

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE  
DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

**- DUVRI -**

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

Azienda Committente  
**A.P.S.P. “Giovanni Endrizzi”**  
**Via Orti, 50**  
**38015 LAVIS (TN)**

Azienda Appaltatrice  
----

Oggetto dell'Appalto  
**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO  
IMPATTO AMBIENTALE (APPALTO VERDE AI SENSI DEL D.M.  
25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)**

Documento allegato al contratto di appalto

## PREMESSA

L'A.P.S.P. Giovanni Endrizzi è una struttura che offre servizi alla persona, ed è una residenza per anziani, pertanto si richiede a tutte le ditte che operano al suo interno di porsi nei confronti degli utenti della struttura con la massima gentilezza e cordialità, di minimizzare le lavorazioni rumorose e di concentrarle nelle fasce orarie di alzata: 09:00-12:00 e 15:30-18:30.

L'A.P.S.P. ringrazia per la collaborazione.

## 1. GESTIONE DEL DOCUMENTO

Responsabilità:

Datore di lavoro Committente:	dott.ssa Delia Martielli
-------------------------------	--------------------------

Approvazione:

	FIRMA	DATA
Datore di lavoro Committente		
RSPP Azienda Committente		

Accettazione:

	FIRMA	DATA
Datore di lavoro Az. Appaltatrice		
RSPP Azienda Appaltatrice		

## 2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

### Descrizione dell'Appalto

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA GIOVANNI ENDRIZZI

### Descrizione delle lavorazioni

Il servizio è finalizzato a:

- EROGAZIONE DEI PASTI PER GLI UTENTI DELLA RSA E DELLA CASA DI SOGGIORNO;
- EROGAZIONE DEL PASTO PER GLI UTENTI DELLA MENSA;
- EROGAZIONE DEL PASTO PER GLI UTENTI A DOMICILIO;

Per la descrizione dettagliata si fa riferimento al capitolato speciale di appalto.

### 3. FIGURE DI RIFERIMENTO

#### Azienda Committente

Datore di lavoro	Delia Martielli – APSP Giovanni Endrizzi
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Maurizio Piazzi - UPIPA
Medico del lavoro	Alessandro Benedetti
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Lorena Viola

#### Addetti squadra antincendio:

- ✓ Tutto il personale che ha frequentato il corso antincendio con superamento esame finale presso la Scuola Provinciale Antincendio.

#### Addetti primo soccorso:

- ✓ Personale sanitario.

#### Azienda Appaltatrice

Referente Aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico del lavoro o Medico Competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

#### Addetti antincendio

-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

#### Addetti primo soccorso

-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

#### 4. RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO

Rischi specifici	Indice di rischio	Situazione rilevata	Localizzazione
<b>RISCHI AMBIENTALI DESUNTI DALLA VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>			
Rischio di caduta a livello o dall'alto	++	Possibili scivolamenti inciampo e/o cadute da scale o pavimenti. Possibilità di lesioni causate dall'errato posizionamento delle scale	Esteso
Rischio meccanico	+	Possibilità di infortuni alle mani in attrezzature di cucina	Cucina
Rischio ustioni	++	Pentolame, attrezzatura per la preparazione del cibo, manipolazione liquidi (acqua, olio, ...) ad alte temperature	Cucina
Rischio di ferite, tagli, urti, lesioni, e schiacciamento degli arti	++	Utilizzo di attrezzatura da cucina	Cucina
Rischio incendio	++	Uso di materiali infiammabili e/o facilmente combustibili Malfunzionamenti dell'impianto elettrico. <i>Livello di rischio: medio</i>	Depositi e locali tecnici Cucina
Rischio chimico	++	Utilizzo di detersivi e/o sgrassanti <i>Livello di rischio: moderato</i>	Cucina
Rischio biologico	+++	Causato da pandemia Covid 19. Contatti con soggetti positivi o potenziali infettati. Contatto con superfici contaminate.	Tutta la struttura
<b>ALTRI RISCHI AMBIENTALI</b>			
Rischio scivolamento		Pulizie – pavimenti bagnati per lavaggio carrelli	Cucina
Rischio di lesioni per chiusura porte tagliafuoco	+	In caso di allarme incendio le porte tagliafuoco si chiudono automaticamente	Esteso
Rischio lesioni e/o schiacciamenti per movimenti di aperture motorizzate	++	Cancelli esterni, porte automatizzate	Esteso

\*) *Indice di rischio:* + basso ++ medio +++ alto

#### 5. MISURE DI EMERGENZA DELLA SEDE DELL'APPALTO

Si concorda tra i due soggetti coinvolti che il personale che si reca presso l'A.P.S.P. Giovanni Endrizzi viene informato e aggiornato:

- a) sulla presenza e localizzazione delle vie di fuga e sulle modalità e indicazioni operative previste in caso di evacuazione dallo stabile;
- b) sulla presenza e localizzazione della cassetta di primo soccorso;
- c) sulla presenza di rischi specifici e particolari non ora prevedibili che dovessero intervenire presso il centro;
- d) sulla presenza di rischi per i quali deve essere sospeso l'intervento;
- e) sulle modalità di gestione delle procedure di limitazione alla pandemia Covid 19
- f) su ogni altra informazione utile a garantire la sicurezza nel suo complesso.

La ditta appaltatrice e l'A.P.S.P. Giovanni Endrizzi devono coordinare le misure preventive da adottare per evitare i rischi eventualmente rilevati, fino alla eventuale sospensione dell'intervento.

## **6. RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATRICE.**

Il rischio di interferenze è possibile:

- in sala da pranzo
- nei piani di degenza durante la consegna e ritiro dei carrelli
- nello spazio dedicato all'isola ecologica.
- in tutti gli spazi dove è possibile in contatto con lavoratori o ospiti della RSA.

Permangono i seguenti rischi interferenziali introdotti dalla ditta appaltatrice nella CONSEGNA DEI PASTI CUCINATI AI PIANI PER LA DISTRIBUZIONE e nella CONSEGNA DI STOVIGLIE E POSATE:

- Rischio scivolamento dovuto alla fuoriuscita di liquidi dai carrelli di distribuzione.
- Rischio inciampo dovuto alla presenza di carrelli o materiale di trasporto nei locali comuni.
- Rischio ustioni dovuto alla presenza di attrezzatura calda (cibo, carrelli termici, termos, attrezzatura varia).
- Rischio di ferite e tagli dovuto ad attrezzatura da cucina (posate, coltelli, ecc.)
- Rischio schiacciamento dovuto al movimento di carrelli e all'apertura/chiusura delle antine degli stessi.
- Rischio trasmissione Covid 19 al personale e agli ospiti della APSP.

## **7. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ATTE AD ELIMINARE I RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE DEI LAVORATORI**

Rischi che l'appaltatore ritiene di poter introdurre durante lo svolgimento della propria attività.

I dipendenti della \_\_\_\_\_ lavorano in autonomia ma in presenza di operatori ed ospiti dell'Ente, pertanto possono essere presenti rischi interferenziali a livello operativo con i dipendenti dell'Ente stesso. Il luogo specifico è la sala da pranzo, però sono inclusi i corridoi e gli spazi comuni.

### **Possibili rischi correlati relativi alle interferenze:**

- *Rischio di investimento:* BASSO; urto accidentale con attrezzature, cadute: PRESENTE; c'è personale dell'APSP che interferisce.

I dipendenti della \_\_\_\_\_, all'arrivo in struttura con il proprio mezzo o con il mezzo aziendale parcheggiano negli appositi spazi adibiti dall'Ente alla sosta dall'inizio al termine del servizio.

I dipendenti della \_\_\_\_\_, non portano con sé alcune attrezzature di lavoro, dopo aver ultimato il servizio. Informazione reciproca.

- *Rischio di scivolamento*: BASSO;

durante la pulizia dei corridoi e zone comune, gli operatori delimitano adeguatamente le zone bagnate a rischio di scivolamento, con gli appositi cartelli previsti.

- *Rischio elettrico, incendio, atmosfere esplosive*: BASSO; non vengono utilizzate prolunghe per il funzionamento di attrezzature. Non viene sovraccaricata la rete elettrica che è dotata di dispositivi di sicurezza.

A tal proposito, il Committente dichiara che le macchine, le attrezzature, gli utensili, gli strumenti e gli allestimenti di protezione esistenti all'interno dei luoghi di lavoro sono rispondenti a tutte le norme per la prevenzione degli infortuni e l'igiene del lavoro, con particolare riferimento a quelle contenute nel D. Lgs. 81/2008. L'Ente ospitante, APSP Giovanni Endrizzi, deve verificare che tutti i presidi antincendio e di emergenza siano sempre funzionanti.

L'Ente, APSP Giovanni Endrizzi, che mette a disposizione le attrezzature della cucina risponde della corretta messa a norma e del funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

- *Rischio rumore e vibrazioni*: NON PRESENTE; non ci saranno attrezzature rumorose e/o vibranti utilizzate da .
- *Rischio chimico*: BASSO;

i prodotti chimici sono custoditi in ripostigli chiusi al pubblico, concessi dall'Ente che ha disposizione le chiavi per eventuali ispezioni.

I carrelli con i prodotti chimici, quando utilizzati per il servizio vengono custoditi a vista dall'operatore, quando inutilizzati, vengono riposti nel locale chiuso a chiave concesso dall'Ente, APSP di Giovanni Endrizzi. Gli operatori sono adeguatamente informati e formati in merito al corretto utilizzo ed alla conservazione dei prodotti chimici. In sede e presso l'APSP di Giovanni Endrizzi, sono presenti le schede tecniche e di sicurezza relative a ciascun prodotto chimico utilizzato. Le schede saranno conformi alla direttiva CLP.

- *Rischio biologico*: ALTO

Durante l'operazione di somministrazione pasti il personale della ditta appaltatrice non interviene e pertanto le probabilità di contatto sono basse. Tutti i lavoratori sia della APSP appaltante che dell'azienda appaltatrice operano con mascherine chirurgiche. È severamente vietato ai lavoratori della azienda appaltatrice accedere ai reparti Covid.

## 8. PROCEDURE SPECIFICHE COVID 19

### *Modalità di accesso alla zona Covid free (personale cucina)*

L'accesso alla struttura APSP Giovanni Endrizzi è consentito solo ai lavoratori facenti parte dell'organico d'appalto. Il personale di cucina deve essere vaccinato anti covid o sottoporsi allo screening con tampone previsto dalle norme per le RSA.

L'accesso alla cucina, e alle aree no-covid di tutto il personale avviene solo con le protezioni previste nel paragrafo dedicato ai DPI. Tali misure sono previste sia per il personale della A.P.S.P. che per i dipendenti della azienda appaltatrice della cucina.

### *DPI*

Il personale della cucina non ha contatti diretti con i reparti COVID e deve pertanto utilizzare i DPI per prevenire le infezioni dovute alla vicinanza tra lavoratori all'interno dei locali.

Nello specifico i DPI da utilizzare sono la mascherina chirurgica ed i guanti monouso quando previsti.

Il posizionamento dei dispositivi di barriera deve essere effettuato prima di esporsi al rischio potenzialmente presente.

1. Eseguire l'igiene delle mani con soluzione alcolica frizionando per almeno 20-30 secondi (Septaman®, Esosan®). Si ricorda che la presenza di monili e di unghie lunghe può compromettere l'intervento di igiene delle mani e l'integrità dei guanti.
2. Indossare i guanti monouso quando previsti.

3. Indossare la mascherina chirurgica adattandola al viso

La rimozione dei dispositivi deve essere effettuata al termine dell'esposizione al rischio.

1. Togliere la mascherina
2. Togliere i guanti
3. Eseguire l'igiene delle mani con soluzione alcolica frizionando per almeno 20-30 secondi (Septaman®, Esosan®).

L'accesso ai reparti Covid è vietato.

Il personale della cucina provvede a trasferire il carrello pasti ai piani utilizzando l'ascensore dedicato e consegnando il carrello al personale della A.P.S.P. senza uscire dall'ascensore.

Prima del ritiro del carrello vuoto questo verrà sanificato nelle parti esterne.

#### *Modalità di sanificazione*

Le pulizie ambientali (cucina e locali annessi) vengono eseguite con le modalità e la frequenza stabilite dal Capitolato Speciale di Appalto con le seguenti precisazioni.

Gli operatori della Ditta appaltatrice della cucina procedono ad una pulizia accurata delle superfici ambientali con acqua e detergente seguita dall'applicazione di apposito disinfettante a base di cloro (Antisapril Disinfettante clorossidate elettrolitico per ambienti ospedalieri) o altro prodotto avente le stesse proprietà di disinfezione

Il personale, in base alle indicazioni per la sanificazione e la disinfezione degli ambienti previste dal Ministero della salute, dovrà inoltre:

- garantire le consuete pulizie ponendo maggiore attenzione ad una accurata disinfezione di maniglie, scrivanie, tavoli, braccioli delle sedie, tastiere, interruttori, parti esterne dei carrelli pasti
- garantire una maggiore disinfezione degli spogliatoi utilizzati da parte del personale dipendente e dei servizi igienici;

#### *Gestione rifiuti*

I DPI utilizzati dagli operatori vengono smaltiti nel rifiuto secco indifferenziato.

Tutti gli altri rifiuti seguono la normale procedura di raccolta differenziata e smaltimento in essere per la struttura covid free.

## **9. ONERI PER LA SICUREZZA**

I costi della sicurezza sono relativi esclusivamente ai rischi di tipo interferenziale e relativi al servizio oggetto dell'appalto.

Vengono complessivamente stimati per il periodo contrattuale massimo costi della sicurezza non soggetti a ribasso per un importo complessivo di 5.250,00 così suddivisi:

Descrizione	Importo euro
misure preventive e protettive e dispositivi di protezione individuale per lavorazioni interferenti	850,00
procedure previste per specifici motivi di sicurezza	3.500,00
misure di coordinamento, per complessivi Euro 808,00.	900,00
Oneri per la sicurezza totali	5.250,00



AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA

*“Giovanni Endrizzi”*

**10. VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE**

Data incontro:

Presenti:

Esiti:

**11. PROGRAMMA DEGLI INCONTRI SUCCESSIVI:**

---

---

---

---