



Prot. n. _____

Povo, 06 giugno 2018

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI - DUVRI -

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

Azienda Committente

APSP MARGHERITA GRAZIOLI

Via della Resistenza 63 – 38123 Povo di Trento

Azienda Appaltatrice

Oggetto dell'Appalto

SERVIZIO RISTORAZIONE

Documento allegato al contratto di appalto



INDICE

1. PREMESSA	3
2. GESTIONE DEL DOCUMENTO.....	3
3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
4. FIGURE DI RIFERIMENTO	5
5. RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO.....	7
6. MISURE DI EMERGENZA DELLA SEDE DELL'APPALTO.....	10
7. RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE	11
8. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ATTE AD ELIMINARE I RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE DEI LAVORATORI	11
9. ONERI PER LA SICUREZZA	12
10. VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE...	12
11. PROGRAMMA DEGLI INCONTRI SUCCESSIVI	12



1. PREMESSA

L'APSP Grazioli è una struttura che offre servizi alla persona, e gran parte dell'edificio 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: 9.00-12.00 e 15.30-18.30. L'APSP ringrazia per la collaborazione.

2. GESTIONE DEL DOCUMENTO

Responsabilità:

datore di lavoro Committente: dott.sa Patty Rigatti

Approvazione:

	FIRMA	DATA
Datore di Lavoro Committente		
RSPP Azienda Committente		

Per Presa Visione:

	FIRMA	DATA
Datore di Lavoro Az. Appaltatrice		
RSPP Azienda Appaltatrice		



3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Descrizione dell'Appalto

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA MARGHERITA GRAZIOLI POVO DI TRENTO

Descrizione delle lavorazioni

Il servizio è finalizzato a:

- 1) EROGAZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE PER GLI UTENTI DELLA RSA;
- 2) EROGAZIONE DEL PASTO PER GLI UTENTI DEL CENTRO DIURNO E DELLA MENSA APERTA;
- 3) EROGAZIONE DEL PASTO PER GLI UTENTI A DOMICILIO;
- 4) EROGAZIONE ALTRE TIPOLOGIE DI PASTO.

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



FIGURE DI RIFERIMENTO

Azienda Committente

Referente aziendale dell'appalto o preposto	Dott. Fausto Galante
Datore di lavoro	Patty Rigatti – APSP Margherita Grazioli
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Marco Paris – APSP Margherita Grazioli
Medico del Lavoro	Valerio Ciuffa – Sapi srl
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Elio Pallaoro – APSP Margherita Grazioli

Addetti squadra antincendio:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ✓ Marco Paris – vice coordinatore | ✓ Operatori e infermieri dipendenti formati mediante corso specifico rischio ALTO con esame presso i VVF |
| ✓ Matteo Sartori – vice coordinatore | ✓ _____ |

Addetti primo soccorso:

- | | |
|--|------------------------------------|
| ✓ Lucia Rossi – caposala | ✓ Addetti Servizio infermieristico |
| ✓ Michela Toniolo – inf. resp. Qualità | ✓ _____ |
| ✓ Gabriella Pedrotti – inf. coordinatore | ✓ _____ |
| ✓ Manuela Bortolotti – inf. coordinatore | |

Azienda Appaltatrice

Caposquadra o capocantiere	-
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 squadra antincendio:

-	-
-	-
-	-
-	-
-	
-	

Addetti primo soccorso:

-	-
-	-
-	-
-	-
-	
-	



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

<i>Rischi specifici</i>	<i>Indice di rischio*</i>	<i>Situazione rilevata</i>	<i>Localizzazione</i>
RISCHI AMBIENTALI DESUNTI DALLA VALUTAZIONE DEI RISCHI			
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 di caduta di materiale dall'alto	++	Possibilità di caduta di materiali dai piani di appoggio e/o dagli scaffali e/o armadi.	Uffici Depositi Locali tecnici Officina
Rischio elettrico	++	- Utilizzo di attrezzature elettriche; - contatti con elementi in tensione (quadri e linee elettriche, ...).	Esteso
	+++	- uso di attrezzature elettriche.	Cucina Guardaroba Pulizie
Rischio esplosione	++	Esplosione di parti o oggetti in pressione.	Guardaroba Pulizie
Rischio di lesioni/infortunio connesse all'evacuazione di emergenza	++	Possibilità di lesione connesse alla non corretta applicazione delle procedure di evacuazione: ostruzione delle uscite di sicurezza e dei percorsi d'esodo	Esteso
Rischio meccanico	+	Possibilità di intrappolamenti delle dita e/o mani in attrezzature d'ufficio (fotocopiatrici, stampanti, ...)	Uffici
Rischio connesso a condizioni di illuminazione non idonee.	+	Condizioni di luce insufficienti	Locali tecnici Magazzini
Rischio di ustioni	+	Possibilità di ustioni a seguito di contatti con parti ad alta temperatura di macchine di ufficio come fotocopiatrici.	Uffici
	+++	Contatto con oggetti o vapori ad alta temperatura.	Guardaroba Pulizie Cucina
	++	Contatto con oggetti (es. tubazioni di olio, acqua calda, vapore, ...) e attrezzature ad alta temperatura	Locali tecnici Officina Cucina
	+++	Pentolame, attrezzatura per la preparazione del cibo, manipolazione liquidi (acqua, olio, ...) ad alte temperature.	Cucina



<i>Rischi specifici</i>	<i>Indice di rischio *</i>	<i>Situazione rilevata</i>	<i>Localizzazione</i>
Rischio meccanico	+++	Contatto con organi (attrezzature, ...) in movimento: schiacciamenti, trascinamenti, intrappolamenti, tagli e proiezione di materiali (es. schegge). Possibilità di contusioni a seguito di lavorazioni effettuate con attrezzature particolari.	Officina
Rischio rumore	+	Durante l'utilizzo di attrezzature	Cucina Guardaroba Pulizie
	++	Durante l'utilizzo di attrezzature	Officina
Rischio di ferite, tagli, urti, lesioni, punture e schiacciamento degli arti	+	Presenza di attrezzatura tagliente (forbici, taglierini, bisturi, ...)	Esteso
	+++	Utilizzo di attrezzatura da cucina	Cucina
	++	Presenza di materiale sanitario (aghi, fiale, bisturi, ...).	Piani
	++	Chiodi sporgenti (a pavimento, su opere provvisorie, in deposito, ...)	Officina Depositi manutenzione Magazzini
	+++	Contatto con superfici taglienti o oggetti appuntiti.	Officina
Rischio di patologie all'apparato visivo a seguito di emissioni di radiazioni e/o per la produzione di schegge e scintille durante le lavorazioni	+	Uso di saldatori, smerigliatrici, ...	officina
Rischio polvere	+	Irritazione agli occhi o patologie all'apparato respiratorio derivante da presenza di polvere	Magazzini manutenzione Officina Locali tecnici
Perdita di controllo dei mezzi meccanici	++	Incidenti causati dalla perdita di controllo da parte degli operatori che utilizzano mezzi ed attrezzature meccaniche.	Officina
Rischio connesso alla presenza di fluidi in pressione.	+	Possibilità di esplosione di recipienti a pressione, di rottura o sfilamento delle condutture flessibili di trasporto olio idraulico, diatermico, acqua e aria.	Locali tecnici



<i>Rischi specifici</i>	<i>Indice di rischio*</i>	<i>Situazione rilevata</i>	<i>Localizzazione</i>
RISCHI ORIZZONTALI			
Rischio incendio	++	Corti circuiti delle attrezzature d'ufficio. Incendi causati da mozziconi di sigarette <i>Livello di rischio: basso</i>	Uffici
	++	Uso di materiali infiammabili e/o facilmente combustibili. Malfunzionamenti dell'impianto elettrico. <i>Livello di rischio: medio</i>	Depositi e locali tecnici Cucina
	++	Corti - circuiti di attrezzature o quadri elettrici. Incendi causati da mozziconi di sigarette. <i>Livello di rischio: elevato</i>	Piani
	++	Corti circuiti delle attrezzature. <i>Livello di rischio: medio</i>	Guardaroba Pulizie
Rischio biologico	++	Rischio di contrarre patologie infettive in mansioni di assistenza su pazienti/ospiti ricoverati nella struttura <i>o per contatto con sostanze e/o attrezzature infette.</i>	Piani
Rischio chimico	+	Intossicazioni lievi per l'utilizzo delle fotocopiatrici e carte copiative. Uso di stampanti laser. <i>Livello di rischio: moderato.</i>	Uffici
	+	Manipolazione prodotti chimici pericolosi. <i>Livello di rischio: moderato.</i>	Piani
	+	Utilizzo di prodotti chimici per la pulizia e/o per la stiratura dei capi. <i>Livello di rischio: moderato.</i>	Guardaroba Pulizie
	++	Contatto e/o inalazione con sostanze acide, basiche, nocive e/o tossiche; uso improprio di sostanze chimiche per manutenzioni e pulizie. <i>Livello di rischio: moderato.</i>	Locali tecnici Officina
	++	Utilizzo prodotti detergenti e/o sgrassanti. <i>Livello di rischio: moderato.</i>	Cucina



<i>Rischi specifici</i>	<i>Indice di rischio*</i>	<i>Situazione rilevata</i>	<i>Localizzazione</i>
ALTRI RISCHI AMBIENTALI			
Rischio scivolamento	++	Su pavimenti bagnati o umidi per pulizie.	Uffici
		Pulizie – uso di acqua nei bagni	Piani
		Pulizie - Pavimenti bagnati per lavaggio carrelli	Cucina Guardaroba Pulizie
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'APSP Margherita Grazioli viene informato e aggiornato:

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

La ditta appaltatrice e l'APSP M. Grazioli 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 interferente nei locali della cucina (compreso lavaggio, magazzini, ...) è nullo in quanto sia l'appaltante che l'appaltatore svolgono attività di ristorazione e individuano nei rispettivi documenti di valutazione dei rischi i medesimi rischi e dispositivi di protezione individuale ad essa connessa. Al precedente punto 4 vengono elencati i principali rischi del luogo di lavoro.

Permangono i seguenti rischi interferenti 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 (polvere, scivolamenti, ecc.)

Dovuto alla presenza di carrelli o materiale di trasporto nei locali comuni.

- Rischio ustioni (polvere, scivolamenti, ecc.)

Dovuto alla presenza di attrezzatura calda (cibo, carrelli termici, termos, attrezzatura varia).

- Rischio di ferite e tagli

Dovuto ad attrezzatura da cucina (posate, coltelli, ...).

- Rischio schiacciamento

Dovuto al movimento dei carrelli e all'apertura/chiusura delle antine degli stessi.

- Rischio ribaltamento

Dovuto alla movimentazione dei carrelli.

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

Per ridurre o eliminare i rischi interferenti indicati al paragrafo precedente si individuano le seguenti principali misure di prevenzione e protezione:

- la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di segnaletica per identificare le zone soggette ai rischi introdotti;
- in caso di fuoriuscita o perdita di liquidi o alimenti bisognerà provvedere a identificare con apposita segnaletica la zona, quindi ripristinare l'ambiente al più presto;
- la ditta appaltatrice dovrà provvedere a eseguire corretta informazione, formazione e addestramento specifici sull'utilizzo dell'attrezzatura;
- in particolar modo si richiede di rispettare le procedure di corretta gestione e utilizzo dei carrelli al fine di evitarne il ribaltamento, mantenendo una velocità adeguata e ponendo particolare attenzione all'ambiente circostante;
- la ditta appaltatrice dovrà provvedere a eseguire corretta informazione e formazione specifica sulle modalità di comportamento e sulla gestione dell'attrezzatura con rispetto delle norme basilari di interazione. A titolo esemplificativo: i carrelli non devono mai essere lasciati in modo da intralciare il passaggio; si deve porre particolare attenzione nella gestione delle attrezzature in modo da non far entrare in contatto con parti calde (materiale o cibo) alcuna persona; attenzione nei movimenti in modo da non far percolare liquidi, ...



8. ONERI PER LA SICUREZZA

Per i rischi individuati e per le misure di prevenzione e protezione si pattuiscono i seguenti oneri per la sicurezza: € 400,00 per ogni anno di erogazione del servizio.

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

Data incontro:

Presenti:

Esiti:

10. PROGRAMMA DEGLI INCONTRI SUCCESSIVI
