



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

**Documento Unico di valutazione del rischio
Misure adottate per ridurre i rischi da interferenza**

(Art. 26 comma 3 del D. Lgs 9 aprile 2008 n. 81)

Appalto: Servizio di Ristorazione

Impresa Appaltatrice:

XXXX

**Il Datore di lavoro
(ASP Città di Bologna)**

**Il Datore di lavoro
(Appaltatore)**

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Indice

0. PREMESSA	3
I. ANAGRAFICA DEL COMMITTENTE – SEDE E TIPOLOGIA ATTIVITÀ SVOLTA.....	5
II. ANAGRAFICA DELL’IMPRESA APPALTATRICE – TIPOLOGIA DELL’ATTIVITÀ SVOLTA	7
II.1 DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DEL CONTRATTO D’APPALTO.....	8
II.2 SOPRALLUOGO CONGIUNTO – VERBALE DI SOPRALLUOGO	15
II.3. INDICAZIONE DI EVENTUALI ULTERIORI APPALTI ATTIVI (SINTESI DEI RISCHI AD ESSI CORRELATI)	15
III. AMBITI DI INTERFERENZA (TEMPORALI, SPAZIALI, CICLO PRODUTTIVO)	18
IV INDIVIDUAZIONE DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO CHE POSSONO INTERFERIRE CON LO SVOLGIMENTO DELL’APPALTO E RELATIVE MISURE TECNICHE, ORGANIZZATIVE O GESTIONALI ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI.....	21
IV.1 PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE DELLE EMERGENZE.....	21
IV.2 BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI	21
IV.3 RISCHIO DI CADUTA MATERIALI DALL’ALTO	22
IV.4 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI E ATTREZZATURE	22
IV.5 APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI	22
IV.6 INTRODUZIONE DI ATTREZZATURE NELL’AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO	22
IV.7 RIFIUTI.....	23
IV.8 USO DI PRODOTTI CHIMICI	23
IV.9 USO DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI	23
V. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA.....	24
VI. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DOVUTI A POSSIBILI INTERFERENZE CAUSATE DALLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL’APPALTO E RELATIVE MISURE TECNICHE, ORGANIZZATIVE O GESTIONALI ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI	26
VII. ONERI DELLA SICUREZZA	30
VIII ULTERIORI DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA.....	31
APPENDICE 1.....	32
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	32
CRITERI E METODOLOGIA ADOTTATI.....	34
APPENDICE 2.....	39
INFORMAZIONI GENERALI (SE PERTINENTI PER LE ATTIVITÀ APPALTATE)	42
ALLEGATO A.....	45
ALLEGATO B.....	46
ALLEGATO C.....	48

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i></p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

0. Premessa

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione dei danni in dipendenza di fattori accidentali.

In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso in cui un incidente avesse comunque a verificarsi.

Scopo del documento è di adempiere agli obblighi tramite la documentazione connessa alla gestione della sicurezza dei lavori svolti da imprese appaltatrici o da lavoratori autonomi all'interno dell'ASP Giovanni XXIII, o di una singola unità produttiva, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

Il presente documento di valutazione dei rischi costituisce adempimento a quanto previsto dall'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08.

In questo documento infatti, ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento di cui al comma 2 del citato art. 26, viene riportata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l'attività del Committente e della Impresa Appaltatrice e le relative misure di sicurezza tecniche e gestionali adottate/adottabili per eliminare o ridurre tali rischi.

In applicazione di quanto previsto dall'art. 26 il documento non affronta i rischi specifici propri dell'attività della Impresa Appaltatrice.

Il documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

La valutazione oggetto del presente documento è stata sviluppata sulla base delle:

- tipologie della sede di lavoro e delle attività del Committente
- caratteristiche generali e specifiche dell'appalto
- indicazioni espresse dal referente di sede del Committente;
- indicazioni espresse dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Committente.
- indicazioni del piano operativo di sicurezza (o documento analogo) fornito dalla impresa appaltatrice

Il documento illustra la situazione **alla data della firma del contratto d'appalto** e verrà aggiornato in caso di modifiche significative delle prevedibili interferenze e/o su proposta dell'appaltatore.

Risulta in ogni caso opportuno che, prima dell'inizio effettivo delle attività operative oggetto dell'appalto, si svolga specifica riunione di cooperazione e coordinamento – con relativa verbalizzazione – per una validazione e condivisione del documento.

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

I dati/argomenti riportati all'interno del documento sono:

- Anagrafica del Committente – sede e tipologia attività svolta
- Anagrafica dell'Impresa Appaltatrice – tipologia dell'attività svolta
- Indicazione di eventuali ulteriori appalti attivi (sintesi dei rischi ad essi correlati)
- Ambiti di interferenza (temporali, spaziali, funzionali)
- Individuazione delle situazioni di rischio dovute al Committente che possono interferire con lo svolgimento dell'appalto (situazioni di emergenza o specifiche dell'attività del Committente) e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre i rischi
- Individuazione dei rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre i rischi.

Per quanto riguarda gli ambiti di interferenza, si ritiene fondamentale che venga individuata preventivamente la "compresenza" che deriva quindi dal condividere nel tempo e nello spazio il luogo di lavoro.

Con il termine di interferenza "funzionale" si evidenzia la possibilità che alcune attività vengano svolte all'interno del medesimo "ciclo produttivo".

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

I. Anagrafica del Committente – sede e tipologia attività svolta

II. Denominazione	ASP Città di Bologna
Indirizzo sede legale	Via Marsala, 7 - 40126 Bologna
Indirizzo sede amministrativa	Viale Roma, 21 - 40139 Bologna
P. IVA e C.F	03337111201
Settore	Servizi alla persona – socio assistenziale
Codice ATECO	87.30.00 (Strutture di assistenza residenziale per anziani e disabili)

Dati del Datore di Lavoro	
Cognome e nome	MARIA ADELE MIMMI
Sede e n. telefonico	Viale Roma 21 – 051 6201311
e-mail	protocollo@aspbologna.it

Dati del Responsabile Unico del Procedimento (RUP)	
Cognome e nome	RENZO BERTO
Carica all'interno dell'ASP	Responsabile facility management
Ubicazione	Viale Roma 21 Bologna - 051 6201354
e-mail	renzo.berto@aspbologna.it

Dati del Dirigente di Settore Servizi per anziani o gravi disabilità	
Cognome e nome	MANUELA CAMPIDELLI
Carica all'interno dell'ASP	Dirigente del Settore Servizi per anziani o gravi disabilità
Ubicazione	Viale Roma 21 Bologna 051 6201311
e-mail	protocollo@aspbologna.it

Dati del Dirigente di Settore Area Coesione Sociale	
Cognome e nome	ANNALISA FACCINI
Carica all'interno dell'ASP	Dirigente del Settore Area Coesione Sociale
Ubicazione	Viale Roma 21 Bologna 051 6201311
e-mail	protocollo@aspbologna.it

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <small>Azienda pubblica di servizi alla persona</small>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Dati del Referente interno del Servizio

Cognome e nome	SOFIA MENGOLI
Carica all'interno dell'ASP	Dietista
Ubicazione	Viale Roma 21 Bologna 051 6201370
e-mail	sofia.mengoli@aspbologna.it

Dati del Referente della procedura di appalto

Cognome e nome	FRANCESCA BONANNO
Carica all'interno dell'ASP	Responsabile Servizio Appalti, Servizi e Forniture
Ubicazione	Viale Roma 21 - 051 6201457
e-mail	francesca.bonanno@aspbologna.it

Dati del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

Cognome e nome	Ing. LUCIO CERAULO
e-mail	l.ceraulo@nier.it

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

II. Anagrafica dell'Impresa Appaltatrice – tipologia dell'attività svolta

Ditta	
Sede Legale	
Attività esercitata	
Codice ATECO	
Tipologia appalto	
Modalità appalto	
n°. dipendenti c/o le sedi	
Mansioni svolte	

Referenti della ditta appaltatrice	
Datore di Lavoro	
Responsabile di Servizio	
Referenti c/o le sedi	
Resp. Ser. di Prev. e Protezione	
Medico Competente	

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
		Servizio di ristorazione

II.1 DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DEL CONTRATTO D'APPALTO

		Descrizione
LAVORI	<input type="checkbox"/>	
SERVIZI	<input type="checkbox"/>	
FORNITURE	<input checked="" type="checkbox"/>	Servizio di Ristorazione mediante fornitura di pasti veicolati ed attività ad esso connesse, destinati agli utenti di servizi nell'ambito dell'attività istituzionale di ASP Città di Bologna

DURATA DEL CONTRATTO	La concessione ha durata di anni tre (3) a decorrere dalla data di avvio del servizio
-----------------------------	---

Le sedi di ASP oggetto dell'appalto sono:

Settore	Punto di ristoro	Referente	Telefono
Servizi per anziani o gravi disabilità	C.S. Giovanni XXIII, viale Roma n. 21, Bologna	Facility Renzo Berto	051 6201354
	C.S. Saliceto, via di Saliceto n. 71, Bologna	RCS Paola Bulzamini	051 6201720
	C.S. Albertoni, via Albertoni n. 11, Bologna	RCS Roberto Forni	051 4290520
	C.S. Lercaro, via Bertocchi n. 12, Bologna	RCS Alessandra Ortolani	051 2980806
	CS San Nicolò in via Paradiso n.11 e n. 13/2	RCS Maurizio Maccaferri	051 221655
	CD Savioli in via Savioli n. 3	RCS Roberto Forni	051 342756
Area Coesione Sociale	Albergo San Vitale via San Vitale n 94		
	Hotel Marco Polo via Marco Polo n 89/A		
	Hotel Astor via Fioravanti n 42/2		
	Hotel Fiera via Stalingrado n 82		
	Hotel Caselle via Caselle n 113 – San Lazzaro		

Altri servizi

Asp si riserva la possibilità di estendere il servizio di ristorazione oggetto dell'appalto ad altri servizi che dovessero essere gestiti per brevi o lunghi periodi sia per anziani che adulti, giovani/bambini, al personale dipendente, a volontari impegnati nelle strutture, agli eventuali visitatori degli ospiti e ad ogni altra persona autorizzata quando se ne ravvisasse la necessità ed opportunità.

Nello specifico il Servizio di Ristorazione comprende tipologie di erogazioni ed attività diverse:

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

1. Servizio completo per tutti gli utenti che abitano in CRA (Casa residenza anziani): colazione, 2 idratazioni, pranzo e cena ed attività correlate;
2. Servizi residenziali non accreditati (Casa di riposo e comunità alloggio): colazione, 2 idratazioni, pranzo e cena ed attività correlate;
3. Servizi residenziali non accreditati (gruppo appartamento): colazione, pranzo e cena;
4. Servizio per gli anziani che frequentano i CD all'interno dei CS: colazione, pranzo ed attività correlate
5. Servizio per gli anziani che frequentano i CD esterni ai CS: colazione e pranzo
6. Servizio destinato ai giovani/adulti dei centri di accoglienza: colazione, pranzo e cena
7. Servizio per anziani in Appartamenti protetti: pranzo e cena
8. Nuovi servizi (con riserva di definizione, se e in quanto necessari)

1. Servizio completo per tutti utenti che abitano in CRA o Casa di Riposo

Il servizio completo per gli utenti che abitano in CRA o casa di riposo consiste nell'erogazione dei pasti e delle attività correlate, come sotto definite:

- **organizzazione** complessiva del servizio e del personale ad esso dedicato con un piano di lavoro specifico omnicomprensivo supportato da modulistica che renda evidenza della organizzazione, delle fasi operative (compreso l'orario di servizio in struttura), delle metodologie di controllo e gestione delle non conformità;
- **fornitura di pasti** multiporzione (colazione, pranzo, due idratazioni e cena): i pasti dovranno essere prodotti presso il centro di cottura esterno alle strutture dell'ASP in legame misto (combinazione dei vari sistemi caldo e refrigerato);
- **trasporto dei pasti** dal centro di produzione ai locali dedicati presso ciascun CS;
- **preparazione e ritiro dei carrelli termici e di quelli di servizio:** dai locali dedicati presso ciascun CS, i carrelli sono consegnati nei punti di ristoro all'interno dei nuclei, con successivo ritiro (modalità diversificate in base alla logistica ed alla organizzazione delle strutture).

I carrelli saranno:

- carrelli termici adibiti al trasporto pasti;
- carrelli di servizio contenenti il materiale utilizzato per la somministrazione dei pasti e delle colazioni, quali vassoi, stoviglie, posaterie, che dovranno essere debitamente protetti con materiale della ditta;
- carrelli di servizio contenenti tutti i materiali a perdere utili alla somministrazione pasti, come tovagliette o tovaglie di carta, sacchi per rifiuti, bicchieri per l'idratazione; piatti, bicchieri, tovaglioli e posate a perdere per le feste e di tutte le materie prime utili al servizio (bevande, olio, aceto, ecc.);

Nella fase di ritiro i carrelli conterranno tutto il materiale utilizzato ed i rifiuti prodotti.

- **pulizia e riordino** gastronom, stoviglie, posateria e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti e colazioni, compresi i frigoriferi presenti in tutte le sale ristorante di ogni reparto;
- **pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali** ed impianti utilizzati per l'effettuazione del servizio;
- **Produzione e distribuzione prima colazione ed idratazioni:** le colazioni e idratazioni saranno prodotte da distributori di reparto e saranno comprensive della fornitura di

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

tutte le materie prime (di seguito elencate in art. 3);

- gestione in tutti i reparti delle attrezzature, e relativi addolcitori, per la produzione delle bevande per la prima colazione e idratazione;
- pulizia, caricamento e manutenzione, ed eventuale sostituzione, delle attrezzature stesse, comprensiva di disinfestazione ed aggiunta del sale per i connessi addolcitori;
- fornitura di tutte le materie prime alimentari necessarie al corretto funzionamento di dette attrezzature e fornitura dei bicchieri di materiale monouso per il consumo delle idratazioni e/o lavaggio dei bicchieri utilizzati;
- **somministrazione di pasti ad anziani allettati:** gestione e fornitura di attrezzature per il mantenimento delle temperature nella fase di distribuzione (attualmente calotte termiche);
- **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle attrezzature fisse, mobili e stoviglie, di quanto già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le diverse ubicazioni di ASP e secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino);
- fornitura vettovaglie (stoviglie, pentolame, bicchieri, posaterie, tovaglie, bavagli, tovaglioli di carta, caraffe, tazze, piattini, ciotole per frutta e/o gelato, posate, bicchieri) e, a richiesta, materiale idoneo anche per pazienti diversamente abili e/o mancini.
- **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di quelle stoviglie ed attrezzature, che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;

2. Servizio per gli anziani che frequentano i CD all'interno dei CS (in Giovanni XXIII, Lercaro):

Il servizio ricomprende tutto quanto descritto al punto uno con esclusione delle idratazioni e della cena. Pasti generalmente confezionati in multi porzioni.

3. Servizio per gli anziani che frequentano CD all'interno ai CS:

- **fornitura del pranzo** in mono porzioni, prodotto come per i CD nei CS;
- **fornitura colazioni** con distributori di bevande calde nel CD e fornitura di tutte le materie prime e prodotti per la colazione (di seguito elencate in art. 3);
- **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle attrezzature fisse, mobili e stoviglie, di quanto già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le diverse ubicazioni di ASP, secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino) e con fornitura di tutto ciò che è indispensabile per garantirne il buon funzionamento;
- **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di quelle stoviglie ed attrezzature, fisse e mobili, che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;
- **supporto all'organizzazione** complessiva del servizio, anche se non previsto il personale ad esso dedicato, affinché il personale di ASP operi correttamente nelle attività correlate a supporto della ditta aggiudicataria.

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

4. Servizio AREA COESIONE SOCIALE

- **fornitura dei pasti** per pranzo e/o cena in multi porzione o in mono porzioni, a seconda delle autorizzazioni in essere, e degli accessori (pane, condimenti, materiali a perdere, tovaglie o tovagliette di carta);
Nel caso di monoporzione, è obbligatorio specificare il nome del nucleo beneficiario sui sacchetti contenenti i pasti.
- **Dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino) quale presa in carico da parte dell'aggiudicatario, di quanto e/o solo in parte già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le sedi di queste tipologie di servizio di ASP e fornitura di tutto ciò che è indispensabile al buon funzionamento (eventuali piatti di carta aggiuntivi, etc.)
- Attivazione di strutture ricettive presenti nella **mappatura** fornita da ASP: potrebbe essere necessario attivare strutture ricettive nuove per garantire la copertura del servizio (previa comunicazione e accettazione dell'aggiudicatario).
- **flessibilità degli orari di prenotazione:**

l'ordine dei pasti dovrà essere fornito entro le ore 9 della mattina, seguendo il seguente schema:

il lunedì -> per il mercoledì

il martedì -> per il giovedì

il mercoledì -> per il venerdì

il giovedì -> per il sabato

il venerdì -> per domenica, lunedì e martedì

Il servizio prevedrà, considerando il carattere emergenziale, una flessibilità degli orari di prenotazione dei pasti sulle strutture presenti nella mappatura in capitolato art1 (con servizio già attivo): sarà possibile apportare modifiche (aggiunte o disdette) ad ordini già inviati fino alle ore 9 del giorno prima.

In casi di particolare urgenza e gravità, sarà inoltre possibile inviare piccole modifiche di ordine fino alle ore 9 del giorno stesso.

5. **Servizio per anziani in Appartamenti protetti:** fornitura del pasto d'asporto per pranzo e/o cena in contenitori termici/isotermici monopasto con consegna diretta all'utente. Ritiro del contenitore per il trasporto del pasto del giorno stesso o del pasto precedente.
6. **Nuovi Servizi:** si richiede la disponibilità ad ampliare il servizio di ristorazione a servizi di cui ASP potrebbe diventare il gestore accorpendoli ai servizi più affini già in essere: indicativamente simili a quanto richiesto ai punti 4 o 5.

PRODUZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Attualmente, circa il 65 % degli ospiti anziani si alimenta con una dieta a consistenza normale compatibile con un'età media di 83 anni, il 12 % si alimenta con un'alimentazione molto morbida o tritata, il 23% si alimenta con alimenti a consistenza cremosa.

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

Il servizio dovrà essere organizzato, ed i pasti prodotti e confezionati, tenendo conto di tutti gli accorgimenti al fine di distribuire, senza dispersione di risorse di personale e materie prime, il miglior pasto possibile per una popolazione di anziani non autosufficienti e delle altre tipologie di utenti sopra indicate.

In particolare, i pasti per bambini, giovani, adulti stranieri con tradizioni etico religiose, molto diverse dalla popolazione anziana, dovranno essere rispettosi delle diverse necessità nutrizionali e di palatabilità. Si farà riferimento ai Larn per la categoria di popolazione corrispondente e le grammature saranno aumentate o diminuite in proporzione.

Il capitolato è incentrato in maniera prevalente alla definizione del servizio dedicato alla popolazione anziana, in quanto rappresenta il gruppo di utenti più fragile e percentualmente maggioritario. Tutto quanto indicato e richiesto per la popolazione anziana verrà rapportato ai gruppi di utenti delle diverse età e fasce di appartenenza.

I pasti dovranno essere prodotti in uno o massimo due centri cottura per la produzione di pasti d'asporto, muniti di idonea autorizzazione sanitaria che faccia riferimento a tale tipo di attività. Di detti centri, l'aggiudicatario deve avere la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto (si legga: *avere la titolarità in quanto proprietario o intestatario di un contratto di locazione, a garanzia cioè della disponibilità per tutta la durata contrattuale dell'affidamento*). Si precisa che per la gestione delle emergenze l'aggiudicatario dovrà comunque disporre di un secondo centro di cottura, funzionalmente autonomo rispetto a quello principale.

I centri di produzione pasti dovranno essere situati ad una distanza massima, dai diversi centri di distribuzione, di 60 Km, percorribile comunque in non oltre 60 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche.

I centri di distribuzione dei pasti di cui calcolare la distanza sono:

Centri distribuzione Servizi per anziani o gravi disabilità
Viale Roma, 21
Via Bertocchi, 12
Via Paradiso, 11
Via Albertoni, 11
Via Saliceto, 71
Via Savioli, 3

Centri distribuzione - Coesione Sociale
Albergo San Vitale (Via San Vitale n 94)
Hotel Marco Polo (Via Marco Polo n 89/A)

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

Hotel Astor (Via Fioravanti n 42/2)
Hotel Fiera (Via Stalingrado n 82)
Hotel Caselle (Via Caselle n 113 – San Lazzaro)

In ogni caso, si ribadisce che la distanza dal centro di produzione pasti alle sedi indicate deve essere percorribile in non oltre 60 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche.

A tale obbligo si potrà derogare solo per cause di forza maggiore e comunque previa autorizzazione dell'ASP, secondo quanto previsto nel successivo articolo **“Oneri a carico della Ditta”**.

Si richiede specificamente il rispetto dell'arco di tempo di due ore dalla fine del ciclo di produzione all'inizio del consumo dei pasti con il costante e continuo rispetto delle temperature fredde e calde previste per legge, senza soluzione di continuità.

Sarà il produttore il responsabile di tutto il ciclo di controllo delle temperature che dovrà essere debitamente documentato giornalmente in tutte le sue fasi; tali documenti dovranno essere sempre a disposizione nei locali di produzione e nei locali atti al ricevimento e smistamento dei pasti, per controlli a campione da parte del personale dell'ASP in qualsiasi situazione.

I pasti debbono sostare nei locali assegnati alla ditta aggiudicataria il tempo strettamente necessario al controllo e smistamento nei reparti e non debbono essere lasciati incustoditi per nessuna motivazione. Non sono permesse consegne anticipate nelle strutture rispetto a quanto sopra indicato e richiesto.

Qualora la produzione avvenga in due centri, l'aggiudicatario dovrà individuare un unico referente responsabile sia dell'organizzazione che della produzione, affinché le tecniche di lavorazione e confezionamento impiegate siano le medesime e consentano di ricondurre i prodotti finali al menù giornaliero programmato.

Il servizio dovrà inoltre prevedere la fornitura di macchine erogatrici di:

- acqua addensata (acquagel) disponibile a gusto neutro e in diversi gusti frutta, nella misura di almeno 1 distributore ogni struttura, da verificare in sede di sopralluogo;
- pasti liofilizzati, per utenti con problemi di deglutizione.

La fornitura delle bevande dovrà avvenire principalmente attraverso macchine erogatrici di bevande calde e fredde.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'aggiudicatario è tenuto ad operare un costante e severo controllo secondo Piano Autocontrollo, Pacchetto Igiene (HACCP) e a porre in atto gli opportuni accorgimenti, affinché gli alimenti, la preparazione, la conservazione e il trasporto di questi rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia.

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

UTILIZZO DEI LOCALI E GESTIONE DELLE ATTREZZATURE

ASP, secondo le modalità indicate nel capitolato speciale, cederà, con tutte le responsabilità ad esso connesse:

- in ogni CS i locali attualmente utilizzati per la preparazione dei carrelli termici ed il locale esistente per il lavaggio delle stoviglie, completo di tutte le attrezzature attualmente utilizzate per la distribuzione e somministrazione dei pasti, oltre ad un locale magazzino;
- i locali ad uso spogliatoio per il personale o, in sostituzione, la possibilità di utilizzare quelli a disposizione del personale dell'ASP;
-

Gli **orari** della consumazione dei pasti nei nuclei sono:

- colazione: ore 8,00
- idratazione mattina: ore 10,30
- pranzo: ore 12,00
- idratazione pomeriggio: ore 15,30
- cena: ore 18,00

Questa scansione temporale è finalizzata ad un'organizzazione nella distribuzione compatibile con le attività di ogni nucleo assistenziale.

Il servizio di ristorazione potrà essere erogato anche a persone diverse dagli utenti finali dei servizi di ASP, come indicato all'art. 1 punto c). L'erogazione di detti pasti dovrà avvenire nei medesimi orari sopra indicati, se richiesti nell'ambito di CS già serviti.

Gli orari potranno subire variazioni e/o nuove formulazioni, a discrezione di ASP per esigenze organizzative, previa comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria. Inoltre, potranno essere richieste deroghe agli orari indicati per singoli nuclei, che ospitino gravi disabilità, specializzati in demenza o servizi rivolti a giovani/adulti da verificare a seconda delle necessità.

La ditta aggiudicataria è tenuta, pena l'applicazione delle sanzioni previste dallo schema di contratto, al **massimo rispetto degli orari concordati**, in quanto **i ritardi** determinano gravi disservizi all'erogazione delle attività assistenziali. Anche l'arrivo dei pasti **in tempi troppo anticipati** rispetto all'effettivo consumo, non permette il rispetto della sicurezza igienica e delle caratteristiche organolettiche del pasto stesso.

Il servizio di ristorazione ricade in tutte le sue fasi sempre sotto la diretta responsabilità della ditta aggiudicataria. Operativamente il personale deve custodire, sorvegliare e sovrintendere ad ogni operazione del servizio. In ragione di ciò, è fatto assoluto divieto, all'abbandono di pasti, materie prime ed attrezzature funzionanti, rispondendo in tal modo alle prescrizioni normative igieniche e di sicurezza.

Il ritiro dei carrelli termici dai reparti avverrà secondo una programmazione definita per ogni CS, compatibilmente con i tempi necessari alla corretta consumazione, indicativamente dopo 45 minuti dalla consegna. In stretta relazione a ciò e in diretta conseguenza, avverrà il ritiro delle stoviglie sporche.

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire copia del proprio manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal SISTEMA HACCP.

II.2 SOPRALLUOGO CONGIUNTO – VERBALE DI SOPRALLUOGO

L'appaltatore ha provveduto ad eseguire congiuntamente al rappresentante del committente un attento ed approfondito sopralluogo nelle zone dove dovranno svolgersi le lavorazioni.

Il verbale congiunto, sottoscritto dai partecipanti e riportato in **Allegato A**, evidenzia i rischi connessi nell'area interessata dai lavori al fine di adottare tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie.

II.3. INDICAZIONE DI EVENTUALI ULTERIORI APPALTI ATTIVI (SINTESI DEI RISCHI AD ESSI CORRELATI)

L'appalto riguarda Servizio di ristoro mediante installazione, gestione e manutenzione di distributori automatici di alimenti e bevande presso le sedi di ASP Città di Bologna. In alcune di queste sedi sono attivi ulteriori appalti gestiti da altre società, che quindi potrebbero interferire con l'attività della ditta appaltatrice; in particolare queste ditte per ciascuna sede sono:

Servizi per anziani o gravi disabilità

- Centro Servizi di Viale Roma 21, Bologna

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando "permessi di lavoro" da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

- Centro Servizi di Via Saliceto 71, Bologna

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando "permessi di lavoro" da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

- Centro Servizi di Via Albertoni, 11

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
		Servizio di ristorazione

Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione verde/giardini	

- Centro polifunzionale Cardinale Giacomo Lercaro, Via Bertocchi 12

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

- C.S. San Nicolò di Mira, Via Paradiso 11 - 13/2 - Bologna

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

- C.S. Savioli, Via Savioli n. 3, Bologna

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

Area Coesione Sociale

- Albergo San Vitale (Via San Vitale n 94)

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

- Hotel Marco Polo (Via Marco Polo n 89/A)

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	RISCHI/NOTE
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione verde/giardini	

- Hotel Astor (Via Fioravanti n 42/2)

<i>TIPOLOGIA ATTIVITÀ</i>	<i>RISCHI/NOTE</i>
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

- Hotel Fiera (Via Stalingrado n 82)

<i>TIPOLOGIA ATTIVITÀ</i>	<i>RISCHI/NOTE</i>
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

- Hotel Caselle (Via Caselle n 113 - San Lazzaro)

<i>TIPOLOGIA ATTIVITÀ</i>	<i>RISCHI/NOTE</i>
Pulizia e sanificazione	I rischi dovuti ad interferenze sono causati da interventi particolari; nei casi specifici verranno affrontati utilizzando “permessi di lavoro” da predisporre al momento o saranno gestiti nel corso delle riunioni di coordinamento
Manutenzione ordinaria luoghi di lavoro (immobili, macchine/impianti)	
Manutenzione verde/giardini	

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

III. AMBITI DI INTERFERENZA (TEMPORALI, SPAZIALI, CICLO PRODUTTIVO)

Per quanto riguarda le interferenze temporali, ossia la presenza negli stessi orari del personale del Committente e della Impresa appaltatrice, si riportano dei diagrammi relativi alla giornata tipo e alla settimana tipo, evidenziando le ore e le giornate in cui operano i lavoratori del Committente e della Impresa Appaltatrice. (Il grafico evidenzia in maniera diretta ed esplicita la possibilità di una interferenza temporale).

Per semplicità (ed esaustività) anche la presenza di un solo lavoratore comporta la segnalazione nel grafico.

Ambito di interferenza temporale - giornaliero

Possibili interferenze tra personale dell'Appaltatore e quello della Committenza si possono verificare in occasione dell'attività di supervisione e controllo delle prestazioni svolta dal personale presso le aree di lavoro in cui sono previsti gli interventi, come da capitolato speciale di appalto (art. 14).

In tali aree potranno essere occasionalmente presenti, oltre al personale suddetto, altri lavoratori del Committente adibiti a mansioni operative (cantonieri, agenti di polizia municipale ecc), anche dediti ad attività diverse da quelle oggetto dell'appalto. Si riporta di seguito il prospetto per servizio.

Servizi per anziani o gravi disabilità

Orari di lavoro		0.00 +6.00	7.00	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00 +24.00
Committente															
Appaltatore															

Ambito di interferenza temporale - settimanale

GIORNI	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
COMMITTENTE							
APPALTATORE							

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.											DUVRI Rev. 0	
												Servizio di ristorazione	

Area Coesione Sociale

Orari di lavoro		0.00 +6.00	7.00	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00 +24.00
Committente															
Appaltatore															

Ambito di interferenza temporale - settimanale

GIORNI	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
COMMITTENTE							
APPALTATORE							

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Ambito di interferenza spaziale

Per quanto riguarda le interferenze spaziali nel seguito si fornisce, sempre in forma gabellare, un prospetto delle aree di lavoro in cui potrà operare il personale del Committente e della Ditta Appaltatrice, evidenziando anche qui le possibili sovrapposizioni.

<i>Punto di ristoro</i>	Committente	Appaltatore
C.S. Giovanni XXIII, Viale Roma n. 21, Bologna	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
C.S. Saliceto, Via di Saliceto n. 71, Bologna	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
C.S. Albertoni, Via Albertoni n. 11, Bologna	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
C.S. Lercaro, Via Bertocchi n. 12, Bologna	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
CS San Nicolò in via Paradiso n.11 e n. 13/2	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
CD Savioli in via Savioli n. 3	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro

<i>COESIONE SOCIALE</i>	Committente	Appaltatore
Albergo San Vitale Via San Vitale n 94	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
Hotel Marco Polo Via Marco Polo n 89/A	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
Hotel Astor Via Fioravanti n 42/2	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
Hotel Fiera Via Stalingrado n 82	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro
Hotel Caselle Via Stalingrado n 82	Tutta la Struttura/Immobile	Zone comuni di transito – luoghi di lavoro

Ambito di interferenza funzionale

Non si evidenziano ambiti di interferenza funzionali – cfr. il “ciclo produttivo” – non avendo l’attività oggetto dell’appalto un ruolo diretto nello svolgimento delle attività del Committente.

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

IV Individuazione delle situazioni di rischio che possono interferire con lo svolgimento dell'appalto e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre i rischi

IV.1 PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE DELLE EMERGENZE

ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE
<i>Il personale dell'impresa esecutrice che opera nei luoghi di lavoro della committenza dovrà:</i>
1. prendere preventivamente visione dei Documenti relativi alle informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro e sulle misure di prevenzione e emergenza adottate in relazione all'attività svolta e delle planimetrie dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza;
2. tenere corridoi e vie di fuga in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei;
3. garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono rimanere sgombri e liberi;
4. prendere visione della posizione dei presidi di emergenza e degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas;
5. partecipare alle prove di evacuazione ed attenersi alle disposizioni del Committente in caso di emergenza;
6. non far stazionare i propri lavoratori nel luogo di lavoro oltre l'orario stabilito.
ADEMPIMENTI DEL COMMITTENTE
<p>Mettere a disposizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i mezzi estinguenti; - le istruzioni per l'evacuazione; - i nominativi della squadra dell'emergenza; - la modifica delle vie di esodo se richiesta per le lavorazioni in atto.

IV.2 BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE
Il personale della Ditta Appaltatrice esecutrice che opera all'interno dei luoghi di lavoro della committenza dovrà:
1. non creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza delle aree di transito;
2. collocare in modo tale da non poter costituire inciampo, le attrezzature ed i materiali necessari allo svolgimento dell'attività.

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

IV.3 RISCHIO DI CADUTA MATERIALI DALL'ALTO

<p>ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p>
<p>Per gli interventi da eseguire in quota occorre provvedere alla delimitazione e segnalazione dello spazio, quindi, al divieto di passare o sostare sotto tali postazioni.</p>
<p>Non potranno essere usate attrezzature di proprietà del Committente fatta salva esplicita autorizzazione.</p>

IV.4 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI E ATTREZZATURE

<p>ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p>
<p>Gli automezzi impiegati per le attività di trasporto devono accedere ed effettuare movimenti nelle zone di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi e comunque nel rispetto della segnaletica dei piazzali interni (ove presente).</p>
<p>Le attrezzature utilizzate per lo svolgimento dell'attività devono essere conformi alla normativa vigente.</p>
<p>Nel caso di utilizzo di attrezzature di ASP (qualora previsto dal contratto d'appalto) l'impresa dovrà produrre apposita dichiarazione relativa all'avvenuta formazione ed addestramento degli operatori all'utilizzo delle stesse.</p>

IV.5 APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI

<p>ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p>
<p>Utilizzare i componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici (opportunamente autorizzati) rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione.</p>
<p>Utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.</p>
<p>Sollevarre da terra i cavi o le loro prolunghie e comunque porli in punti non soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio.</p>

IV.6 INTRODUZIONE DI ATTREZZATURE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO

<p>ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p>
<p>Essere in possesso per le attrezzature utilizzate per l'esecuzione del servizio della certificazione della marcatura CE, della dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione, della compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/08), delle schede di sicurezza ed informativa sull'utilizzo. La documentazione deve essere consegnata al Servizio appaltante e messa a disposizione degli organismi di controllo. Gli operatori devono essere addestrati all'uso.</p>

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

IV.7 RIFIUTI

<p>ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p>
<p>Garantire lo smaltimento conforme nei punti di raccolta predisposti dal committente.</p>

IV.8 USO DI PRODOTTI CHIMICI

<p>ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p>
<p>Consegnare per i prodotti chimici utilizzati la scheda di sicurezza chimico-tossicologica articolata in 16 punti ed aggiornate ai più recenti disposti normativi.</p>
<p>Non lasciare i prodotti chimici ed i loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, devono essere smaltiti secondo le norme vigenti.</p>
<p>Non è ammessa la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di scheda di sicurezza.</p>

IV.9 USO DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

<p>ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</p>
<p>Fornire i dispositivi di protezione individuale previsti dal proprio documento di valutazione dei rischi per le attività che vengono svolte.</p>
<p>Utilizzare, in aggiunta a quanto sopra, mascherine di protezione delle vie respiratorie del tipo FFP2</p>
<p>Effettuazione dei controlli da parte del Preposto (Capo Squadra) sull'uso dei DPI.</p>

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

V. Individuazione dei rischi specifici e di interferenza

Sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico:

N.	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Sì	No	
1	Esecuzione all'interno dei luoghi di lavoro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Esecuzione all'esterno dei luoghi di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Previsti interventi sugli impianti <input type="checkbox"/> elettrici <input type="checkbox"/> idrici <input type="checkbox"/> fognari <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Previsti interventi <input type="checkbox"/> murari <input type="checkbox"/> manutenzione distributori <input type="checkbox"/> trattamenti <input type="checkbox"/> sgombero <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Allestimento di un'area delimitata	All'interno	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	(deposito materiali, per lavorazioni, ...)	All'esterno	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Esecuzione durante l'orario di lavoro dei dipendenti	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Previsto lavoro notturno	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Prevista chiusura di percorsi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Previsto utilizzo di attrezzature / macchinari propri <input checked="" type="checkbox"/> carrello - portavivande <input checked="" type="checkbox"/> attrezzature utilizzate per la preparazione, trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti, e colazioni, compresi i frigoriferi; <input type="checkbox"/> utensili per manutenzione <input type="checkbox"/> altro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Previsto utilizzo di opere provvisorie proprie <input type="checkbox"/> ponteggio <input type="checkbox"/> trabattello <input type="checkbox"/> piattaforma elevatrice <input type="checkbox"/> scale (norma UNI EN 131) <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Previsto utilizzo di fiamme libere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Previsto utilizzo sostanze chimiche	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Previsto utilizzo materiali e lavorazioni a rischio biologico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



N.	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Sì	No
14	Prevista produzione di <input type="checkbox"/> polveri <input type="checkbox"/> calcinacci <input type="checkbox"/> residui di materiale di lavorazione (alimentare) <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Prevista la utilizzazione: <input checked="" type="checkbox"/> fili elettrici <input type="checkbox"/> cavi/barre in ferro o altro materiale <input type="checkbox"/> tubi in plastica per collegamento idrico..... <input type="checkbox"/> cemento/intonaco/calce/altro materiale..... <input type="checkbox"/> chiodi/viti/altro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Prevista la utilizzazione: <input checked="" type="checkbox"/> acqua <input checked="" type="checkbox"/> prodotti chimici per pulizia <input type="checkbox"/> sostanze solventi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Prevista movimentazione manuale dei carichi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Prevista movimentazione carichi con uso di mezzi meccanici	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Prevista produzione di rumore	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
20	Presente rischio di caduta dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
21	Presente rischio di caduta di materiali dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
22	Movimento mezzi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Compresenza con altri lavoratori	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Rischio scivolamenti (scale, ecc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Previsto utilizzo e/o trasporto di liquidi infiammabili / Combustibili	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
26	Presenza di parenti/utenti nella zona durante la lavorazione	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Gli interventi comportano riduzione temporanea dell'accessibilità per utenti diversamente abili	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	I lavoratori della ditta incaricata utilizzeranno i servizi igienici temporanei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
29	I lavoratori della ditta incaricata avranno a loro disposizione spazi quali depositi / spogliatoi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Esistono percorsi dedicati per il trasporto di materiali atti allo svolgimento dell'appalto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
31	Esistono spazi per carico/scarico di materiali per lo svolgimento dell'appalto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

VI. Individuazione dei rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e relative misure tecniche, organizzative o gestionali adottate per eliminare o ridurre i rischi

Per quanto riguarda i rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e tenendo conto anche degli ambiti temporali e spaziali, si fornisce nel seguente prospetto, a fronte delle situazioni esplicitate nella tabella precedente, le misure da adottare da parte del Committente e dell'Impresa Appaltatrice.

Per quanto riguarda gli indici associati a ciascun potenziale rischio da interferenza (P = probabilità, G = gravità, C = criticità o livello di rischio) si rimanda all'Appendice 1 (criteri e metodologia adottata).

Potenziali Rischi da Interferenze	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Committente
Cadute in piano per scivolamento su superfici bagnate. (P=2, G=2, C=3)	Con riferimento ai locali cucina, ai locali lavaggio stoviglie, dispense, magazzini, spogliatoi ed annessi servizi igienici delle strutture: qualora negli spazi sia previsto l'accesso di altro personale provvedere alla segnalazione delle superfici di transito che risultassero bagnate e quindi a rischio di scivolamento.	Rispetto delle delimitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolge, o si sia svolto (ancorché non ancora asciugato) il lavaggio dei pavimenti. Divieto di rimozione delle delimitazioni
Cadute in piano per presenza di ostacoli (P=2, G=2, C=3)	Durante lo svolgimento dei servizi con l'uso di macchine a funzionamento elettrico (con particolare riferimento ai carrelli termici per il mantenimento della temperatura dei pasti e alle attività svolte nel locale cucina e/o nei locali per il lavaggio delle stoviglie posizionare le prolunghie di alimentazione in modo tale che non abbiano a costituire occasione di inciampo sia per il personale operatore che per i lavoratori del Committente; evidenziare i cavi, proteggere da calpestio e/o tranciamento).	Riporre massima attenzione agli eventuali cavi elettrici posti a terra o ogni altro oggetto che possa costituire pericolo di caduta o inciampo.
Cadute in piano per presenza di ostacoli (P=2, G=2, C=3)	Effettuare i depositi temporanei di materiale in posizioni tali da non ostacolare il normale passaggio dei lavoratori e dell'utenza del Committente, anche con riferimento all'eventuale esodo connesso a situazioni emergenziali. Garantire, ove necessario, la presenza di personale della Impresa Appaltatrice per segnalare il pericolo.	Riporre massima attenzione agli eventuali oggetti che possano costituire pericolo di caduta o inciampo.
Ingombro delle uscite di emergenza e dei presidi antincendio (P=2, G=2, C=3)	Effettuare i depositi temporanei di materiale/attrezzature in posizioni tali da non ostacolare le uscite di emergenza nè i presidi antincendio. Garantire, ove necessario, la presenza di personale della Impresa Appaltatrice per evitare tali situazioni.	Riporre massima attenzione agli eventuali oggetti che possano costituire pericolo di ostruzione delle vie di esodo e presidi antincendio.

(segue)

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Potenziali Rischi da Interferenze	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Committente
Presenza di prodotti chimici specifici per i servizi da svolgere. (P=2, G=1, C=2)	<p>Consegnare al Committente e trasmettere al Servizio Prevenzione e Protezione l'elenco dei prodotti utilizzati per la pulizia delle cucine, delle stoviglie, delle superfici e dei distributori unitamente alle schede di sicurezza.</p> <p>Divieto assoluto di uso di prodotti tossici e/o cancerogeni. Utilizzare i prodotti secondo quanto previsto dalle istruzioni indicate sulla scheda tecnica (concentrazione, diluizione, modalità d'uso).</p> <p>Divieto di miscelazione di prodotti diversi.</p> <p>Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere custoditi in appositi armadi chiudibili a chiave o in appositi spazi destinati al deposito delle sostanze (dispense).</p> <p>Garantire la disponibilità di materiale assorbente in caso di sversamenti di sostanze causati da rottura dei contenitori e/o manovre errate.</p> <p>La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.</p>	<p>Individuazione e messa a disposizione di un locale adeguato (con possibilità di chiusura) ove stoccare i prodotti chimici necessari allo svolgimento delle attività lavorative e dichiarati in sede di gara.</p> <p>Divieto di accesso al personale del Committente e di altre ditte presenti a tale locale</p> <p>Divieto di utilizzo dei prodotti della Impresa Appaltatrice da parte dei lavoratori del Committente e/o di altre ditte presenti.</p>
Eventuale caduta materiali dall'alto nell'uso di scale, per operazioni di pulizia in quota (P =1, G=3, C= 3)	<p>Nello svolgimento di potenziali lavori in quota (es. pulizia pareti piastrellate, pulizia di cappe di aspirazione, ecc.) utilizzare attrezzature appropriate al tipo di intervento ed in considerazione dei limiti dettati dalle esigenze ambientali: qualora nelle zone sottostanti i lavori in quota sia possibile la sosta o il transito di persone terze, l'esecuzione degli stessi verrà preceduta dalla messa in atto di delimitazioni e di segnaletica richiamante il periodo di cui trattasi.</p> <p>Le scale necessarie allo svolgimento degli interventi saranno usate nel rispetto dei criteri di sicurezza per esse previste dalle specifiche norme.</p>	<p>Divieto di transito nelle zone sottostanti / adiacenti le scale; obbligo di rispetto della eventuale segnaletica predisposta;</p> <p>Divieto di rimozione delle delimitazioni poste in essere dal personale dell'Impresa appaltatrice.</p>
Incendio e/o altri rischi connessi all'uso di energia elettrica per alimentare le attrezzature dell'Impresa Appaltatrice (P=1,G=4, C=4)	<p>Utilizzo di apparecchi elettrici e componenti elettrici (cavi, spine, prese, adattatori etc.) rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed efficienti sotto il profilo della sicurezza.</p> <p>Prelievo dell'energia elettrica dai punti individuati dal Committente nel rispetto delle caratteristiche tecniche del punto di presa.</p> <p>Verifica tramite il competente ufficio tecnico, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.</p> <p>Utilizzo dell'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte anche per quanto riguarda l'utilizzo di prese a spina del tipo industriale.</p> <p>L'impiego di energia elettrica e gas da parte della Ditta dovrà essere effettuato mediante personale adeguatamente informato</p>	<p>Adeguatezza dell'impianto elettrico (protezioni, collegamenti di terra, ecc.) ed in modo particolare dei punti di allaccio da cui viene consentito il prelievo dell'energia elettrica</p> <p>Presenza e disponibilità di mezzi estinguenti (estintori)</p>

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Potenziali Rischi da Interferenze	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Committente
	e formato anche dal preposto sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature e relativi comandi elettrici e delle valvole e /o saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la propria sicurezza e quella delle altre persone presenti, ogni responsabilità connessa sarà a carico della Ditta.	
Problemi legati alla gestione rifiuti (P = 1, G = 1, C = 1)	Rimozione dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari. Delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo e relativo contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. Smaltimento pianificato presso discariche autorizzate.	
Allagamento (P = 1, G = 2, C = 2) Coinvolgimento di impianto elettrico (P = 1, G = 3, C = 3)	L'utilizzo di acqua nei locali cucina o lavaggio stoviglie deve essere tale da non determinare il contatto con parti elettriche in tensione. In caso di rottura di una tubazione delle acque potabili o di scarico verrà data immediata comunicazione al coordinatore delle emergenze per la gestione dell'evento nel breve periodo ed al responsabile dell'ufficio manutenzione fabbricati per il ripristino della rete.	Adozione delle procedure previste dal piano di emergenza per l'allagamento. Interventi di ripristino degli impianti.
Rischi relativi alla consegna degli alimenti nelle aree esterne delle sedi. (P=2,G=3, C=4)	I mezzi di trasporto utilizzati per veicolare i pasti dovranno essere parcheggiati nelle aree esterne delle strutture negli appositi spazi previsti dal committente. Durante le fasi di carico e scarico la ditta si farà carico dell'onere del controllo del mezzo. Inoltre ogni manovra del mezzo di trasporto utilizzato dalla ditta appaltatrice nelle aree esterne delle strutture e di pertinenza delle stesse (potenzialmente interessate dalla presenza degli utenti) deve essere effettuata rispettando i limiti di velocità. Nelle strutture in cui la consegna dei pasti avviene mediante l'accesso al cortile interno della struttura, fruito da utenti/visitatori, l'operatore della ditta appaltatrice dovrà comunicare al personale ASP il suo arrivo ed attendere l'autorizzazione all'ingresso nel cortile. Quando il personale adibito al trasporto si allontana dal veicolo è obbligato a chiuderlo e soprattutto a trattenere le chiavi. L'area di parcheggio per il mezzo dell'appaltatore deve essere opportunamente segnalata con appositi segnali di avvertimento e pericolo.	Il committente individuerà per tutte le sedi un'area di posizionamento del mezzo di trasporto ai fini del carico e scarico degli alimenti. Nelle strutture in cui la consegna dei pasti avviene mediante l'accesso al cortile interno della struttura, fruito da utenti/visitatori, tutte le operazioni di manovra dell'automezzo (accesso, parcheggio, stazionamento ed uscita) avverranno sotto il controllo di un operatore ASP.
Rischi relativi alla presenza dei parenti durante le ore di visita. (P=1,G=3, C=3)	L'appaltatore si impegna al rispetto rigoroso degli orari e dei tempi previsto per la consegna e il ritiro delle casse termiche.	I parenti devono avere degli orari prestabiliti per le visite e tali orari devono essere fissati in modo tale da non determinare sovrapposizioni con la ditta preposta al servizio di ristorazione

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

Potenziali Rischi da Interferenze	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Committente
<p>Rischi relativi alla presenza degli infermieri. (P=1,G=3, C=3)</p>	<p>Nelle seguenti strutture poiché è previsto il servizio infermieristico, in casi del tutto eccezionali si potrebbe determinare interferenza con le attività svolte dalla ditta. In questi casi gli interventi di medicazione (o similari) avranno priorità sul servizio di ristorazione che eventualmente verrà interrotto e ripreso al termine della prestazione sanitaria, anche per ridurre il rischio biologico.</p>	
<p>Rischi relativi alla presenza degli animatori nei locali di preparazione pasti (P=1,G=3, C=3)</p>	<p>Nelle seguenti strutture gli animatori in alcuni casi collaboreranno con la ditta appaltatrice nella preparazione degli alimenti. L'appaltatore avrà l'onere del coordinamento delle attività svolte dai propri lavoratori con quelle svolte dal personale dell'ASP. Qualora venga richiesto l'uso da parte del personale dell' ASP di attrezzature da cucina, l'onere dell'addestramento per lo svolgimento dell'attività in sicurezza sarà a carico dell'appaltatore.</p>	<p>Il datore di lavoro dell'ASP fornirà gli eventuali DPI necessari allo svolgimento delle attività ed effettuerà la formazione sui rischi specifici relativi agli ambienti da cucina.</p>
<p>Rischi relativi alla presenza del personale delle altre ditte presenti nelle strutture e che si occupano del ricevimento dei pasti nelle sale da pranzo. (P=2,G=2, C=3)</p>	<p>Nelle strutture sono presenti lavoratori di altre ditte che nell'ambito delle loro funzioni si occupano del ricevimento dei pasti nelle sale da pranzo. Il personale dell'appaltatore si impegnerà a garantire lo stoccaggio degli alimenti in condizioni di sicurezza anche nei riguardi degli utenti della struttura. La movimentazione dei contenitori termici su piani orizzontali dovrà essere preferibilmente effettuata con l'uso di carrelli su ruota. La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.</p>	<p>Il committente definirà le opportune azioni di coordinamento tra i due soggetti per gli aspetti non codificati in sede contrattuale.</p>
<p>Rischi relativi all'utilizzo degli spogliatoi promiscui. (P=2,G=1, C=2)</p>	<p>Nelle seguenti strutture gli spogliatoi messi a disposizione della ditta appaltatrice non hanno un uso esclusivo (bensì promiscuo). I referenti delle ditte, mediante apposito coordinamento, definiranno modalità e tempi d'uso.</p>	<p>Il committente definirà le opportune azioni di coordinamento tra i due soggetti per gli aspetti non codificati in sede contrattuale.</p>

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

VII. Oneri della sicurezza

I costi della sicurezza, di cui al comma 5 dell'art. 26 del D. Lgs 81/08, devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta. In analogia ai lavori, come previsto dall'art. 7 comma 1 del DPR 222/2003, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati (es. misure di coordinamento, procedure, apprestamenti, sfasamento temporale delle lavorazioni, ecc.). La stima deve essere congrua, analitica per voci singole, a corpo o a misura (quindi non a percentuale), riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali vigenti nell'area interessata, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente.

Si riporta di seguito l'elenco dei costi della sicurezza individuati:

Descrizione	Costo
- Partecipazione alla riunione di coordinamento e Cooperazione e coordinamento annuale (n° 2 incontro anno). A corpo	€ 400,00
- Somministrazione attività di informazione, formazione e addestramento ai lavoratori che opereranno presso le strutture in merito ai contenuti del Duvri e delle procedure di emergenza. A corpo	€ 600,00
- Costo delle misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti. A corpo	€ 200,00
- Mascherina facciale a tre lembi, adattabile al volto con trapuntatura e stringinaso sul lembo superiore per la riduzione dell'appannamento degli occhiali, con doppi elastici laterali, conforme alla norma UNI EN 149: classificazione FFP2 NR D.	€ 350,00
- N. 10 Cavalletti di segnalazione con indicazione "Attenzione Pavimento bagnato"	€ 500,00
- Delimitazione temporanea di piccole zone di lavoro all'internodi locali ad uso commerciale residenziale, realizzata con colonnine in plastica bicolore, altezza 90cm con base in gomma pesante e catena in pvc bicolore diametro 8mm, poggiati a terra con interasse di 1m, compresa la fornitura, il montaggio e lo smontaggio del materiale per attività di manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le macchine e attrezzature fisse e mobili. Per complessivi 80 m.	€ 350,00
- Maggiori oneri connessi allo scambio di comunicazioni con gli uffici del committente, con annessi sopralluoghi di verifica A corpo	€ 200,00
TOTALE	€ 2.600,00

I costi della sicurezza non sono soggetti a ribasso d'asta



 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

Appendice 1

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

CODICE CIVILE

Art. 1655 Nozione

L'appalto (2222 e seguenti) è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

Art. 1662 Verifica nel corso di esecuzione dell'opera

Il committente ha diritto di controllare lo svolgimento dei lavori e di verificarne a proprie spese lo stato. Quando, nel corso dell'opera, si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto e a regola d'arte, il committente può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto del committente al risarcimento del danno (1223, 1454, 2224).

Art. 26 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n.81

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'art. 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto del periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) Acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria artigianato;
- 2) Acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 Dicembre 2000, n. 445;

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1 i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare, o ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 Agosto 2007, ed ancora in corso alla data del 31 Dicembre 2008, il documento di cui al recedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

4 Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali ed assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, 1655 e 1656 del codice civile, devono essere specificamente indicati, a pena di nullità ai sensi dell'art. 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 Agosto 2007 i costi della sicurezza devono essere indicati entro il 31 Dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 Aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 Agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve esser munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

CRITERI E METODOLOGIA ADOTTATI

Lo strumento adottato per una mappatura riepilogativa dei rischi è la matrice di rischio, che permette di combinare le probabilità e la gravità in modo indicizzato (indice di criticità).

La seguente tabella fornisce i criteri di definizione dei livelli di probabilità in riferimento agli infortuni ed in riferimento alla salute.



Cod.	Probabilità	Definizione in rif. infortuni	Definizione in rif. salute
1	Improbabile	<ul style="list-style-type: none"> La mancanza rilevata può provocare danno per la concomitanza di almeno due eventi poco probabili (indipendenti) o comunque solo in occasioni poco fortunate. Non sono noti episodi già verificati o si sono verificati con frequenza rarissima. Il verificarsi del danno susciterebbe perlomeno una grande sorpresa. La probabilità di incidente (anche senza infortunio) è <1 E-3 per persona e per anno. 	<ul style="list-style-type: none"> Agenti chimici: poliesposizione discontinua Piombo metallico: <ul style="list-style-type: none"> PbA 40-150 mcg/m3 PbB <40 mcg% Amianto: < 0.1 fibre/cm3 Oli minerali: contatto occasionale Polveri inerti: <5 mg/m3 Rumore: Lepd < 80dbA Microclima: lavoro all'aperto Turni: due turni a rotazione Posture: seduta o in piedi fissa Impegno visivo (VDT): medio (più di 20 ore settimanali) Sforzo fisico dinamico: medio (a discrezione del medico) Lavoro isolato: occasionale Lavoro in quota: occasionale Uso di utensili vibranti: occasionale
2	Possibile	<ul style="list-style-type: none"> La mancanza rilevata può provocare danno anche se in modo non automatico o diretto. E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito un danno. Il verificarsi del danno in azienda susciterebbe una moderata sorpresa. La probabilità di incidente (anche senza infortunio) è tra 1 E-2 ed 1 E-3 per persona e per anno. 	<ul style="list-style-type: none"> Agenti chimici: conc. amb. <50% TLV Piombo metallico: <ul style="list-style-type: none"> PbA 40-150 mcg/m3 ; PbB: 40-50 mcg% Amianto: 0.1(0.2 fibre/cm3) Oli minerali: contatto abituale Polveri inerti: >5 mg/m3 Rumore: Lepd 80-85 dbA Microclima: stress termico Turni: tre turni a rotazione Posture: eretta fissa Impegno visivo (VDT): elevato (più di 20 ore settimanali) Movimentazione carichi: elevato (a discrezione del medico) Lavoro isolato: abituale Lavoro in quota: abituale Uso di utensili vibranti: abituale

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Cod.	Probabilità	Definizione in rif. infortuni	Definizione in rif. salute
3	Probabile	<ul style="list-style-type: none"> • Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno. • Si sono già verificati episodi per la stessa mancanza nell'azienda o in aziende simili. • Il verificarsi del danno in azienda non susciterebbe alcuna sorpresa. • La probabilità di incidente (anche senza infortunio) è tra 1 E-1 ed 1 E-2 per persona e per anno. 	<ul style="list-style-type: none"> – Agenti chimici: conc. amb.>50% TLV – Piombo metallico: – PbA 40-150 mcg/m3 ; – PbB: 50-60 mcg% – Amianto: <0.2 fibre/cm3; >0.6 se solo crisolito. – Oli minerali: esposizione ad aerosol. – Rumore: Lepd > 85 dbA – Turni: turni speciali – Posture: incongrua – Sostanze Cancerogene presenti: R45/R49 + classificazione IARC

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Più semplice è, senza dubbio, definire in modo chiaro i livelli di gravità (o danno). E' stata adottata una scala di quattro livelli, che viene nel seguito riportata.

Codice	Gravità	Definizione
1	Lieve	<p>Infortunio o episodio di esposizione acuta con invalidità rapidamente reversibile (pochi giorni).</p> <p>Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili (pochi giorni).</p> <p>Sono presenti sostanze o preparati moderatamente nocivi.</p>
2	Medio	<p>Infortunio o episodio di esposizione acuta con invalidità reversibile.</p> <p>Esposizione cronica con effetti reversibili.</p> <p>Sono presenti sostanze di cui al DPR 334/99 anche se in quantità inferiori alla soglia di dichiarazione.</p> <p>Sono presenti sostanze e/o preparati biologici di Gruppo 1 (class. D.Lgs 81/2008).</p>
3	Grave	<p>Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale.</p> <p>Esposizione cronica con effetti rapidamente irreversibili e/o parzialmente invalidanti.</p> <p>Sono presenti sostanze di cui al DPR 334/99 in quantità superiore ai limiti di dichiarazione.</p> <p>Sono presenti sostanze e/o preparati biologici di Gruppo 2 (class. D.Lgs 81/2008).</p>
4	Gravissimo	<p>Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale.</p> <p>Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti.</p> <p>Sono presenti sostanze di cui al DPR 334/99 in quantità superiore ai limiti di notifica.</p> <p>Sono presenti sostanze e/o preparati biologici di Gruppo 3 e 4 (class. D.Lgs 81/2008).</p>

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

Infine, per completare l'analisi di rischio sono stati utilizzati i seguenti sei livelli di criticità individuabili automaticamente con la relazione:

$$\text{Indice di Criticità} = \text{Indice di gravità} + \text{Indice di probabilità} - 1$$

Codice	Criticità	Definizione
1	Trascurabile	Non sono richieste azioni di mitigazione per i rischi identificati
2	Lieve	Sono da valutare azioni di mitigazione in fase di programmazione. Non si ravvisano interventi urgenti.
3	Modesto	Mantenere sotto controllo i rischi valutando ipotesi di interventi mitigativi.
4	Moderato	Monitorare costantemente i rischi valutando la necessità di interventi mitigativi nel breve/medio periodo.
5	Alto	Intervenire con urgenza per individuare ed attuare gli interventi di prevenzione e protezione che riducano il rischio ad una criticità inferiore.
6	Molto alto	Intervenire immediatamente per eliminare/ridurre il pericolo e comunque ridurre il rischio ad una criticità inferiore.

La distribuzione delle varie classi di criticità, in base alle diverse combinazioni di gravità e probabilità, può essere rappresentabile graficamente tramite la **matrice di rischio**:

Gravità	4	5	6
	3	4	5
	2	3	4
	1	2	3
	Probabilità		

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

Appendice 2

DEFINIZIONI

Di seguito si forniscono alcune definizioni relative ai soggetti che intervengono e sono presenti nell'argomento trattato ed ai tipi di contratto che possono essere stipulati.

Appaltante o committente: colui che richiede un lavoro o una prestazione.

Appaltatore: è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.

Subappaltatore: è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.

Lavoratore autonomo o prestatore d'opera: è colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera della ditta.

Lavoratore: persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione.

Contratto d'appalto: l'appalto è il contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro (art. 1655 c.c.).

Pertanto, fra committente e appaltatore viene stipulato un contratto articolato principalmente su:

- l'oggetto dell'opera da compiere,
- le modalità di esecuzione,
- i mezzi d'opera,
- le responsabilità,
- l'organizzazione del sistema produttivo,
- le prerogative e gli obblighi.

Quando l'opera viene eseguita al di fuori del luogo di lavoro del committente, sull'appaltatore gravano gli oneri economici, riguardanti la remuneratività dell'opera che va ad eseguire, e gli oneri penali, connessi alle violazioni colpose della normativa di sicurezza.

Appalto incorporato: è il caso in cui l'opera viene eseguita all'interno del luogo di lavoro del committente, senza la compresenza di lavoratori dipendenti da quest'ultimo. Questo contratto si realizza quando l'opera richiede una massiccia specializzazione, divisione, parcellizzazione dei lavori appaltati in quanto volendo eseguire, in campo industriale (esempio manutenzione con elettricisti, meccanici, idraulici, ecc.), opere di diversa natura secondo le regole dell'arte, occorre richiedere l'intervento di personale in possesso di determinati requisiti tecnici. Si generano perciò interferenze che sono fonte di rischi

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

aggiuntivi rispetto a quelli già insiti nei singoli lavori e la cui responsabilità può gravare sul committente.

Appalto promiscuo: gli appalti promiscui sono quelli che vedono impegnate una o più imprese appaltatrici in uno stesso ambiente di lavoro o, in strutture nelle quali operano i lavoratori del committente. Si tratta generalmente di lavori su impianti e che devono essere eseguiti senza interrompere il loro normale funzionamento e sui quali potrebbero operare contemporaneamente i lavoratori del committente.

Subappalto: il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il committente, nonostante l'autorizzazione. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.).

Contratto d'opera: il contratto d'opera si configura quando una persona si obbliga verso "un'altra persona fisica o giuridica" a fornire un'opera o un servizio pervenendo al risultato concordato senza vincolo di subordinazione nei confronti del committente (art. 2222 c.c.).

IDONEITÀ DELL'IMPRESA APPALTATRICE E DEL SUO PERSONALE

Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'azienda, ovvero dell'unità produttiva, ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi:

“verifica, anche attraverso l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico--professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o in contratto d'opera”.

In pratica l'identificazione del requisito non si esaurisce nell'accertamento del possesso delle capacità tecniche ad eseguire determinati lavori (o nella semplice verifica di possesso di iscrizione alla Camera di Commercio), ma implica anche il possesso e la messa a disposizione di risorse, mezzi e personale adeguatamente organizzati al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza sia dei lavoratori impiegati a svolgere l'opera richiesta che di quelli del committente. In altre parole si concretizza nella capacità dell'appaltatore di realizzare sicurezza.

Pertanto, la capacità di valutare i rischi e di individuare le misure di protezione in relazione all'opera da eseguire, è da considerarsi come requisito tecnico-professionale che la ditta esecutrice deve possedere. Detta valutazione deve avere per oggetto il censimento dei rischi, l'esame degli stessi e la definizione delle misure di sicurezza relative, l'organizzazione del lavoro e la disponibilità di macchine ed attrezzature previste per la realizzazione dell'opera.

Le macchine e gli impianti devono ovviamente essere corredati della dovuta documentazione inerente la loro conformità alle norme di sicurezza (es. libretti ponteggi, omologazione degli apparecchi di sollevamento, marchio CE delle attrezzature, ecc.).

L'acquisizione di queste informazioni è inoltre elemento necessario per la realizzazione del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione che il committente deve eventualmente attuare..

Altri requisiti che l'appaltatore deve possedere, nel caso di esecuzione, manutenzione o trasformazione di particolari impianti sono quelli specificati nel D.M 37/08; questi garantiscono il committente esclusivamente sulla esecuzione degli impianti citati nella

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

legge stessa e che devono essere eseguiti a regola d'arte e secondo le norme di buona tecnica.

Infine possono costituire titolo preferenziale, ai fini della definitiva attribuzione dell'appalto o contratto d'opera, la predisposizione di documentazione inerente:

- i profili professionali delle maestranze impiegate;
- il programma degli investimenti attuati e previsti sulla sicurezza.

In caso di subappalto, l'appaltatore verifica l'idoneità tecnico-professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri con i quali il committente ha verificato l'idoneità dell'appaltatore stesso; fa comunque eccezione l'esecuzione di lavori pubblici per i quali, invece, il committente deve verificare anche l'idoneità dei subappaltatori (D.Lgs.12/4/2006).

Il materiale sopra citato sarà sempre tenuto a disposizione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione per le attività connesse al D.Lgs 81/08.

I requisiti tecnico - professionali dell'appaltatore faranno parte integrante del capitolato d'appalto. In sede di offerta il potenziale appaltatore, utilizzando un apposito modulo ha autocertificato i medesimi e prima della stipula del contratto avrà dato prova della veridicità di quanto dichiarato fornendo apposita documentazione.

PERSONALE DIPENDENTE

L'appaltatore comunicherà tramite l'**Allegato B**, prima dell'inizio dei lavori i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle opere oggetto del contratto.

L'ingresso nei locali della committenza verrà consentito solo al personale per cui sarà esibito quanto sopra indicato e munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore ed indicante il datore di lavoro secondo quanto riportato nell'art. 26, comma 8) del D. Lgs 81/08.

DIRITTO DI CONTROLLO

Il committente potrà procedere in qualsiasi momento al controllo dei documenti dell'appaltatore, da cui possa dimostrare l'ottemperanza da parte di quest'ultimo alle obbligazione dei punti precedenti.

ELENCO DELLE INFORMAZIONI IN MERITO AI RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO DELLA DITTA COMMITTENTE

INFORMAZIONI DA FORNIRE ALLA DITTA APPALTATRICE

Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'azienda, ovvero dell'unità produttiva, ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi:

“fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività”.

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i></p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

Il committente deve pertanto rendere disponibili all'appaltatore tutte le informazioni utili per valutare i rischi relativi all'ambiente di lavoro ed integrarli con quelli specifici della propria attività in modo da procedere alla predisposizione delle idonee misure di prevenzione.

INFORMAZIONI GENERALI (se pertinenti per le attività appaltate)

- Descrizione dei luoghi dove saranno svolti i lavori
- Tipologia attività svolta nelle zone oggetto dei lavori
- Numero di addetti operanti nella zona dei lavori e relativi orari per turni di lavoro
- Disponibilità di servizi igienici, mensa, spogliatoi
- Disponibilità di planimetrie su rete fognaria, telefonica, distribuzione acqua, gas combustibili o tecnici
- Elenco attrezzature di proprietà della ditta committente messe a disposizione con l'eventualità dell'uso promiscuo
- Lavoratori del committente che collaborano con la ditta appaltatrice all'esecuzione dei lavori

INFORMAZIONI SPECIFICHE (se pertinenti per le attività appaltate)

- Rischio elettrico
- Distribuzione elettrica interna ed esterna, riferita agli impianti interrati, sotto traccia e/o aerei (allegare planimetria della distribuzione specificando le zone, se esistenti, con presenza di linee elettriche con conduttori non protetti meccanicamente, per le quali i lavori devono essere svolti ad una distanza superiore ai 5 metri)
- Punti dell'alimentazione elettrica ove è possibile installare utenze per eventuali allacciamenti di rilievo sotto il profilo della potenza assorbita
- Rischio di esplosione o incendio (descrivere i mezzi di estinzione e allegare planimetria delle zone a rischio di esplosione o incendio e collocazione dei mezzi di estinzione e delle vie di esodo)
- Piano di emergenza e/o comportamento da adottare in caso di emergenza
- Zone interessate alla movimentazione e deposito di carichi
- Zone per le quali devono essere adottati sistemi e misure di protezione particolari (ad esempio la chiusura a chiave)
- Macchine o impianti per i quali devono essere adottati sistemi e misure di protezione particolari
- Zone per la messa a dimora temporanea di rifiuti prodotti
- Zone ad accesso controllato per le quali è necessaria un'autorizzazione scritta del committente o del responsabile alla sicurezza
- Elenco prodotti e materiali pericolosi che possono essere presenti nelle aree interessate dai lavori di cui all'appalto

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

- Luoghi per i quali è possibile l'esposizione, per i lavoratori dell'appaltatore ad agenti fisici o chimici
- Luoghi per i quali è possibile l'esposizione, per i lavoratori dell'appaltatore, ad agenti biologici
- Altre informazioni che il committente ritiene opportuno fornire alla ditta appaltatrice.

COOPERAZIONE E COORDINAMENTO TRA DATORI DI LAVORO

Nel caso di affidamento dei lavori all'interno dell'azienda, ovvero dell'unità produttiva, ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, i datori di lavoro:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui ai punti precedenti, elaborando il **Documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

L'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/08 impone l'obbligo al Committente di indicare specificamente i costi relativi alla sicurezza sul lavoro nei contratti di somministrazione, di appalto e di subappalto. Si prevede inoltre che a tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e le organizzazioni sindacali dei lavoratori.

Per le ragioni sopra riportate si dovrà convocare apposita riunione preliminare prima dell'inizio dei lavori, durante la quale le parti interessate, alla presenza dei propri Responsabili del SPP, stabiliranno le condizioni operative dei lavoratori operanti in regime di appalto e le conseguenti misure preventive e protettive concretamente applicabili e, se del caso, provvedano ad un coordinamento tra le diverse iniziative previste, in particolare in presenza di più aziende operanti sulla base di appalti diversi.

Al termine della riunione di cui sopra verrà redatto, a cura del Responsabile dell'SPP del committente un apposito verbale (**Allegato C**), sottoscritto dalle parti, che verrà consegnato in copia a ciascun interessato.

VERIFICA DELL'ORGANO DI VIGILANZA

Risulta abbastanza chiaro, da quanto finora esposto, che un'accurata gestione del rapporto committente - appaltatori in merito all'applicazione dell'art. 26 D.Lgs 81/08, oltre ad incidere considerevolmente sulla realizzazione delle condizioni di sicurezza sul lavoro, può risultare oggetto di verifica per l'organo di vigilanza.

Infatti la corretta predisposizione e adozione documentata di strumenti e modalità operative quali l'identificazione dei requisiti tecnico-professionali dell'appaltatore, l'insieme delle informazioni fornite dal committente agli appaltatori, le modalità di

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i></p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

coordinamento svolte dal committente o di cooperazione fra datori di lavoro, costituiscono elemento di rilievo in sede di accertamento, in particolare in occasione di infortunio sul lavoro, da parte dell'organo di vigilanza.

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

ALLEGATO A

VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che la ditta appaltatrice _____ ha ricevuto dal committente **ASP Bologna** di effettuare presso i luoghi dei quali il Committente ha la proprietà lavori di cui all'ordine prot. n. _____ del _____, **il sottoscritto _____, Responsabile del procedimento della Gara d'appalto, ed il sottoscritto _____, Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice,**

DICHIARANO

- di avere eseguito assieme, in data odierna, un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stessi, allo scopo anche di informare dei rischi specifici ivi esistenti il Responsabile dei lavori, cosicché egli possa renderne edotti, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/08, i lavoratori dell'Impresa Appaltatrice sui quali per conto d'essa Impresa, esercita la Direzione e la Sovrintendenza.
- di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, l'esistenza dei rischi dei quali si allega l'elenco fornito dall'azienda appaltante (art.26 D. Lgs 81/08).
- di aver riscontrato che non esistono rischi specifici.

In relazione a quanto sopra si concorda di adottare le seguenti misure di protezione:

<p align="center">Il Responsabile del Procedimento (Committente)</p> <p align="center">_____</p>	<p align="center">Il Datore di Lavoro (Appaltatore)</p> <p align="center">_____</p>
--	---

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
		Servizio di ristorazione

ALLEGATO B

**ELENCO DEI NOMINATIVI DEL PERSONALE CHE VERRÀ IMPIEGATO PER IL
COMPIMENTO DELLE OPERE OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il sottoscritto				
nato a	cognome		nome	
residente in	Comune di nascita		provincia	Data di nascita
	via - piazza	n. civico	c.a.p.	comune
provincia	telefono	codice fiscale della persona fisica		
nella sua qualità di	qualifica rivestita (titolare, legale rappresentante, amministratore, etc.)			
della	ragione sociale ditta, impresa, ente, società			
con sede in	via - piazza		n. civico	c.a.p.
Partita IVA	comune	provincia	telefono	
numero di lavoratori occupati	C.F. codice fiscale della società			

consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace e di falsità in atti, così come stabilito dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, nonché di quanto previsto dall'art.75 del medesimo D.P.R.445/2000

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

che in relazione all'incarico conferito dal Committente "**ASP Città di Bologna**" relativamente al contratto di appalto relativo al "**servizio di ristoro mediante installazione, gestione e manutenzione di distributori automatici di alimenti e bevande**".

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

Saranno presenti i seguenti lavoratori:

	Nome e Cognome	Mansione	Contratto	Luogo di lavoro
1				
2				
3				
4				
6				

In Fede

(data e luogo, firma e timbro del legale rappresentante)

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA Azienda pubblica di servizi alla persona</p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

ALLEGATO C

VERBALE DI RIUNIONE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Bologna, lì ___/___/_____

In relazione all'incarico che l'Impresa Appaltatrice _____ ha ricevuto dalla Committente ASP Giovanni XXIII di effettuare presso i luoghi specificati nel Contratto i lavori di cui all'ordine n. _____ del ___/___/_____ si sono riuniti i Signori:

(per il Committente) _____

(per il primo Appaltatore) _____

(per il secondo Appaltatore) _____

allo scopo di una reciproca informazione sui rischi e sui pericoli connessi all'attività di cui all'appalto e di quelli derivanti dalle attività lavorative svolte nello stabilimento, nonché alle reciproche interferenze tra le due attività precedenti:

In relazione a quanto sopra premesso è stato evidenziato:

Rischi connessi all'ambiente di lavoro ed alle lavorazioni _____

Rischi connessi all'uso di attrezzature, macchine ed impianti _____

_____.

Rischi connessi all'uso di particolari sostanze, radiazioni, vibrazioni ecc _____

In relazione a quanto sopra riportato si concorda di adottare le seguenti misure di protezione

 <p>ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i></p>	<p>Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.</p>	<p>DUVRI Rev. 0</p>
<p>Servizio di ristorazione</p>		<p>27 dicembre 2024</p>

<p>Il Responsabile del Procedimento (Committente)</p> <hr/>	<p>Il Datore di Lavoro (Appaltatore)</p> <hr/>
---	--

 ASP CITTÀ DI BOLOGNA <i>Azienda pubblica di servizi alla persona</i>	Decreto Legislativo D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii.	DUVRI Rev. 0
Servizio di ristorazione		27 dicembre 2024

**DICHIARAZIONE CONGIUNTA DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO TRA
COMMITTENTE E APPALTATORE**

Bologna, lì ___/___/_____

Il committente _____

e l'appaltatore _____

con il presente atto

DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08:

- cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente tra committente e appaltatore anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26, comma 3 del Dlgs. 81/08.

<p align="center">Il Responsabile del Procedimento (Committente)</p> <p align="center">_____</p>	<p align="center">Il Datore di lavoro (Appaltatore)</p> <p align="center">_____</p>
--	---