Casa di Riposo

“Alessandro Rossi’’ - Arsiero (Vi)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE TRIENNIO 01.02.2016 – 31.01.2019**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**

**DA INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

(ART. 26 , COMMA 3 DEL D.lgs 81/2008)

**DATI STAZIONE APPALTANTE:**

Stazione appaltante: IPAB CASA DI RIPOSO “A.ROSSI” - ARSIERO

Procedura di affidamento: procedura aperta e con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa (gara d’appalto di rilevanza comunitaria).

CIG: 6340425C38

Natura dell’appalto (tipologia): Servizio di ristorazione.

Descrizione sintetica dell’appalto: Servizi di preparazione dei pasti, lavaggio stoviglie, preparazione e disbrigo sala ristorazione, smaltimento rifiuti di propria produzione.

Durata: 3 anni con eventuale proroga di 3 (tre) anni .

Valore complessivo Euro 780.000,00 (I.V.A. esclusa) per il triennio.

Luoghi di svolgimento delle attività oggetto del DUVRI:

* Casa di Riposo – Viale Mazzini 46 – Arsiero (VI)

Recapito generale: Ufficio Amministrativo – Viale Mazzini 46 – Arsiero (VI)

Telefono 0445 740212 - Fax 0445 741192 - E-mail: [info@casariposorossi.it](mailto:info@casariposorossi.it)

Sito Internet: [www.csprossi.it](http://www.csprossi.it)

Utilizzatori delle strutture e delle aree oggetto dell’appalto:

* personale della Casa di Riposo;
* personale medico;
* lavoratori in libera professione;
* società private che possono esercitare continuativamente o occasionalmente, a vario titolo, la propria attività presso gli immobili oggetto d’appalto;
* ospiti accolti in struttura;
* parenti e visitatori.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Viale G. Mazzini n. 46 – 36011, Arsiero (Vi)

tel. 0445 740212

fax 0445 741192

Codice fiscale: 83001570247 e-mail: info@casariposorossi.it

Partita Iva: 01636260240 Pec: casariposorossi@pec.it

Sito internet: www.csprossi.it

**DATI AZIENDA AFFIDATARIA:**

In esito alle procedure di affidamento delle attività di servizio in argomento, l’affidataria è tenuta a

trasmettere i dati identificativi mancanti, contemplati dalla vigente normativa, riassunti nelle seguente scheda esemplificativa:

|  |  |
| --- | --- |
| Ruolo |  |
| Ragione Sociale |  |
| Partita IVA |  |
| Codice fiscale |  |
| Posizione CCIAA |  |
| Posizione INAIL |  |
| Posizione INPS |  |
| E-mail |  |
| Elenco attività |  |
| Documento Valutazione Rischi  (Relazione art. 26 D.Lgs. 81/08) |  |
| Datore di Lavoro (delegato) |  |
| Responsabile del Servizio in appalto c/o la struttura |  |
| Rappresentante dei Lavoratori  per la Sicurezza |  |
| Responsabile della Sicurezza R.S.P.P. |  |
| Medico Competente |  |

**OGGETTO: INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI E DELLE MISURE DA ADOTTARE PER RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE SUI LUOGHI DI LAVORO**

**ai sensi e per gli effetti degli artt. 26 e 28 del D. Lgs. n. 81 del 09.04.2008**

**“Testo Unico in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro” e s.m.i.-**

Il presente documento di valutazione è stato redatto preventivamente nella fase di appalto in ottemperanza all’art. 26 comma 3 del D.lgs 81/2008 e contiene le principali informazioni e prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall’impresa appaltatrice al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle prestazioni oggetto del contratto per la fornitura del servizio di ristorazione nella sede dell’Ipab Casa di Riposo “A:Rossi” di Arsiero (VI) per:

* cooperare all’attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto;
* coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
* informarsi reciprocamente su tali misure.

Con il presente documento unico preventivo sono in particolare fornite, già in fase di gara d’appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dello stesso (e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell’ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell’espletamento dell’appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

Prima dell’affidamento del servizio verrà verificata l’idoneità professione dell’impresa appaltatrice ai sensi dell’art. 26 comma 1 del D.Lgs. 81/2008 e l’assolvimento degli adempimenti di cui agli artt. 15 e 18 del medesimo decreto e si provvederà a redigere il documento unico di valutazione dei rischi definitivo, costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare.

La proposta dell’aggiudicatario dell’appalto per eventuali modifiche di carattere tecnico, logistico ed organizzativo, atte a meglio garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, dovrà essere prodotta entro 30 giorni dall’aggiudicazione e sarà oggetto di apposita valutazione del committente.

**Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di appalto.**

La ditta appaltatrice dovrà altresì, prima della stipula del contratto, produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato col DUVRI definitivo.

Amministrazione ed impresa affidataria dovranno redigere di concerto il verbale di cooperazione e coordinamento dove vengono richiamate le misure di protezione e prevenzione necessarie alla rimozione dei rischi da interferenza indicate nel DUVRI.

**ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI**

Il servizio oggetto dell’appalto comprende tutte le attività descritte nel Capitolato Speciale d’Appalto ed avrà la durata di 3 (tre) anni con eventuale proroga di 3 (tre) anni .

Da una valutazione dei rischi dei luoghi di lavoro in cui il personale dovrà operare si prende preliminarmente atto che:

1. non vi sono ambienti di lavoro ad alto rischio

2. negli ambienti di lavoro non si svolgono attività che possano esporre i lavoratori a rischi di agenti fisici, cancerogeni, mutageni e chimici.

Il personale della ditta affidataria non deve mai lasciare incustoditi: carrelli termici per le vivande, carrelli per il trasporto di materiale e attrezzatura di lavoro, prodotti per la pulizia e la sanificazione, prodotti pericolosi per la salute, qualsiasi oggetto che possa recare danno alla salute e alla sicurezza delle persone elencate alla fine del punto “DATI STAZIONE APPALTANTE”.

Durante lo scarico delle merci e delle derrate alimentari, destinate alla Ditta appaltatrice, una persona incaricata della ditta dovrà sovraintendere alle seguenti operazioni:

apertura del cancello carraio ed entrata del mezzo nel parcheggio interno;

scarico delle merci dal mezzo;

trasporto delle merci nel magazzino;

apertura del cancello carraio ed uscita del mezzo.

Particolare attenzione dovrà essere posta quando per il trasporto delle merci viene utilizzato il transpallet.

**Il servizio di ristorazione è parzialmente svolto con la compresenza di tutte le figure elencate alla fine del punto “DATI STAZIONE APPALTANTE”**

Si riporta in seguito la tipologia di attività, i fattori di rischio e le procedure necessarie per evitare eventuali rischi di interferenza.

**SEDE CASA DI RIPOSO – Viale Mazzini 46**

Attività: produzione di pasti (colazione, pranzo, merenda e cena) e distribuzione nella sola sala ristorazione di pranzo e cena (non colazione e merende), raccolta e lavaggio stoviglie, trasporto pasti in eventuali altri siti preventivamente autorizzati dall’Ente, trasporto di derrate alimentari (gestione dei fornitori).

Fattori di rischio: transito pedoni e mezzi, carico-scarico merci, scivolamento/inciampo, rischio fisico (variazioni climatiche per l’esterno, variazione temperature ambienti interni ), elettrico/elettrocuzione, rumore, incendio, rischio chimico, ustioni, investimento e/o urti da movimentazione carrelli, biologico (contatto con gli utenti), movimentazione manuale dei carichi, lesioni per utilizzo delle attrezzature (taglio da coltelli o lame, traumi, schiacciamenti, abrasioni), caduta materiale dall’alto (scaffalature), incidente stradale, utilizzo scale portatili, rischi legati a personale straniero non di lingua italiana, lavoratrici-madri, aggressività di utenti/familiari, stress lavoro-correlato, assunzione di bevande alcooliche.

Procedure necessarie per evitare rischi di interferenza: formazione generale e specifica, coordinata tra Ente e Ditta, legata ai rischi specifici e ai bisogni che emergono dalla stesura del DUVRI. Informazione relativa alla movimentazione dei cartelli, manutenzione periodica dei carrelli.

**VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA**

I lavoratori dell’impresa affidataria che intervengano nella sede dell’Ente Ipab Casa di Riposo di Arsiero devono preventivamente prendere visione dei locali al fine di prendere cognizione delle vie di esodo, dei luoghi sicuri e delle uscite, della localizzazione dei sistemi di allarme e dei mezzi per lo spegnimento nonché dei presidi di pronto soccorso acquisendo consapevolezza dei comportamenti da tenere in caso di emergenza.

L’Ipab autorizza i lavoratori della Ditta in caso di emergenza, solo dopo l’ordine del Coordinatore dell’emergenza, ad utilizzare i presidi di primo soccorso e le attrezzature per la lotta agli incendi e si impegna a fornire tutte le informazioni ed indicazione necessarie.

I corridoi e le vie di esodo devono essere mantenuti costantemente sgombri da materiali e strumenti di lavoro, anche se collocati in maniera temporanea, in condizioni tali da garantire una facile percorribilità in caso di emergenza.

**USO DI PRODOTTI E SOSTANZE CHIMICHE DETERGENTI**

L’eventuale impiego di prodotti e sostanze chimiche detergenti da parte dell’impresa affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle “schede di sicurezza” (conformi alla normativa vigente) e sulle “schede tecniche” (schede allegate alla documentazione di gara).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e sostanze chimiche detergenti, se non per lavori d’urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre gli utenti del servizio, il personale operante presso la sede, gli ospiti degenti e i visitatori, al rischio derivante dal loro utilizzo.

E’ fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi e di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

I lavoratori dell’impresa esecutrice dovranno conservare i prodotti e le sostanze chimiche esclusivamente nei locali messi a disposizione dall’Amministrazione, dovranno ridurre le scorte conservate presso le sedi al quantitativo richiesto per la normale conduzione dell’attività, dovranno vigilare sulla riconoscibilità dei prodotti e sostanze e delle loro caratteristiche di pericolosità, dovranno vigilare sull’applicazione delle misure di protezione in caso di incidenti legati all’uso di prodotti e sostanze chimiche, non dovranno in alcun modo lasciare incustoditi i prodotti e sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti, dovranno comunque vigilare affinché la loro attività non possa dar luogo a inalazione o ingestione o contatto con cute o mucose di sostanze pericolose. I locali quando non presidiato devono essere chiusi a chiave.

**RIDUZIONE DEL RISCHIO DI INSORGENZA DI INCENDIO**

L’impresa affidataria non dovrà utilizzare per la pulizia delle proprie attrezzature, prodotti chimici infiammabili, salvo nei casi in cui questi si rendano strettamente necessari e previo consenso dell’Amministrazione.

I prodotti dovranno essere conservati nelle quantità strettamente necessarie alla conduzione delle attività e custoditi in depositi segnalati, ventilati e protetti da sorgenti di ignizione.

**ATTIVITA’ CON RISCHI DI CADUTA DALL’ALTO E CADUTA OGGETTI DALL’ALTO**

Non vi sono di norma attività per le quali si riscontri il rischio di caduta dall’alto. E' comunque vietato operare con le scale portatili ad altezze superiori ai due metri dal piano di calpestio.

Al lavoratore dell’impresa esecutrice che operi su scala portatile dovrà essere prestata assistenza da parte di altro lavoratore dell’impresa nel caso in cui le condizioni lo richiedano per evitare rischi a chi opera sulla scala e agli altri lavoratori.

Il lavoratore dell’impresa esecutrice che operi su scala portatile dovrà anche prestare attenzione alla possibile caduta di oggetti o derrate alimentari dall’alto poste sugli scaffali.

**MISURE DI EMERGENZA**

L’impresa operante dovrà predisporre la propria struttura per la gestione delle eventuali emergenze in maniera coordinata con l’Ente. In particolare, è da ritenere di massima importanza lo scambio di informazioni, affinché si tenga in dovuto conto, nelle procedure di gestione dell’emergenza previste nella sede, lo svolgimento del servizio di ristorazione e le esigenze dei lavoratori che lo svolgono.

Ai fini di cui sopra l’appaltatore dovrà far partecipare i lavoratori della Ditta alle previste prove di evacuazione periodiche che saranno effettuate nei locali oggetto dell’appalto.

**COSTI DELLA SICUREZZA NECESSARI PER ELIMINARE/RIDURRE AL MINIMO I RISCHI**

**INTERFERENZIALI**

I costi per la sicurezza determinati nell’importo complessivo, per tutta la durata dell’appalto, di 4.000,00= non sono soggetto a ribasso d’asta, sono così determinati:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cod. | Tipologia | Descrizione | Quantità | Costo unitario | Costo totale |
| a | Prevenzione rischi di natura interferenziale | Attività di coordinamento tra Ipab di Arsiero e ditta aggiudicataria per la valutazione dei rischi di natura interferenziale (costo docenza), stesura DUVRI e verbale di coordinamento DUVRI. | 10 ore | 55,00 €/ora | 550,00 € |
| Informazione/formazione ai lavoratori sui rischi di natura interferenziale (costo del personale) | 30 ore | 15,00 €/ora | 450,00 € |
| b | Manutenzione periodica dei carrelli | Carrelli scaldavivande | 3 | 1000,00 €/cad | 3.000,00 € |
|  | **TOTALE** | |  | | **4.000,00 €** |

Arsiero, 22/07/2015

**Il Segretario Direttore**

*Dott. Michele Pasqualetto*