ai percorsi. Nel caso si rendesse necessario l'attraversamento di ambienti per il trasporto di materiali particolarmente ingombranti e/o pesanti dovranno essere presi accordi con il gestore. I mezzi utilizzati devono sempre lasciare uno spazio sufficiente per il passaggio dei pedoni, delle barelle, delle sedie a rotelle, dei letti di degenza con rotelle.
Il gestore 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..). Il gestore valuta la portata massima delle solette; garantisce la migliore visibilità dei percorsi mediante specchi riflettori o segnalatori o illuminazioni.

misure organizzative e gestionali

- 379 La ditta dovrà rispettare scrupolosamente la frequenza di ritiro/consegna definita nel capitolato speciale d'appalto L'AO, tramite i coordinatori, verifica che sia rispettata la frequenza di ritiro/consegna

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 7 di 21
--------	---	--

movimentazione dei carichi

- 163 La VDR da movimentazione dei carichi costituisce un rischio proprio e specifico della ditta appaltatrice. I principali punti di verifica restano: pesi massimi, freq. delle azioni, forma, dimens. e vol. del carico, corrette modalità di moviment., stabilità etc.
- Nei lavori con carichi di peso maggiore, la ditta dovrà evitare la movimentazione manuale ed utilizzare le attrezzature previste dal capitolato, rispettando le modalità previste dal manuale d'uso.
- Nel caso di uso di mezzi meccanici elettrici (transpallet, muletti e carrelli) la ditta dovrà indicare i nominativi dei lavoratori incaricati dell'uso, i quali devono risultare formati.
- Le attrezzature sono soggette a verifiche periodiche ed a manutenzione preventiva e correttiva a cura della ditta. Nel caso di guasti o di verbali di verifica con richiesta di interventi la ditta dovrà valutare se sospenderne l'utilizzo.

operazioni di scarico delle merci

- 106 La ditta dovrà verificare che le banchine e le rampe di carico siano adeguate alle dimensioni dei carichi movimentati e/o degli imballaggi o contenitori di materiali e che sussistano protezioni alle rampe di carico dai rischi di caduta di persone od oggetti da esse, diversamente provvede ad una segnalazione al gestore.

pianificazione e/o programmazione interventi nella gestione dei rifiuti

- 180 La ditta si impegna a raccogliere ed asportare tutti i rifiuti secondo le modalità stabilite dal capitolato, utilizzando mezzi appropriati e concordati con la AO (es. carrelli, ecc.), sistemando i rifiuti dove non possano costituire un pericolo, evitando un incremento del carico di incendio, adottando ogni provvedimento necessario ad evitare il proliferare di mosche e roditori, verificando l'integrità dei contenitori e la loro sigillatura. Eventuali cassonetti, aree di raccolta, ecc. devono essere mantenuti lavati e disinfettati. Deve essere prevista una periodicità di conferimento dei rifiuti ai centri di raccolta giornaliera per i rifiuti umidi e settimanale per quelli secchi. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, WC, ecc.).
- L' AO , mediante la DS e la UOTP, fornisce indicazioni sui luoghi da utilizzare per il deposito e gli orari, in modo da recar il minor disturbo alla mobilità interna sanitaria e mantenere separati i percorsi dello sporco da quelli del pulito.
- 162 La ditta si impegna a raccogliere ed asportare tutti i rifiuti secondo le modalità stabilite dal capitolato, utilizzando mezzi appropriati e concordati con la AO (es. carrelli, ecc.), sistemando i rifiuti dove non possano costituire un pericolo, evitando un incremento del carico di incendio, adottando ogni provvedimento necessario ad evitare il contatto con elementi pericolosi, verificando l'integrità dei contenitori e la loro sigillatura. I rifiuti possono essere del tipo assimilabile agli urbani ma anche a rischio biologico o chimico. I cassonetti, le aree di raccolta, i mezzi di trasporto devono essere mantenuti lavati e disinfettati.
- L' AO , mediante la DS e la UOTP, fornisce indicazioni sui luoghi da utilizzare per il ritiro ed il deposito e concorda le modalità operative rispetto alla organizzazione dei reparti e servizi, compresi gli orari, in modo da recar il minor disturbo alla mobilità interna sanitaria e mantenere separati i percorsi dello sporco da quelli del pulito. La frequenza del ritiro è stabilita dal capitolato o da particolari necessità espresse dal coordinatore di reparto.

presenza di pendenze

- 282 La ditta nei percorsi dove sono presenti dislivelli del pavimento dei corridoi e passaggi superiori al 8% anche se dotati di rampe provvede alla segnalazione ed adotta idonee misure per garantire in sicurezza il passaggio di mezzi e persone.

raccomandazioni igieniche

- 193 La ditta dovrà garantire l'immediata pulizia e raccolta dei cibi e delle bevande cadute accidentalmente da vassoi o durante il trasporto ai tavoli della mensa. E' auspicabile l'uso di materiali infrangibili in sostituzione dei contenitori in vetro. Dovrà essere garantito un ritiro frequente dei carrelli portavassoi per evitare accumuli disordinati e precari
- L'operatore dell'AO segnala immediatamente al personale del self-service il verificarsi di inconvenienti che possono comportare un rischio di scivolamento; deposita al termine dei pasti il vassoio negli appositi carrelli senza creare occasioni di inciampo, impedimento e perdita della stabilità del materiale.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 8 di 21
--------	---	--

separazione dei percorsi

- 73 Assicurare la separazione degli accessi e dei percorsi pedonali da quelli dei mezzi, attraverso specifica segnaletica e protezioni. Garantire sempre ai pedoni una larghezza di passaggio di almeno 60 cm oltre l'ingombro massimo dei veicoli e un'adeguata distanza di sicurezza

viabilità pedonale

- 79 Nei luoghi comuni, il passaggio di veicoli e pedoni deve avvenire in aree segnalate, anche mediante colorazione sulla pavimentazione o cartelli verticali, soprattutto se sussistono pericoli da interferenza fra i diversi passaggi o scarsa visibilità o mezzi meccanici di movimentazione.
Porre comunque attenzione al passaggio di mezzi di terzi.
Il gestore dovrà collocare, ove necessari, specchi riflettori e segnalatori e garantire idonea illuminazione.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 9 di 21
--------	---	--

3. MISURE CONTRO I RISCHI DA USO DELLE ATTREZZATURE

aggiornamento alle norme tecniche

- 205 Nell'erogazione di tutti i servizi il concessionario dovrà fare riferimento oltre alle prescrizioni di capitolato e delle norme di legge anche a tutte le norme UNI, CEI, CEN emesse nel corso della concessione, provvedendo ad un costante aggiornamento del manuale di manutenzione

controlli straordinari

- 97 La ditta deve garantire interventi di controllo straordinari sulle proprie attrezzature in caso di eventi eccezionali con potenziali conseguenze pericolose per la sicurezza, quali riparazioni, trasformazioni, incidenti, danneggiamenti anche superficiali, fenomeni naturali o periodi prolungati di inattività.

custodia delle attrezzature

- 140 La ditta non deve lasciare incustodita e senza protezione alcuna attrezzatura (macchina, arredo, utensile..) in quanto nella struttura possono essere presenti anche malati psichiatrici, bambini, curiosi, sfaccendati, senza dimora non controllabili, in grado di causare danni a se stessi ed agli altri a seguito di iniziative imprevedibili e pericolose o alla messa in funzione delle macchine.

Il personale dell' AO è autorizzato a sequestrare, tramite il DEC, le attrezzature lasciate incustodite.

misure contro i contatti elettrici

- 86 La ditta dovrà garantire la protezione da contatti diretti con parti attive in tensione con involucri che assicurino un adeguato grado di protezione; la protezione da contatti indiretti con dispositivo di interruzione automatica dell'alimentazione (con interruttore differenziale con soglia di intervento $I_{\Delta n} < 30$ mA, coordinato all'impianto di messa a terra, o con l'impiego di materiale di classe II, o con separazione elettrica, o mediante l'uso di bassa tensione); la protezione contro sovraccarichi e cortocircuiti con interruttori automatici magnetotermici o equivalenti.

misure contro i fermi macchina

- 91 La ditta dovrà accertarsi che, a seguito di manovre su impianti elettrici, l'interruzione ed il successivo ripristino della fornitura dell'energia elettrica non comporti il riavviamento automatico, indesiderato e pericoloso di eventuali macchine presenti nell'area di utenza servita.

misure contro i rischi meccanici

- 83 La ditta dovrà assicurare un sufficiente spazio tra gli elementi mobili e gli elementi fissi o mobili circostanti e che tutte le energie e sostanze utilizzate o prodotte possano essere addotte e/o estratte in modo sicuro. Chiunque non deve poter accedere agli elementi mobili in movimento non protetti. Se gli organi lavoratori che non possono essere protetti o completamente protetti possono afferrare, trascinare o schiacciare e sono dotati di notevole inerzia, il dispositivo di arresto della macchina di lavoro, deve avere efficacia nel più breve tempo possibile anche mediante un sistema di frenatura che consenta l'arresto nel più breve tempo possibile
- 84 La ditta dovrà ancorare con appositi mezzi di fissaggio o rendere stabili le attrezzature utilizzate, soprattutto se possono causare rovesciamenti, cadute, spostamenti non comandati, e se la loro instabilità può comportare perdita di equilibrio per l'operatore o danni alle persone o cose vicine o passanti. Anche durante il trasporto della macchina o dei suoi elementi non devono potersi verificare spostamenti intempestivi né pericoli dovuti all'instabilità.
- 85 La ditta dovrà sostituire gli elementi che possono causare lesioni (parti sporgenti, angoli acuti e spigoli vivi, superfici rugose, parti calde etc.) o proteggerli adeguatamente nel caso di presenza di elementi accessibili.

misure contro i rischi residui

- 82 La ditta dovrà comunicare al RSPP dell'AO, i rischi residui che permangono nell'uso delle proprie attrezzature, malgrado l'adozione delle misure di protezione integrate nella progettazione e le protezioni e le misure di protezione complementari adeguate.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 10 di 21
--------	---	---

misure contro la formazione di proiezioni

- 90 La ditta, nei lavori eseguiti mediante macchine che possono dar luogo alla proiezione pericolosa di schegge o di materiali, dovrà predisporre schermi o adottare altre misure atte ad evitare che le materie proiettate rechino danno alle persone.)

misure contro la formazioni di ingombri

- 88 La ditta dovrà sempre preventivamente verificare l'ingombro massimo della macchina rispetto ai passaggi da attraversare (larghezza delle porte e dei corridoi), soprattutto se questa presenta parti a spigolo sporgenti in modo pericoloso, e se si trova su aree di transito di frequente utilizzo, o se presenta parti esterne in moto.

misure contro le emissioni

- 143 La ditta si impegna a sostituire i prodotti o le lavorazioni che producono emissioni o ad utilizzare macchine a circuito chiuso; diversamente provvede ad installare idonei dispositivi di ritenuta o di estrazione collocati vicino alla fonte di pericolo, ad isolare i possibili punti di emissione, a dotare gli addetti di idonei DPI delle vie respiratorie da conservarsi in luogo adatto, noto e facilmente accessibile. La ditta si impegna a predisporre idonei sistemi di captazione, aspirazione localizzata e ventilazione generale per impedire l'accumulo di gas, vapori e polveri pericolose nei locali messi a disposizione, in cui si effettuano operazioni con tali sostanze. La ditta deve valutare anche la possibilità di un monitoraggio ambientale.
- Il personale dell' AO non deve accedere nelle aree di lavoro dove sono presenti emissioni di agenti chimici pericolosi generate dall'attività della ditta appaltatrice evitando la esposizione a fumi, vapori, aerosol. Dovranno essere concordate soluzioni adatte individuando aree o locali isolati e difesi.
- 256 Sono vietate lavorazioni o comunque emissioni da cappe di qualsiasi natura, che comportano dispersioni di odori, fumi, polveri o aerodispersi in prossimità dei punti di presa d'aria per l'impianto di aria compressa quando autogenerata e dei punti di presa d'aria degli impianti di condizionamento.

misure di controllo degli operatori

- 187 La ditta non deve mantenere in funzione apparecchiature in assenza di controllo da parte del personale.
- L'AO tramite l'UO Tecnico Patrimoniale ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettivo rispetto del divieto.

misure in caso di manomissioni

- 55 Il personale della ditta non deve manomettere o rimuovere i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti (ad es. carter, coperture, tunnel, barriere fotoelettriche, ecc.)
- L'AO, tramite il proprio personale di riferimento, verifica che i dispositivi di protezione collocati su macchine ed impianti non siano rimossi o manomessi

pianificazione e/o programmazione interventi di manutenzione

- 182 Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria e straordinaria relative alle strutture di produzione e stoccaggio, agli impianti, alle macchine e agli arredi previsti nel disciplinare d'incarico. Le manutenzioni devono essere eseguite con le scadenze previste nel progetto presentato unitamente all'offerta, annotando su apposito registro gli interventi eseguiti. Semestralmente la ditta deve fornire copia del registro agli uffici preposti al controllo (UO Approvvigionamenti e UO Tecnico Patrimoniale).
- L'AO tramite gli uffici preposti dell'AO (UO Approvvigionamenti e UO Tecnico Patrimoniale) ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettivo stato delle strutture, delle macchine, degli impianti e degli arredi.

pianificazione e/o programmazione operazioni di lavaggio

- 5 I detersivi, Il brillantante ed ogni altro prodotto utilizzato durante il lavaggio non devono permanere sulle stoviglie (tazze, piattini, bicchieri, ecc.) o essere causa di irritazioni o allergie al personale o ai pazienti.
- L'AO tramite l'UO Approvvigionamenti segnala alla ditta eventuali reazioni irritative o allergiche insorte nel personale o nei pazienti a seguito dell'utilizzo di stoviglie

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 11 di 21
--------	---	---

pianificazione e/o programmazione uso ascensori

- 19 La ditta darà disposizioni perché in caso di emergenza nell'uso degli elevatori i propri operatori, se chiusi in cabina, sappiano: comunicare con l'esterno rimanendo in cabina tranquilli; azionare il pulsante di allarme; utilizzare impianto citofonico o telefonico e luci di emergenza; chi chiamare per effettuare eventuali "manovre a mano" o altro.
- 17 La ditta nell'uso degli elevatori dell'AO dovrà considerare l'ipotesi che si possano verificare i seguenti incidenti :
- mancato livellamento al piano con formazione di un gradino pericoloso
 - urto con porte in movimento e non
 - azionamento automatico del paracadute per emergenza
 - intrappolamento in cabina
 - uso improprio da parte di terzi
 - caduta di materiale o persone nel vano
 - messa in moto della cabina anche se le porte non sono perfettamente chiuse
- Per ciascuno di questi eventi la ditta dovrà informare i propri dipendenti sui corretto comportamenti da adottare.
- L'AO , tramite le UOTP, vigila sul corretto utilizzo degli elevatori. Nel caso di guasti, interruzioni, ne da informazione alla ditta.

pianificazione e/o programmazione uso carrelli

- 178 I carrelli portavivande non devono presentare difetti di tenuta o altri inconvenienti che possano causare perdite d'acqua nel tragitto o quando stazionano nei reparti. In caso di fuoriuscita accidentale di acqua o condensa è necessario che la ditta provveda immediatamente all'asciugatura della zona interessata mediante panni assorbenti monouso.
- Il personale di reparto è tenuto a segnalare all'UO Approvvigionamenti la presenza di carrelli con perdite d'acqua o di condensa

pianificazione e/o programmazione uso di attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice

- 93 I rischi conseguenti all'uso delle macchine che non interferiscono con l'attività ospedaliera dovranno essere valutati dalla ditta stessa.
- 166 I rischi legati all'uso delle attrezzature di proprietà della ditta sono oggetto di apposita e differente trattazione da parte della stessa. Si deve però segnalare che durante il loro uso non dovrà verificarsi alcuna condizione di incremento di rischio da parte degli operatori o degli utenti dell'AO come ad es. per rumore, rischio biologico e chimico, dispersione di polveri, fumi a aerosol, movimentazione manuale dei carichi, fumi di scarico dei mezzi, rischio elettrico, ecc...
- La coordinatrice a fronte di un evidente utilizzo di attrezzature della ditta pericolose, in grado di generare potenziali disturbi agli operatori o agli utenti, ne da comunicazione alDEC perché chieda spiegazioni e nel caso disponga il divieto d'uso.

pianificazione e/o programmazione uso di attrezzature di proprietà dell'AO

- 485 Vengono concessi in uso a titolo gratuito, attrezzature di lavoro senza operatore, dove al momento della concessione ne viene attestato il buono stato di manutenzione, conservazione e sicurezza da parte della precedente ditta utilizzatrice.
- La ditta aggiudicataria dovrà procedere prima di mettere a disposizione dei lavoratori le suddette attrezzature, alla verifica di conformità ai requisiti generali di sicurezza, di cui all'Allegato 5 del D.Lgs 81/2008 o equivalenti. Dovrà fornire copia di detta valutazione al RUP
- 217 Qualsiasi macchina in uso deve essere marcata CE di conformità, se immessa sul mercato o messa in servizio dopo il 21/09/96 ai sensi della 459/96, se dopo il 6/3/2010 ai sensi del DLgs 17/2010 .

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 12 di 21
--------	---	---

pianificazione e/o programmazione uso montacarichi

- 479 Per il trasporto del materiale la ditta dovrà fare uso solo dei montacarichi messi a disposizione e non dovrà creare ostacolo ai percorsi verticali dell'utenza e del personale sanitario.
- 18 La ditta darà disposizioni ai propri operatori in modo da:
- evitare, nel caso di cabine di montacarichi senza porte, che vi possa essere qualsiasi contatto dell'operatore o dei materiali o dei mezzi trasportati, con il lato aperto, onde evitare colpi, urti, inciampi, intrappolamenti
 - evitare di sovraccaricare la cabina rispetto alla portata stabilita
 - non mantenere occupato l'impianto con stratagemmi (copertura fotocellula, azionamento dispositivi di riapertura con ostacoli..)
 - segnalare al SPP ed alla UOTP ogni incidente, mancato incidente, guasto verificatosi
 - impedire che in caso di emergenza incendio i propri operatori utilizzino gli impianti

presenza di campi magnetici

- 192 Gli addetti della ditta non dovranno superare la zona ad accesso controllato corrispondente al locale del magnete ed in nessun caso nel suo interno dovranno essere introdotti attrezzature, dispositivi ed estintori ferromagnetici. Nei giorni festivi, nel periodo notturno in assenza di personale del concessionario, qualora si rilevasse la presenza di fumo nei locali immediatamente adiacenti al locale magnete, o nel caso di attivazione dell'impianto di allarme dovrà essere richiesto l'intervento del personale tecnico reperibile dell'AO adeguatamente formato.

scelta delle macchine

- 81 Scegliere le attrezzature tenendo in considerazione le condizioni e caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere, i rischi presenti nell'ambiente ospedaliero, quelli derivanti dall'interferenza con altre attrezzature specie elettromedicale (es. campi elettromagnetici), in rapporto a tutti gli usi previsti dal capitolato ed alle reali condizioni di uso e di guasto prevedibili (es. possibilità di incendio o emissione di fumi e polveri, contaminazioni di superfici..)

schede di sicurezza dei prodotti

- 4 La ditta dovrà consegnare all'UO Approvvigionamenti le schede di sicurezza dei detersivi, del brillantante e di ogni altro prodotto utilizzato durante il lavaggio delle stoviglie (tazze, piattini, bicchieri, ecc.) e si impegna a sostituire i prodotti che l'AO riterrà non idonei
- L'AO tramite l'UO Approvvigionamenti e il SPP valuterà i detersivi, il brillantante e i prodotti utilizzati durante il lavaggio delle stoviglie e potrà, se del caso, richiederne la sostituzione

segnalazione rischio/presenza nell'area/lavorazione

- 254 La ditta dovrà far pervenire al RSPP la copia dei verbali, comunicazioni e quant'altro conseguente alle attività di manutenzione, verifiche, controlli, collaudi ecc su macchine, apparecchi, utensili od impianti dell'AO risultati con esito negativo ai fini della sicurezza e della salute dei lavoratori e degli utenti e/o non rispondenti alle disposizioni legislative e regolamentari in materia e ad esse applicabili. Con "esito negativo" si intende un esito dal quale è possibile intravedere un incremento del rischio per la sicurezza e la salute dei lavoratori e degli utenti.
- A seguito delle segnalazioni pervenute il SPP dell'AO effettuerà la valutazione del rischio sulle proprie macchine, apparecchi, utensili od impianti.
- 257 La ditta dovrà segnalare al SIC ed al RSPP ogni guasto o difetto riscontrato sulle attrezzature dell'AO che potrebbe comportare rischi al personale dell'AO o a terzi e prende i provvedimenti necessari per eliminarli.
- Il SIC, a seguito della segnalazione, informa i servizi dell'AO interessati e individua le eventuali misure temporanee di coordinamento necessarie.

uso delle scale portatili

- 216 Le scale portatili utilizzate devono essere conformi all' art. 113 del D.Lgs. 81/2008, e/o alla norma tecnica UNI EN 131 parte 1ª e parte 2ª, e dotate di specifica certificazione tecnica. L'uso delle scale deve essere regolamentato.

S.P.P.	<p>PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE</p> <p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2</p>	<p>POQ 7.1.10 Pagina 13 di 21</p>
--------	--	--

verifica delle portate

- ⁸⁷ La ditta dovrà sempre preventivamente verificare la portata massima delle solette da attraversare o dove collocare le macchine e la resistenza della superficie di copertura della pavimentazione per evitare strappi, usure eccessive, deterioramenti

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 14 di 21
--------	---	---

4. MISURE CONTRO I RISCHI DA IMPIANTI

gestione dei collegamenti elettrici

- 280 Per evitare che correnti di guasto o sovracorrenti possano causare l'intervento degli interruttori dei quadri e l'interruzione del servizio, è, di norma, vietato il collegamento di apparecchiature della ditta alla linea elettrica di distribuzione nei reparti e servizi.
In queste aree per l'eventuale alimentazione delle proprie apparecchiature elettriche la ditta dovrà utilizzare solo le prese elettriche identificate allo scopo.
La ditta provvede all'uso della linea elettrica di distribuzione dopo verifica delle modalità, della tipologia dei locali interessati e della potenza richiesta dagli apparecchi.
Nei locali del gruppo 2 (locali a uso medico nei quali le parti applicate sono destinate a essere utilizzate in applicazioni quali interventi intracardiaci e operazioni chirurgiche oppure per trattamenti vitali in cui la mancanza dell'alimentazione può comportare pericolo per la vita) tutte le condutture elettriche installate all'interno devono essere destinate esclusivamente all'alimentazione degli apparecchi e degli accessori ivi posti.
La UOTP dovrà cooperare con la ditta per individuare le prese elettriche da utilizzare
- 278 In genere è vietato l'utilizzo contemporaneo di più apparecchi mediante prese a spina multiple per evitare che si realizzi una potenza complessiva superiore a quella tollerabile dalle portate dei cavi e l'intervento degli interruttori magnetotermici dei quadri a monte. All'interno dei locali di ricarica degli accumulatori al piombo delle macchine lavasciuga devono essere utilizzate prese a spina idonee supportate da dispositivi di protezione differenziale. Nel caso dovrà essere installato un quadretto dotato di prese a spina a norma con interruttore differenziale.

grado di protezione delle apparecchiature elettriche in uso

- 275 Le apparecchiature elettriche della ditta, in uso negli ambienti, devono essere con grado IP crescente in funzione della classificazione dei locali.
Generalmente, IP40 per i locali ordinari; IP54 per i locali del gruppo 0; IP65 per i locali del gruppo 1; IP67 per i locali del gruppo 2.

identificazione delle condotte

- 186 Segnalare adeguatamente e colorare di giallo la tubazione di gas metano lungo tutto il percorso fino ed all'interno della cucina
L'AO tramite l'UO Tecnico Patrimoniale ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettiva segnalazione e colorazione del tubo di adduzione del gas metano.

intercettazione della linea di gas metano

- 185 Predisporre una procedura operativa per garantire l'intercettazione del gas metano al termine del servizio giornaliero.
L'AO tramite l'UO Tecnico Patrimoniale ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettiva conoscenza della procedura da parte del personale di cucina.

misure in caso di lavori umidi

- 42 Nel caso sia necessario effettuare lavorazioni umide o comunque con acqua, la ditta s'impegna a raccogliere i reflui o a farli defluire; le prese elettriche devono essere adeguatamente protette da eventuali spruzzi.
L'AO, tramite i coordinatori di reparto e l'UO Approvvigionamenti, verifica che tali lavorazioni non comportino rischi per la sicurezza degli operatori o dei pazienti

misure per garantire gli accessi

- 286 La ditta 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 da parte del personale incaricato.

operazioni di pulizia

- 14 Nella pulizia delle bocchette degli impianti di cdz effettuata all'interno degli ambienti di lavoro deve essere evitata la formazione e la caduta di polveri e sporcizia nell'area sottostante.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 15 di 21
--------	---	---

personale

- 259 Non sono consentiti interventi su impianti elettrici di qualsiasi tipo svolti da personale non autorizzato e competente.

pianificazione e/o programmazione attività

- 270 La ditta, se negli ambienti in uso, riscontra visivamente evidenti anomalie su componenti elettriche, quali prese, quadri elettrici, condutture (es. per cedimento di isolante), ne da immediata notizia al manutentore dell'impianto, tramite il DEC, e con lui valuta la possibilità di continuare o interrompere l'attività fino al reperimento.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 16 di 21
--------	---	---

5. MISURE CONTRO IL RISCHIO INCENDIO

assegnazione spazi deposito

- 300 La ditta, nello svolgimento della propria attività e nei propri ambiti dovrà dislocare separatamente i depositi di prodotti infiammabili e quelli contenenti prodotti corrosivi, nocivi, tossici e asfissianti. Apporre idonea segnaletica di sicurezza
- 276 Non è ammesso l'uso di locali depositi che non siano stati assegnati dalla Direzione Sanitaria del PO e che non rispondano agli standard previsti dal DM 18-09-02 . Il carico d'incendio deve essere < 30 Kg/mq: evitare la presenza eccessiva di materiali combustibili (letterecci, attrezzature di lavoro, carta, carrelli, sacchi). I materiali devono essere mantenuti in ordine negli appositi spazi o scaffali senza creare ostacolo al percorso o motivo d'intrappolamento. Sono ammesse solo apparecchiature elettriche il cui utilizzo è stato espressamente autorizzato. L'impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio non deve essere manomesso e le condizioni di guasto evidenti devono essere segnalate alla UOTP, tramite il DEC. Non si deve ostacolare con del materiale l'apertura di ventilazione naturale dei locali. In caso di aerazione meccanica non devono essere ostruite le bocchette di mandata dell'aria. E' vietato il consumo di vivande nei locali deposito. Non devono essere svolte attività diverse dalla destinazione d'uso originale.
- L'AO tramite la UOTP deve mettere a disposizione un estintore portatile all'esterno del locale.

misure contro gli inneschi

- 299 La ditta, nello svolgimento della propria attività, dovrà identificare ed evitare tutte le possibili fonti d'innescio, comprese quelle conseguenti a difetti meccanici o elettrici o ad altri eventi indesiderati; rimuovere le sorgenti di calore non necessarie e sostituire quelle non sicure; schermare le sorgenti di calore valutate come pericolose, tramite elementi di adeguata resistenza al fuoco.
- La ditta deve garantire che le macchine o le attrezzature manuali in uso non sviluppino scintille o surriscaldamenti senza un'adeguata protezione degli ambienti e dei materiali presenti (specie in ambienti con atm ex, infiammabili o comburenti)

misure contro l' incremento del carico di incendio

- 301 La ditta, nello svolgimento della propria attività nel caso di sversamenti di prodotti infiammabili assorbibili, asportabili o lavabili immediatamente, dovrà fornire agli addetti tutte le procedure, materiali e attrezzature per assorbire, asportare o lavare i prodotti dalle superfici in modo sicuro e rapido. Informare, formare e addestrare il personale addetto su tali procedure.
- 321 I materiali installati devono essere omologati e conformi a quanto specificato al punto 3.2 del DM 18-09-2002. In particolare negli atri, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei percorsi orizzontali protetti, nei passaggi in genere, e' consentito l'impiego di materiali di classe 1 in ragione del 50% massimo della loro superficie totale (pavimento + pareti + soffitto + proiezioni orizzontali delle scale). Per le restanti parti devono essere impiegati materiali di classe 0 (non combustibili). I materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi, ecc.) devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore ad 1; i mobili imbottiti (poltrone, poltrone letto, divani, divani letto, sedie imbottite, ecc.) ed i materassi devono essere di classe 1 IM; i materiali isolanti in vista, con componente isolante direttamente esposte alle fiamme, devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore ad 1. Nel caso di materiale isolante in vista, con componente isolante non esposto direttamente alle fiamme, sono ammesse le classi di reazione al fuoco 0-1, 1-0, 1-1; le sedie non imbottite devono essere di classe non superiore a 2.
- 305 La ditta dovrà rendere disponibili le schede dati di sicurezza di tutti i materiali comburenti e infiammabili utilizzati e di quelli che in caso di combustione potrebbero emettere prodotti pericolosi. Dovrà darne informazione anche ai propri lavoratori per stabilire le procedure in caso di emergenza.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 17 di 21
--------	---	---

misure contro la creazione di ostacoli

- 322 La larghezza utile delle vie d'uscita non deve mai risultare inferiore a due moduli (1,20 m). L'altezza dei percorsi delle vie d'uscita deve essere, in ogni caso, non inferiore a 2 m. I pavimenti ed i gradini non devono avere superfici sdruciolevoli. E' vietato disporre specchi che possano trarre in inganno sulla direzione dell'uscita. Le porte che si aprono sulle vie di uscita non devono ridurre la larghezza utile delle stesse. Le vie di uscita devono essere tenute sgombre da materiali che possano costituire impedimento al regolare deflusso delle persone. Nelle aree di tipo D, la profondita' dei pianerottoli delle scale, con cambi di direzione di 180°, non deve essere modificata: mai inferiore a 2 m, misurata nella direzione dell'asse delle rampe, per consentire la movimentazione di letti o barelle in caso di emergenza.

misure contro l'introduzione di infiammabili

- 170 Le strutture sanitarie sono ad elevato rischio di incendio. E' vietato l'uso di agenti chimici pericolosi (ACP) classificati come infiammabili (F) o molto infiammabili (F+).
- La AO vigila perché non siano utilizzati ACP classificati come F o F+. Se inevitabili dovranno essere concordate particolari misure per l'uso ed il deposito in appositi armadi per infiammabili.

misure di coordinamento con la squadra di emergenza

- 303 La ditta, tra i lavoratori residenti nel PO, dovrà individuare quelli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendi nelle proprie aree di lavoro e provvedere alla loro formazione e addestramento, nonché all'aggiornamento di tali formazione e addestramento.
- L'AO ha predisposto i piani di emergenza in caso di incendio. Una copia è a disposizione c/o gli uffici del RSPP
- 319 In ciascun piano del polo tecnologico e nelle aree tecniche riservate alla ditta, in prossimità degli accessi, lungo i corridoi e nelle aree di sosta, devono essere esposte, bene in vista, precise istruzioni relative al comportamento del personale in caso di emergenza corredate da planimetrie del piano medesimo che riportino, in particolare, i percorsi da seguire per raggiungere le scale e le uscite. Le istruzioni devono richiamare il divieto di usare i comuni ascensori in caso di incendio ed eventuali altri divieti.
- 315 La ditta dovrà attenersi a quanto indicato nel piano di emergenza redatto dall'AO e prestare la massima collaborazione. La formazione e l'informazione del personale della ditta deve essere attuata secondo i criteri di base enunciati negli specifici punti del DM del 10-03-1998.
- L'AO ha provveduto a :
- designare preventivamente i propri lavoratori incaricati (art. 18 comma 1, lett.b del DLgs 81/2008);
 - redigere e trasmettere per opportuna conoscenza il piano di emergenza contenente le procedure da attuare in caso di incendio, indicante tra l'altro:
 - a) le azioni che il personale addetto deve mettere in atto in caso di incendio a salvaguardia dei degenti, degli utenti dei servizi e dei visitatori
 - b) le procedure per l'esodo degli occupanti.

misure in caso di modifiche impiantistiche

- 183 La ditta, salvo diverse disposizioni del contratto, in caso di guasto o malfunzionamento dell'impianto di rivelazione dei fumi posto nei locali assegnati è tenuta a comunicarlo tramite il DEC al gestore della manutenzione.
- L'AO, tramite il gestore della manutenzione provvede a effettuare la necessaria manutenzione e al ripristino delle condizioni di sicurezza dell'impianto.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 18 di 21
--------	---	---

misure per rispettare i sistemi di compartimentazione

- 323 Le porte installate lungo le vie di uscita ed in corrispondenza delle uscite di piano devono essere sempre mantenute in condizione di aprirsi nel verso dell'esodo a semplice spinta mediante l'azionamento di dispositivi a barra orizzontale.
In psichiatria, per necessita' connesse a particolari patologie dei ricoverati, per cautelarsi da un uso improprio delle uscite, e' consentita l'adozione di idonei e sicuri sistemi di controllo ed apertura delle porte alternativi a quelli sopra previsti (serratura a chiave e/o sblocco elettromagnetico a comando). In tali casi, tutto il personale addetto al reparto è a conoscenza del particolare sistema di apertura ed essere capace di utilizzarlo in caso di emergenza.
- 130 La ditta, per l'attività svolta, deve assicurare un livello di compartimentazione realizzato attraverso elementi portanti e separanti con caratteristiche di resistenza al fuoco conformi ai requisiti di legge specifici o, comunque, commisurate al carico di incendio specifico di progetto e alle altre condizioni di rischio presenti in funzione del progetto approvato dal comando dei VVF.
La ditta dovrà adeguare gli impianti elettrici secondo i requisiti stabiliti nelle pertinenti norme CEI in materia di protezione riguardanti i luoghi a maggior rischio in caso di incendio (per la presenza di combustibili) o con presenza di atmosfere esplosive
- 184 La ditta è tenuta all'immediata segnalazione al gestore, tramite il DEC, di ogni malfunzionamento (difetto di chiusura, magnete scollegato, ecc.) delle porte resistenti al fuoco.

modifiche alla destinazioni d'uso dei locali

- 281 Non è ammesso l'uso di locali all'interno del PO che non siano stati assegnati dalla Direzione Sanitaria del PO. Nel caso di assegnamento l'uso dovrà essere confacente alla destinazione assegnata.
Il personale dell'AO vigila sull'uso corretto dei soli spazi assegnati conformemente alla destinazione d'uso.

presenza di estintori

- 304 La ditta, nello svolgimento della propria attività nei propri ambiti dovrà dotarsi di propri ed idonei sistemi antincendio attivi e passivi.
In qualsiasi luogo di lavoro dovranno essere presenti almeno adeguati estintori portatili (per numero, tipo e distribuzione).
Scegliere estintori e altri sistemi di spegnimento adeguati ed efficaci per la classe di fuochi interessata (A, B, C) e che utilizzino come agente estinguente l'acqua, schiuma o polvere, agenti sostitutivi degli halons, CO2..
Per i fuochi di gas prevedere come intervento principale la chiusura della valvola di intercettazione del flusso o l'otturazione di un'eventuale perdita.
Apporre apposita segnaletica di divieto di usare acqua o schiuma per spegnere incendi su fuochi di tipo E (incendi di impianti e attrezzature elettriche sotto tensione)

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 19 di 21
--------	---	---

6. DISPOSIZIONI VARIE

aggiornamento alle norme tecniche

- 311 La ditta ha l'obbligo di richiedere l'attuazione a chi ne ha competenza e/o di osservare tutte le normative vigenti relative al servizio in oggetto, provvedendo ad un aggiornamento costante durante lo svolgimento dello stesso, con particolare attenzione agli aspetti relativi alla manutenzione dell'immobile, degli arredi ed al tipo di attrezzature impiegate, anche se non specificate nel disciplinare di gestione.

assegnazione spazi per servizi

- 274 La ditta garantisce che i servizi igienici messi a disposizione non siano utilizzati per scarichi di materiale e reflui o come deposito o altri usi diversi da quello originale.

comportamenti da mantenere

- 226 La ditta mantiene un atteggiamento costruttivo, propositivo e analitico circa i pericoli ed i conseguenti rischi connessi alle attrezzature in uso.
I servizi dell'AO, a seconda del caso e delle competenze, definiscono non solo una catena chiara di responsabilità fra il proprietario/gestore dell'impianto e l'AO utilizzatrice finale, ma anche garantiscono un rapporto sinergico fatto di confronto costruttivo, propositivo ed analitico circa i pericoli ed i conseguenti rischi connessi all'uso delle attrezzature
- 309 La ditta ha l'obbligo di adottare nell'espletamento del servizio affidatogli, tutte le misure del caso atte a garantire l'incolumità dei propri addetti, degli operatori dell'AO, di terzi ed evitare danneggiamenti ai beni presenti.
- 308 La ditta, nelle varie attività svolte, dovrà sempre applicare le vigenti disposizioni in materia di rispetto della privacy (DLgs 196/2003) e del trattamento dei dati in ogni rapporto conseguente all'esecuzioni del servizio affidatogli.
- 306 La ditta ha l'obbligo di mantenere sui luoghi adibiti al servizio una severa disciplina improntata ad un'osservanza scrupolosa delle disposizioni e direttive impartite.

divieto di fumo

- 302 E' espressamente vietato fumare in tutti gli ambienti del presidio ospedaliero.

divieto uso alcol

- 215 E' vietata la somministrazione e l'assunzione di bevande alcoliche e superalcoliche ai lavoratori.

identificazione del personale

- 174 Il personale della ditta, negli ambienti dell'AO, dovrà indossare idonea divisa, differenziata con codice colore. I lavoratori dell'impresa appaltatrice o sub-appaltatrice devono esporre un apposito tesserino di riconoscimento con fotografia indicante le proprie generalità, data di assunzione, il datore di lavoro affidatario o in subappalto ed il suo indirizzo, ed in caso di subappalto, la data di autorizzazione o altro elemento che attesti in modo oggettivo l'autorizzazione al subappalto.
La coordinatrice dell'AO o gli uffici incaricati, nel caso, devono richiedere alle ditte o lavoratori autonomi incaricati l'osservanza di questa disposizione.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 20 di 21
--------	---	---

informazione o formazione mirata

- 49 La ditta assicura ai propri lavoratori un'adeguata informazione e formazione in merito ai comportamenti corretti da adottare in ambito sanitario, considerando anche la presenza di utenti, malati e pazienti
L'AO, tramite i coordinatori, verifica che, durante l'accesso ai reparti, il personale della ditta adotti comportamenti adeguati
- 7 La ditta riceve le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui opera e si impegna a segnalare al SPP aziendale ogni situazioni di rischio non contemplata o sufficientemente valutata nel documento consegnato.
L'AO si impegna a collaborare fattivamente 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
- 171 La ditta appaltatrice deve segnalare la presenza di ACP, pertanto nel caso di uso o presenza, di agenti chimici classificati come pericolosi ACP o nel caso di uso di ACP combinati, la ditta deve fornire l'elenco delle sostanze, il quantitativo stoccato e consumato, le schede dati di sicurezza e deve comunicare come intende ridurre o contenere il rischio per la sicurezza e la salute degli operatori, dei degenti o degli utilizzatori delle strutture sanitarie.
La AO, ricevute le informazioni necessarie, si impegna a ridurre al minimo la esposizione e le quantità di ACP, concordando le misure con la ditta appaltatrice in funzione del rischio dichiarato. La AO valuta l'opportunità di far sostituire le sostanze più pericolose con altre a minor pericolo. Verifica l'affissione della segnaletica di sicurezza negli ambienti come sui contenitori. La AO informa i propri lavoratori dei rischi segnalati dalla ditta.

misure in caso di infortuni

- 255 Dovranno essere inviati in copia al SPP tutti gli infortuni denunciati all'INAIL avvenuti durante l'attività.
La ditta dovrà predisporre idonee procedure per la gestione degli infortuni a rischio biologico.
Il SPP elabora statistiche ed effettua i sopralluoghi del caso quando ritiene necessario un approfondimento o la individuazione ed eliminazione di fattori di rischio

misure nei confronti del personale operante

- 310 Secondo le modalità stabilite dal capitolato, la ditta ha l'obbligo di provvedere a soddisfare l'incarico assegnatole impiegando personale idoneo e mezzi adeguati per tipo e numero. La ditta provvederà a fornire all'AO l'elenco aggiornato del personale operante nel PO e la relativa qualifica, con gli anni di esperienza nel settore. A richiesta dovrà essere fornito il rispettivo curriculum professionale.
- 307 Per le attività del servizio affidato tutto il personale impiegato dovrà dimostrare idonea preparazione professionale e, ove richiesto, titoli adeguati, conoscenze tecniche rispondenti alle esigenze delle specifiche attività. Tutto il personale in servizio, ciascuno per la propria competenza, dovrà dimostrare di conoscere procedure amministrative e contabili, il funzionamento delle attrezzature utilizzate o che sono chiamati a gestire e mantenere. Non per ultimo il personale è tenuto a conoscere le norme antinfortunistiche e le disposizioni contenute nel presente documento.

operazioni di pulizia

- 190 La ditta deve effettuare tutte le operazioni di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria dei locali di produzione e consumo, degli arredi, degli utensili di cucina, delle macchine, delle stoviglie, dei piatti e dei contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti e delle colazioni, nonché dei vassoi e dei carrelli porta vivande previsti dal manuale HACCP.
Al fine di evitare infiltrazioni e percolamenti nei locali sottostanti, la ditta dovrà verificare il corretto funzionamento delle pilette di scarico a pavimento prima di effettuare la pulizia con massicce quantità di acqua. Periodicamente, con cadenza quadrimestrale, devono essere effettuati interventi di disinfestazione e derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione degli alimenti.
L'AO tramite la Direzione Sanitaria e l'UO Approvvigionamenti ha la facoltà di richiedere ulteriori interventi

pianificazione e/o programmazione attività di confezionamento

- 189 La ditta dovrà fornire divise di lavoro e copricapo per il servizio di ristorazione. Il personale addetto al confezionamento dei cibi dovrà essere dotato di guanti idonei al contatto con gli alimenti o adottare adeguate procedure in accordo a quanto stabilito dal sistema HACCP. Il personale dovrà essere formato anche all'utilizzo corretto di mascherine.
L'AO ha la facoltà di controllare in ogni momento l'effettivo rispetto delle procedure previste dal sistema HACCP.

S.P.P.	PROMOZIONE DELLA COOPERAZIONE E DEL COORDINAMENTO NEI CONTRATTI D'APPALTO D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E MENSA DIPENDENTI 2	POQ 7.1.10 Pagina 21 di 21
--------	---	---

scelta dei prodotti chimici

- 279 La ditta dovrà individuare prodotti chimici con il minor grado di pericolosità. E' , di norma, vietato l'uso di sostanze corrosive o tossiche. La ditta fornirà all'AO la scheda di sicurezza o tecnica dei prodotti chimici pericolosi in uso. Nel caso comunque di utilizzo di prodotti irritanti (H335, 315,317,319 ..)la ditta dovrà evitare ogni possibile esposizione al personale ed agli utenti utilizzando appositi accorgimenti per impedire l'inalazione o il contatto fisico. E' vietato lasciare incustoditi i contenitori dei prodotti chimici al di fuori delle attrezzature e dei carrelli previsti allo scopo. La ditta dovrà mantenere i prodotti in appositi contenitori riportanti etichettatura di rischio, anche a seguito di travasi. Il personale della ditta deve conoscere il significato delle sigle di pericolo e non deve effettuare manipolazione sui prodotti per evitare contaminazioni accidentali. In caso di travaso accidentale di prodotti chimici pericolosi devono essere utilizzati appositi kit di emergenza con DPI (mascherina UNI 146, guanti UNI 374..), assorbitori universali (es. sabbia o vermiculite) e smaltimento in sacchi chiusi sigillati compatibili chimicamente con i prodotti chimici raccolti. Lo smaltimento deve avvenire mediante ditta autorizzata secondo le procedure di legge.
- La ditta dovrà evitare la possibilità che si generino sostanze e preparati pericolosi per la sicurezza a seguito di reazioni, decomposizioni, miscele indesiderate e similari.
- Nel caso ricorrano gli estremi, predisporre sistemi per evitare il passaggio in rete fognaria mediante sifoni, organi di intercettazione o altro.
- L'AO verifica le schede di sicurezza dei prodotti chimici in uso.

uso dei prodotti chimici

- 153 La ditta dovrà evitare la possibilità che si generino sostanze e preparati pericolosi per la sicurezza a seguito di reazioni, decomposizioni, miscele indesiderate e similari; nel caso provvede a redigere con la AO apposite procedure per ridurre il rischio di esposizione

verifiche attività

- 312 La ditta ha l'obbligo di implementare un sistema di autocontrollo informatizzato, compatibile con il sistema informativo dell'AO, accessibile ad esso, finalizzato ad un monitoraggio ed alla verifica delle attività relative al servizio erogato.