

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

òDel Campana Guazzesiò

Decreto Presidente Giunta Regionale Toscana n. 15 del 24 gennaio 2006

Via P. Bagnoli, 1 - 56028 San Miniato (PI)

Part. I.V.A. 01084470507

e.mail: info@delcampana.it

Tel. 0571 / 418252

Fax. 0571 / 418539

DOCUMENTO VALUTAZIONE RISCHI

ART. 26, comma 3, del D. LGS 9 APRILE 2008, N°81

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE RISCHI DI INTERFERENZA

Ente Appaltante:

APSP “DEL CAMPANA GUAZZESI”

di SAN MINIATO

Appaltatore:

.....

Allegato F - 2° parte) procedura aperta Servizio di Ristorazione

Questa è la seconda parte del DUVRI. La prima è più generale e riguarda le attività generiche dell'Azienda. Questa seconda parte è più specifica e riguarda le attività relative alla ristorazione ed ai rischi di interferenza connessi all'appalto in oggetto.

Ente appaltante	Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "DEL CAMPANA GUAZZESI" di San Miniato
Soggetto appaltatore	<i>In base a gara pubblica</i>
Luogo di espletamento dell'appalto	Residenza per anziani "Del Campana Guazzesi" via P. Bagnoli n° 1 SAN MINIATO, con trasporto pasti e generi alimentari.
Caratteristiche	La Residenza di "Del Campana Guazzesi" è una struttura socio-sanitaria pubblica di 60 posti letto per anziani autosufficienti e non autosufficienti, oltre ai posti per Centro Diurno 4 e per centro Aperto 3. E' una struttura che eroga servizi a ciclo continuo: 24 ore al giorno e per l'intero arco dell'anno.
Attività dell'appaltante	L'attività lavorativa della Residenza per anziani è articolata in prestazioni di assistenza di base agli anziani, assistenza infermieristica, riabilitazione ed animazione, servizio di pulizia dei locali, servizio di lavanderia, servizio ristorazione ed altri servizi connessi alla struttura socio-sanitaria specificati nella Carta dei Servizi. Le prestazioni caratterizzanti l'attività vengono espletate per i residenti fissi e temporanei della RSA (non autosufficienti) e della RA (autosufficienti) e per gli ospiti del Centro diurno ed aperto.
Servizi di riferimento	Servizio di ristorazione per gli anziani della struttura.
Durata del servizio	Contratto biennale, eventualmente rinnovabile.
Strutturazione dell'appalto	L'Ente appaltante gestisce direttamente o con affidamenti a cooperative di servizio i servizi socio sanitari ed assistenziali, compreso quello dello sporzionamento, eventuale imboccamento e pulizia stoviglie. La ditta affidataria dovrà consegnare al personale della struttura alle ore stabilite i pasti per gli anziani, pranzo e cena 2 volte al giorno, rispettivamente ai piani -1,1 e 2 della Residenza, in appositi contenitori, che saranno veicolati dalla ditta affidataria con idoneo automezzo. Sempre con apposito automezzo dovrà essere consegnato tutto il materiale occorrente per la preparazione di colazioni e di merende e per le alternative o attività alimentari previste nel capitolato. Tale materiale dovrà essere sistemato, a cura della ditta appaltante nelle dispense dei piani -1,1 e 2, che dovrà essere gestito in modo adeguato. La ditta affidataria dovrà assicurare il servizio completo di ristorazione agli anziani.
Figure presenti	Per conto della Residenza per Anziani: direttore, amministrativi, caposala, infermieri, addetti all'assistenza, addetti alle manutenzioni e addette alla lavanderia. Per conto della ditta appaltatrice: addetti al trasporto dei pasti, degli alimenti e alla gestione del magazzino. Nell'apposita cucina (ubicata nel raggio di 15-20 km) la ditta dovrà avere in servizio idonee figure per la preparazione degli alimenti.

Documentazione di riferimento	Il contratto d'appalto che sarà stipulato fra l'ASP e la ditta affidataria. Il Capitolato d'appalto con le sue specifiche (a cui è allegato il DUVRI). La Carta dei servizi della "Residenza Del Campana Guazzesi".
Interazione tra le attività	Le prestazioni consisteranno nella fornitura di pasti e materiale alimentare per soddisfare le esigenze alimentari degli anziani nella giornata alimentare. Il personale della ditta appaltante, appositamente addestrato ed in possesso delle necessarie attestazioni trasporterà , con apposito mezzo, e consegnerà ai piani -1.1 e 2, al personale della struttura i pasti, chiusi in idonei contenitori. Inoltre gestirà le scorte dei magazzini, ubicate ai medesimi piani necessarie per colazioni, merende ed altre necessità.

Descrizione svolgimento attività

	Luoghi di lavoro, attività e mezzi <i>Reparti, magazzini, uffici, piazzali, cantiere</i>	Ditta Appaltante	Ditta Appaltatrice	Note
1.1	Quelli accessibili per l'espletamento dell'attività appaltata e contemporaneamente per l'espletamento dell'attività del committente	R.S.A. (Camere, salette, saloni da pranzo e di ricreazione, locali comuni, bagni), ambulatorio, giardino -terrazza , giardini esterni, cucina, magazzini, lavanderia, officina, centrale termica, salone da pranzo, di soggiorno, laboratorio di animazione, chiesa, salette di ricreazione, corridoi. Servizi al piano seminterrato. Spogliatoi personale.	Discesa dei contenitori con i pasti dall'apposito automezzo nella Piazzetta di Pancole. Da piazzetta Pancole, tramite la rampa per disabili passa al piano zero, prende l'ascensore- montalettighe, carica i carrelli con i contenitori e li consegna ai piani -1.1 e 2. Salone Polivalente, Salone degli alberi, Salone dei fiori. Salette per magazzino/cucinotto ad ogni piano. Riprende i carrelli vuoti e con lo stesso percorso sale di nuovo sull'automezzo utilizzato, parcheggiato in Piazzetta di Pancole. Uso dell'ascensore/montalettighe di Casa Pancole.	La ditta determinerà le specifiche procedure.
1.2	Locali ad uso esclusivo dell'appaltatore	Nessuno	Nessuno	
1.3	Numero lavoratori normalmente impiegati	23 Oltre a quelli delle cooperative	1/2	In base all'organizzazione della ditta appaltatrice.

1.4	Orari di presenza e turni di lavoro dell'appaltante e dell'appaltatore	Presenza costante 24h su 24h in turni variabili	Ore 12 ed ore 19, per i pasti ed orari consegna materiali., per il tempo strettamente necessario ad effettuare le consegne previste	Il personale della ditta effettuerà il servizio per il tempo necessario.
1.5	Lavorazioni effettuate nei luoghi dove sono presenti le interferenze	I lavoratori sono impegnati nei compiti di assistenza socio-sanitaria agli ospiti, servizi di pulizia, servizi alberghieri e di accoglienza.	Trasporto e consegna contenitori e generi alimentari nelle postazioni previste. Consegna materiali alimentari e gestione immagazzinamento nei 3 locali previsti.	Possibili interferenze durante il trasporto dei carrelli e dei materiali.
1.6	Attrezzature, utensili, macchine e impianti rilevanti ai fini della sicurezza introdotte o presenti in ogni luogo dove sono presenti le interferenze	Locali vari:Ascensore-montalettighe, in Casa Pancole ed altro ascensore in caso di guasto.	Attrezzature e macchinari relativi alla realizzazione dell'appalto.	L'appaltante mette a disposizione automezzi per il trasporto, carrelli e contenitori.
1.7	Sostanze o prodotti nocivi introdotti o presenti in ogni luogo dove sono presenti le interferenze	Prodotti di pulizia: sono stoccati in appositi armadietti non accessibili agli esterni Prodotti per lavaggio stoviglie: sono inseriti in apposite taniche con dispenser. A diverse cannelle, ai vari piani, sono collegati dispenser elettronici, per evitare contatto con gli operatori e detergenti.	L'operatore della ditta appaltante non entra in contatto con nessun prodotto.	Ad ogni apparecchiatura sono affisse schede tecniche delle sostanze detergenti usate.
1.8	Impianti tecnologici particolari presenti	Impianti di rilevazione e allarme incendi e impianti idrici antincendio; impianti di condizionamento, riscaldamento e C.T.	Nessun impianto introdotto dall'appaltatore	Nel caso di emergenza sono tenuti a rispettare il piano di emergenza. Viene fatta specifica formazione per usare gli impianti ed attuare il piano d'emergenza.

Valutazione dei rischi dovuti alle interferenze

	RISCHI	Ditta Appaltante	Ditta Appaltatrice	Rischio per Interferenze
2.1	Connessi con le strutture e l'attività (cadute, scivolamenti, cadute oggetti dall'alto, urti e investimenti, proiezioni solidi e liquidi, pareti vetrate pericolose)	Cadute accidentali per pavimenti bagnati, possibilità di tagli per utensili manuali. Rischi per attività socio-assistenziali e socio-sanitarie.	Rischi dovuti alla movimentazione dei carrelli e dei contenitori contenenti il vitto. Scatole di prodotti alimentari. Lasciare i carrelli incustoditi nella struttura.	<ol style="list-style-type: none">1. Sussiste un modesto rischio di infortunio per possibilità di caduta per pavimenti bagnati.2. Può sussistere un rischio di infortunio per la movimentazione dei contenitori.3. E' opportuno che l'operatore della ditta usi sempre la rampa per disabili e l'ascensore.
2.2	Connessi con le attrezzature	Rischi connessi con le attrezzature per la movimentazione degli ospiti e con quelle per la pulizia e lavaggio stoviglie.	Uso del mezzo di trasporto.	Il rischio è basso. La ditta dovrà provvedere a fornire e verificare l'automezzo fornito per il servizio.
2.3	Fisici (rumore, campi elettromagnetici, vibrazioni)	Nessuno	Nessuno	
2.4	Chimici (polveri, gas, prodotti e sostanze nocive)	Piccole pulizie e riassetto di vari locali dell'istituto, durante la non presenza della cooperativa	Nessuno.	
2.5	Biologici	Presente il rischio Biologico dovuto all'attività infermieristica e di assistenza agli ospiti potenzialmente infetti presenti nella struttura ed il maneggio di liquami biologici e residui di pietanze	Rischio Biologico dovuto all'attività infermieristica e di assistenza agli ospiti potenzialmente infetti presenti nella struttura. Rischi derivanti dal contatto con anziani ammalati affetti da malattie che possono essere contagiose.	<ol style="list-style-type: none">1. Tale rischio è molto limitato perché l'operatore della ditta transita soltanto negli ambienti generali e non entra nelle camere dove sono gli anziani.2. In caso di necessità seguire lo specifico protocollo per la gestione del rischio biologico.
2.6	Interventi di manutenzioni	Gli addetti della ditta, o altri soggetti direttamente incaricati, effettuano interventi di manutenzioni su apparecchiature, impianti, muri ed attrezzature inerenti il servizio erogato.	Rischi derivanti dal passaggio mentre si effettuano tali interventi.	<ol style="list-style-type: none">1. L'Azienda fornisce le opportune informazioni prima di effettuare gli interventi di manutenzione, usando i necessari dispositivi preventivi.

2.7	Elettrico	Possibilità di rischio elettrico dovuto al non corretto utilizzo delle varie attrezzature presenti (aspirapolvere, macchine per pulizia etc)	Non previsto.	1. Il rischio elettrico è basso per la presenza delle protezioni ai contatti diretti ed indiretti
2.8	Incendio	Rischio di sviluppo di incendio basso. La struttura per la sua attività è classificata ad alto rischio. La struttura è in possesso del Certificato di Prevenzione Incendi, in quanto sono presenti: necessarie compartimentazioni, idonee vie di fuga, sistema di rilevazione allarmi, presidi antincendio.	Rischio di sviluppo di incendio basso. La struttura per la sua attività è classificata ad alto rischio.	1. Il rischio d'incendio classificato alto, pertanto gli operatori devono essere formati con appositi corsi antincendio per gestire le eventuali emergenze. 2. Occorre conoscere le procedure previste dal piano di emergenza.
2.9	Atmosfere Esplosive	Nessuno	Nessuno	

Misure di sicurezza

MISURE DI SICUREZZA
Limitatamente alle interferenze

Concordate tra Ditta Appaltante e Ditta Appaltatrice
Limitatamente alle interferenze

<p>Misure di sicurezza adottate</p> <p>☞ Tecniche</p> <p>☞ Organizzative</p> <p>☞ Comportamentali</p>	<p>E' vietato manomettere le attrezzature utilizzate. E' vietato stoccare ed usare prodotti chimici in modo non conforme. Gli operatori segnalano con opportuna cartellonistica la presenza di pavimenti bagnati L'appaltatore ripone tutti materiali di scarto, probabilmente infetti, negli appositi contenitori,</p> <p>L'appaltatore non potrà introdurre o farsi accompagnare nei locali dell'appaltante da terze persone. Il personale si dovrà presentare al lavoro indossando la tessera di riconoscimento prevista dall' art 26 comma 8 del D. Lgs 81/08, la divisa di lavoro e i Dispositivi Individuali di Protezione forniti dall'appaltatore. L'appaltatore dovrà eseguire le pulizie dei contenitori, dell'automezzo e dei carrelli usati per il trasporto. E' vietato al personale dell'appaltatore l'accesso ai locali e luoghi non pertinenti le attività previste nel contratto di appalto.</p> <p>I lavoratori dell'appaltatore dovranno rispettare all'interno della struttura e nella aree di pertinenza le norme comportamentali espressamente indicate per iscritto nelle apposite procedure inserite dal Committente. Vedi specifici protocolli ed avvisi affissi negli appositi spazi. L'appaltatore porrà particolare attenzione durante tutto il tempo di permanenza all'interno della struttura data la presenza di anziani e disabili. Vietato fumare in tutti i locali di lavoro e in prossimità delle aree a rischio di incendio o di scoppio.</p>	
<p>DPI da fornire e utilizzare: non sussistono interferenze i DPI utilizzati sono relative alle attività dell'appaltante e dell'appaltatore</p>	<p><i>Ditta appaltante</i> Guanti per le attività di pulizia dei locali Guanti, divise, grembiule, mascherine per la cura degli ospiti</p>	<p><i>Ditta appaltatrice</i> Vedi Valutazione Rischio DPI: divise, scarpe, guanti di sicurezza e monouso, occhiali, mascherina e camice monouso</p>
<p>Obblighi e divieti stabiliti</p>	<p>In base alla cartellonistica installata nei vari ambienti</p>	<p>Seguire puntualmente le indicazioni scritte del committente.</p>
<p>Controllo della sicurezza</p>	<p>Oltre ai referenti istituzionali: RSPP, ASPP, Manutentori, medico competente, datore di lavoro, RLS, il controllo della sicurezza avviene in modo diffuso, così ogni lavoratore può utilizzare l'apposito modulo, inserito nel sistema qualità, per chiedere interventi tempestivi sulle attrezzature o sugli ambienti, per avere sempre un livello adeguato di sicurezza.</p>	<p>La ditta appaltatrice tramite i suoi operatori collabora per la sorveglianza della sicurezza e dà disposizione ai suoi operatori per segnalare le mancanze sull'apposito modulo.</p>
<p>Misure in caso di emergenza</p>	<p><i>Chiamata addetti antincendio e pronto soccorso</i> direttamente o tramite personale dell'Azienda appaltante</p>	<p><i>Chiamata soccorsi esterni Riferimento Piano Emergenza</i> Provvede l'Appaltante tramite telefono con riferimento ai numeri di emergenza affissi presso il centralino e ad ogni piano</p>

Referenti per la sicurezza e modalità di lavoro per la sicurezza.	Ditta appaltante: dott. Stefano Cavallini. Periodicamente i due responsabili si incontrano per valutare la sicurezza a "Del Campana Guazzesi".	Ditta appaltatrice: Negli incontri il referente può proporre i suggerimenti per migliorare la sicurezza complessiva e diminuire i rischi di interferenza.
Stima dei costi della Sicurezza indicati dall'appaltatore, riferiti alle interferenze.	Il costo per la sicurezza dei lavoratori è stato stimato intorno al 2% dell'appalto, quindi in €. 0,20, in media per ogni giornata alimentare, ciò comporta una spesa presunta totale nel biennio di €. 8.400,00. Infatti l'interferenza è modesta ed i rischi per la sicurezza bassi. La ditta appaltatrice dovrà rendicontare la spesa effettivamente sostenuta per la sicurezza nel corso dell'appalto, se richiesto.	
Documento di valutazione dei rischi	L'APSP "Del Campana Guazzesi" dispone del documento di valutazione dei rischi della struttura redatto secondo quanto previsto dalla normativa esistente. Tale documento viene messo nella piena disponibilità della ditta appaltante, per valutare in dettaglio i rischi connessi agli ambienti ed all'attività espletata. Tale documento, aggiornato periodicamente, costituisce la base per garantire la sicurezza nell'ambiente di lavoro. La ditta affidataria può sollevare le opportune proposte di miglioramento e di approfondimento delle tematiche collegate alla sicurezza.	
Piano di emergenza	L'APSP "Del Campana Guazzesi" è dotata del Piano di Emergenza per la struttura, dove sono indicate le procedure per l'emergenza. La ditta appaltante prende visione del piano e collabora alla sua gestione, facendo le relative prove e formazione necessarie, integrata con l'appaltatore, per definire e mettere in atto procedure univoche e semplificate.	

Data 30 gennaio 2010
per la Ditta Appaltante
Dr. Delio Fiordispina (Direttore dell'APSP Del Campana Guazzesi)

la Ditta Appaltatrice riconosce adeguato il documento e sottoscriverà per presa visione