

**Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana**

Sede Legale via Sant' Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso



**DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

n. 2589 del 06/12/2024

Il Direttore generale dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana dott. Francesco Benazzi, nominato con D.P.G.R. n. 8 del 26 febbraio 2024, coadiuvato da:

Direttore amministrativo	- Mangione Patrizia
Direttore sanitario	- Formentini Stefano
Direttore dei servizi socio-sanitari	-

ha adottato la presente deliberazione:

**OGGETTO**

GARA REGIONALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL DISTRETTO DI PIEVE DI SOLIGO. DETERMINAZIONI.

## OGGETTO

GARA REGIONALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL DISTRETTO DI PIEVE DI SOLIGO. DETERMINAZIONI.

Il dirigente proponente, dott.ssa Patrizia Favero, Direttore dell'U.O.C. Approvvigionamento e gestione dei servizi in outsourcing e logistica, verificata la compatibilità con le norme nazionali, regionali e regolamenti vigenti in materia, relaziona al Direttore Generale quanto di seguito riportato:

Premesso che:

con deliberazione del Direttore Generale n. 1062 del 01/06/2022 è stato disposto di recepire le risultanze della gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per i fabbisogni di alcune Aziende Sanitarie della Regione Veneto e di ORAS di Motta di Livenza, di cui alla deliberazione del Direttore Generale di Azienda Zero n. 779 del 23/12/2020, relativamente al lotto n. 2 di interesse di questa Azienda, per i Distretti di Pieve di Soligo ed Asolo, affidato alla ditta Euroristorazione Srl, per il periodo di 4 anni con opzione di proroga semestrale;

il servizio in oggetto ha avuto inizio in data 01/07/2022, come da verbale di esecuzione anticipata in via d'urgenza del 09/06/2022, agli atti dell'U.O.C. Approvvigionamento e gestione dei servizi in outsourcing e logistica, predisposto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e dell'art. 19 del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti n. 49/2018, dal Direttore di Esecuzione del Contratto, sentito il RUP;

con nota prot. n. 25312 del 12/09/2022 (prot. ULSS 2 n. 172645 del 16/09/2022) Azienda Zero ha comunicato a tutte Aziende Sanitarie interessate l'avvio di un procedimento giurisdizionale riguardante fatti relativi alla procedura di gara in parola;

con nota del 13/04/2023 (prot. ULSS 2 n. 2 n. 70667/2023), la ditta Euroristorazione Srl, per il tramite dello Studio Legale Casa & Associati, ha presentato ad Azienda Zero, istanza di revisione dei prezzi riservandosi la facoltà di sciogliersi da ogni rapporto ai sensi dell'art. 32 del D.lgs. 50/2016;

dopo ulteriori note di sollecito inviate ad Azienda Zero (prot. ULSS 2 n. 2 n. 91133 del 17/05/2023 e n. 100015 del 29/05/2023), la ditta Euroristorazione Srl ha comunicato a quest'ultima, con nota del 08/06/2023 (prot. ULSS 2 n. 2 n. 106910/2023), "di ritenersi svincolata e sciolta ai sensi dell'art. 32 commi IV e VIII del D.Lgs 50/2016 da ogni vincolo (omissis) derivante dall'appalto", indicando la data del 30/06/2023 quale ultimo giorno del servizio;

Azienda Zero ha conseguentemente avviato la procedura di interpello del secondo operatore classificatosi in graduatoria e ha chiesto al contempo ad Euroristorazione S.r.l., al fine di evitare possibile interruzione di un pubblico servizio, nelle more del nuovo affidamento, la prosecuzione

del servizio (come da note agli atti) fino al 31/12/2023, accogliendo parzialmente l'istanza di revisione prezzi avanzata dalla stessa, con decorrenza dal 01/08/2022;

nelle more della definizione dello scorrimento della graduatoria della gara regionale, e per garantire l'erogazione del servizio pubblico Azienda Zero ha chiesto ad Euroristorazione S.r.l. la prosecuzione dello stesso fino 30/06/2024, "alle condizioni tecnico ed economiche in essere"; tale prosecuzione è stata recepita con deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda ULSS n. 2 n. 303 del 23/02/2024;

successivamente, essendo ancora in corso le valutazioni sulla proposta del secondo operatore in graduatoria, Azienda Zero ha richiesto ad Euroristorazione S.r.l., con nota prot. n.13880 05/06/2024 (prot. ULSS 2 n. 106917 del 05/06/2024), la disponibilità a proseguire il servizio fino al 30/11/2024 "al fine di evitare la possibile interruzione di un pubblico servizio, nelle more degli approfondimenti in corso in merito allo scorrimento della graduatoria di gara";

l'operatore economico, con nota prot. ULSS n. 117163 del 20/06/2024, nel confermare la disponibilità alla prosecuzione ha chiesto ad Azienda Zero la revisione dei prezzi in ragione del calo pasti e del rinnovo del CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione, Turismo, per un adeguamento del prezzo della giornata alimentare, del pasto dipendenti e del servizio di prenotazione del +13% e del 9,35% per i generi alimentari extra, accolta parzialmente da Azienda Zero;

l'Operatore economico con nota prot. ULSS n. 2 n. 122734 del 28/06/2024 nel rifiutare l'aumento dei prezzi accordato da Azienda Zero ha avanzato istanza di adeguamento del prezzo dei pasti pari al + 7% (in luogo del 13% precedentemente richiesto), in ragione anche dell'intervenuto rinnovo contrattuale dei CCNL dei lavoratori impiegati nell'appalto, richiedendo, successivamente, un ulteriore incremento del +4,93%, in ragione dei nuovi prezzi di riferimento di Anac per il settore sociosanitario e ospedaliero;

come già sopra rappresentato, nel corso dei mesi da aprile a settembre 2024, l'U.O.C. Approvvigionamento e gestione dei servizi in outsourcing e logistica in accordo con Azero e la direzione aziendale ha ripreso le interlocuzioni con l'operatore economico classificatosi al secondo posto della graduatoria della procedura di gara regionale, Camst Soc. Coop. a.r.l.;

la ditta Camst Soc. Coop. a.r.l. ha aggiornato il progetto tecnico al fine di meglio adattare la proposta progettuale alle esigenze dell'Azienda ULSS 2 individuando, quale centro di cottura per la preparazione dei pasti, le cucine del presidio ospedaliero di Castelfranco, presso le quali la stessa attualmente già gestisce il servizio di ristorazione ospedaliera e per i dipendenti, nell'ambito della Convenzione di project financing in essere presso i presidi ospedalieri del distretto di Asolo. Il progetto presentato dalla ditta Camst a seguito del parere positivo dei diversi servizi aziendali interessati quali servizio prevenzione e protezione, servizio tecnico, servizio dietetica e direzione medica del distretto di Pieve di Soligo è stato trasmesso ad Azienda Zero dallo stesso operatore economico;

si precisa che la suddetta Convenzione prevede il riconoscimento all'Amministrazione di una royalty pasti per ciascun pasto in vassoio personalizzato in legume refrigerato e per ciascun pasto in multiporzione in legume refrigerato;

successivamente con nota prot. n. 182304 del 07/10/24 la ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. ha rappresentato la necessità di avviare il servizio con decorrenza 01/03/2025, in ragione dei tempi di consegna delle attrezzature e del necessario adeguamento impiantistico presso le cucine di reparto, necessari all'avvio del servizio; in particolare si è reso necessario, da parte del fornitore, un

adeguamento a decorrere dal 01/01/2025 degli impianti frigo relativi ai carrelli refrigerati, per i quali è entrata in vigore la nuova normativa FGas (regolam. UE 2024/573);

con nota prot. n. 26508 del 04/11/2024 Azienda Zero ha comunicato l'adozione della Deliberazione del Direttore Generale n. 696 del 31/10/2024 con la quale è stata disposta l'aggiudicazione del lotto 2 della gara regionale- limitatamente al servizio di ristorazione da prestare nei confronti dell'Azienda ULSS 2 Marca - a favore dell'operatore economico, 2° classificato, CAMST Soc. Coop. a r.l. per l'importo complessivo presunto di € 14.354.717,17 di cui € 12.759.748,60 IVA esclusa per il servizio quadriennale e € 1.594.968,57 IVA esclusa per l'opzione di proroga tecnica. Lo schema di contratto parte integrante della delibera citata dettaglia i relativi prezzi unitari e prevede il riconoscimento dei corrispettivi offerti dal secondo mese di avvio del servizio;

la deliberazione ha differito l'efficacia dell'aggiudicazione alla conclusione della fase, in corso, dei controlli di ordine generale e speciale in capo alla ditta CAMST Soc. Coop. a r.l.;

con nota prot. n. 217709 del 28/11/2024 Azienda Zero ha comunicato la regolare conclusione della fase dei controlli;

il Servizio Prevenzione e Protezione, rilevati rischi di interferenza nell'esecuzione dell'appalto, ha trasmesso il DUVRI n. 1169;

si rende, pertanto, necessario procedere al recepimento dell'aggiudicazione a favore del secondo operatore classificatosi nella graduatoria della gara regionale, CAMST Soc. Coop. a r.l., del servizio di ristorazione, presso il Distretto di Pieve di Soligo;

tutto ciò premesso, si propone, pertanto, per le motivazioni di cui sopra:

- di recepire, l'istruttoria condotta da Azienda Zero in qualità di Soggetto Aggregatore e Centrale di Committenza relativamente allo scorrimento della graduatoria della gara regionale per il "servizio di ristorazione, Lotto n. 2, presso il distretto di Pieve di Soligo dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana" di cui alla Deliberazione del Direttore Generale di Azienda Zero n. 696 del 31/10/2024;
- di recepire l'aggiudicazione disposta da Azienda Zero del Lotto n. 2. del servizio di ristorazione presso il distretto di Pieve di Soligo dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana, affidando lo stesso all'operatore economico, 2° classificato in graduatoria, CAMST Soc. Coop. a r.l. , con sede in Via Tosarelli, 318 - 40055 Villanova di Castenaso (BO), Cod. Fiscale e Registro Imprese di Bologna 00311310379 - P. IVA 00501611206, per l'importo complessivo presunto di € 14.354.717,17 + IVA (aliquota 10% per pasti degenti; aliquota al 4% per mensa dipendenti) di cui € 12.759.748,60 IVA esclusa per il servizio quadriennale e € 1.594.968,57 IVA esclusa per l'opzione di proroga tecnica;
- di dare atto che lo schema di contratto allegato alla deliberazione di Azienda Zero citata riconosce l'incremento dei corrispettivi alla ditta Camst a decorrere dal secondo mese di avvio del servizio e dettaglia i relativi prezzi unitari;
- di rideterminare, sulla base della media dei pasti effettivamente erogati nel corso del periodo 01/01/2024-30/10/2024, la spesa complessiva, comprensiva di generi alimentari extra e di oneri per la sicurezza per rischi da interferenze, di € 20.586.689,04+ IVA (aliquota 10% per pasti degenti; aliquota al 4% per mensa dipendenti), di cui € 18.285.997,87 IVA esclusa per il servizio quadriennale e € 2.300.691,16 IVA esclusa per l'opzione di proroga tecnica;
- di approvare il DUVRI allegato quale parte integrante del presente atto, (Allegato n. 01), nel quale è stato quantificato l'importo di € 9.200,00 IVA esclusa+ IVA al 22% per un importo di € 11.224,00 IVA inclusa, per gli oneri annuali, legati ai costi per la sicurezza per rischi da

interferenze;

- di approvare il seguente quadro economico dell'appalto:

DESCRIZIONE	IMPORTO IVA ESCLUSA	IMPORTO IVA INCLUSA
Importo servizio di ristorazione presso il distretto di Pieve di Soligo dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana per il periodo quadriennale	€ 18.285.997,87	€ 19.861.310,93
Di cui importo oneri, legati ai costi per la sicurezza per rischi da interferenze il periodo quadriennale	€ 9.200,00	€ 11.224,00
Importo proroga 6 mesi	2.300.691,16	2.806.843,22
Di cui importo oneri annuali, legati ai costi per la sicurezza per rischi da interferenze il periodo di 6 mesi	€ 1.150,00	€ 1.403,00

- di prendere atto dell'esito regolare dei controlli disposti da Azienda Zero nei confronti del predetto operatore economico, come comunicato con nota prot. Azienda ULSS n.2 n. 217709 del 28/11/2024;
- di confermare quale Responsabile Unico del Procedimento, la dott.ssa Patrizia Favero, Direttore dell'U.O.C. Approvvigionamento e gestione dei servizi in outsourcing e logistica e di nominare quale Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), la dott.ssa Laura Nollino Dirigente Medico dell'U.O.C. Malattie Endocrine, del Ricambio e della Nutrizione, entrambi in possesso dei requisiti necessari;
- di delegare il Direttore dell'U.O.C. Approvvigionamento e gestione dei servizi in outsourcing e logistica all'adozione di tutti gli atti conseguenti la presente deliberazione, comprese la firma del contratto e la sottoscrizione dell'accordo per la nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati personali;
- di dare atto che verranno adottati, da parte del RUP gli adempimenti relativi agli obblighi informativi presso Anac in ordine allo scorrimento della graduatoria;
- di dare mandato all'UOC Servizi tecnici e patrimoniali di tenere le relazioni con il gestore del Project financing per la fatturazione relativa alle royalties da introitare sui pasti erogati;
- di prevedere l'accantonamento a titolo di Incentivi per le funzioni tecniche, secondo il seguente quadro economico, per un importo di € 50.322,00 che potrà essere aggiornato a seguito dell'approvazione del nuovo regolamento aziendale in esecuzione al Dlgs 36/2023:

- <b>Quadro economico</b>	-
- <b>incentivi per funzioni tecniche</b>	-
- Incentivi	- € 50.322,00

- di prendere atto che, per il servizio in oggetto, ad oggi non sussistono prezzi di riferimento OPRVE di cui alle disposizioni della Regione del Veneto, e che la valutazione in merito ai prezzi di riferimento fissati dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.AC.) è stata condotta da Azienda Zero;
- che l'Azienda ULSS n. 2, ai sensi dell'art. 1353 del Codice Civile, si riserva la facoltà di risolvere il rapporto obbligatorio sorto con la ditta CAMST Soc. Coop. a r.l., totalmente o anche parzialmente, mediante invio di apposita nota, senza che la stessa possa avanzare alcuna pretesa di natura risarcitoria per mutate esigenze, anche organizzative, dell'Azienda ULSS n. 2;

VISTE le Leggi Regionali n. 55 e n. 56 del 14 settembre 1994;

VISTO l'art. 3, comma 6, del D.Lgs. n. 502/1992 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTE le Leggi Regionali n. 55 e n. 56 del 14 settembre 1994;

VISTO l'art. 3, comma 6, del D.Lgs. n. 502/1992 e successive modificazioni ed integrazioni;

## IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la suesposta relazione;

CONDIVISE le motivazioni in essa indicate e fatta propria la proposta del succitato Dirigente proponente;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore amministrativo e sanitario, per le parti di rispettiva competenza;

## DELIBERA

- 1) di recepire, l'istruttoria condotta da Azienda Zero in qualità di Soggetto Aggregatore e Centrale di Committenza relativamente allo scorrimento della graduatoria della gara regionale per il "servizio di ristorazione, Lotto n. 2, presso il distretto di Pieve di Soligo dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana" di cui alla Deliberazione del Direttore Generale di Azienda Zero n. 696 del 31/10/2024;
- 2) di recepire l'aggiudicazione disposta da Azienda Zero del Lotto n. 2. del servizio di ristorazione presso il distretto di Pieve di Soligo dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana, affidando lo stesso all'operatore economico, 2° classificato in graduatoria, CAMST Soc. Coop. a r.l. , con sede in Via Tosarelli, 318 - 40055 Villanova di Castenaso (BO), Cod. Fiscale e Registro Imprese di Bologna 00311310379 - P. IVA 00501611206, per l'importo complessivo presunto di € 14.354.717,17 + IVA (aliquota 10% per pasti degenti; aliquota al 4% per mensa dipendenti) di cui € 12.759.748,60 IVA esclusa per il servizio quadriennale e € 1.594.968,57 IVA esclusa per l'opzione di proroga tecnica;
- 3) di dare atto che lo schema di contratto allegato alla deliberazione di azienda zero citata riconosce l'incremento dei corrispettivi alla ditta Camst a decorrere dal secondo mese di avvio del servizio e dettaglia i relativi prezzi unitari;
- 4) di rideterminare, sulla base della media dei pasti effettivamente erogati nel corso del periodo 01/01/2024-30/10/2024, la spesa complessiva, comprensiva di generi alimentari extra e di oneri per la sicurezza per rischi da interferenze, di € 20.586.689,04+ IVA (aliquota 10% per pasti degenti; aliquota al 4% per mensa dipendenti), di cui € 18.285.997,87 IVA esclusa per il servizio quadriennale e € 2.300.691,16 IVA esclusa per l'opzione di proroga tecnica;

5) di approvare il DUVRI allegato quale parte integrante del presente atto, (Allegato n. 01), nel quale è stato quantificato l'importo di € 9.200,00 IVA esclusa+ IVA al 22% per un importo di € 11.224,00 IVA inclusa, per gli oneri annuali, legati ai costi per la sicurezza per rischi da interferenze;

6) di approvare il seguente quadro economico dell'appalto:

DESCRIZIONE	IMPORTO IVA ESCLUSA	IMPORTO IVA INCLUSA
Importo servizio di ristorazione presso il distretto di Pieve di Soligo dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana per il periodo quadriennale	€ 18.285.997,87	€ 19.861.310,93
Di cui importo oneri, legati ai costi per la sicurezza per rischi da interferenze il periodo quadriennale	€ 9.200,00	€ 11.224,00
Importo proroga 6 mesi	2.300.691,16	2.806.843,22
Di cui importo oneri annuali, legati ai costi per la sicurezza per rischi da interferenze il periodo di 6 mesi	€ 1.150,00	€ 1.403,00

7) di prendere atto dell'esito regolare dei controlli disposti da Azienda Zero nei confronti del predetto operatore economico, come comunicato con nota prot. Azienda ULSS n. 2 n. 217709 del 28/11/2024;

8) di dare atto che l'onere di € 19.861.310,93 IVA inclusa (aliquota 10% per pasti degenti; aliquota al 4% per mensa dipendenti) derivante dalla presente deliberazione viene così determinato:

Anno	Business Unit	Conto	Descrizione del conto	Importo complessivo di imposte ed oneri di legge	n. autorizzazione	C.O.
2025	SAN	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 3.094.054,40	25-U00276	T020
2025	SOCPS	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 50.436,28	25-U00277	T020
2025	SAN	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 883.018,17	25-U00278	T020
2025	SOCPS	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT.	€ 8.604,57	25-U00279	T020

Anno	Business Unit	Conto	Descrizione del conto	Importo comprensivo di imposte ed oneri di legge	n. autorizzazione	C.O.
			COMMERCIALE			
2026	SAN	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 3.823.578,43		T020
2026	SOCPS	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 62.962,90		T020
2026	SAN	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 1.100.147,82		T020
2026	SOCPS	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 10.741,64		T020
2027	SAN	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 3.823.578,43		T020
2027	SOCPS	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 62.962,90		
2027	SAN	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 1.100.147,82		
2027	SOCPS	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 10.741,64		T020
2028	SAN	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 3.823.578,43		T020
2028	SOCPS	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 62.962,90		T020
2028	SAN	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 1.100.147,82		T020
2028	SOCPS	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.-	€ 10.741,64		

Anno	Business Unit	Conto	Descrizione del conto	Importo comprensivo di imposte ed oneri di legge	n. autorizzazione	C.O.
			RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE			
2029	SAN	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 637.263,07		T020
2029	SOCPS	EBA1600001	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE	€ 10.493,82		T020
2029	SAN	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 183.357,97		T020
2029	SOCPS	EBA1600002	SERVIZI NON SAN.- RISTORAZIONE ATT. COMMERCIALE	€ 1.790,27		
			TOTALE	€ 19.861.310,93		

mediante corrispondente utilizzo del budget assegnato al Centro Ordinatore sul rispettivo conto del Bilancio Economico Preventivo dell'anno di riferimento;

- 9) di confermare quale Responsabile Unico del Procedimento, la dott.ssa Patrizia Favero, Direttore dell'U.O.C. Approvvigionamento e gestione dei servizi in outsourcing e logistica e di nominare quale Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), la dott.ssa Laura Nollino Dirigente Medico dell'U.O.C. Malattie Endocrine, del Ricambio e della Nutrizione, entrambi in possesso dei requisiti necessari;
- 10) di delegare il Direttore dell'U.O.C. Approvvigionamento e gestione dei servizi in outsourcing e logistica all'adozione di tutti gli atti conseguenti la presente deliberazione, comprese la firma del contratto, la sottoscrizione dell'accordo per la nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati personali;
- 11) di dare atto che verranno adottati, da parte del RUP gli adempimenti relativi agli obblighi informativi presso Anac in ordine allo scorrimento della graduatoria;
- 12) di dare mandato all'UOC Servizi tecnici e patrimoniali di tenere le relazioni con il gestore del Project financing per la fatturazione relativa alle royalties da introitare sui pasti erogati;
- 13) di prevedere l'accantonamento a titolo di Incentivi per le funzioni tecniche, secondo il seguente quadro economico, per un importo di € 50.322,00 che potrà essere aggiornato a seguito dell'approvazione del nuovo regolamento aziendale in esecuzione al Dlgs 36/2023:

<b>Quadro economico incentivi per funzioni tecniche</b>	
Incentivi	€ 50.322,00

14) di prendere atto che, per il servizio in oggetto, ad oggi non sussistono prezzi di riferimento OPRVE di cui alle disposizioni della Regione del Veneto, e che la valutazione in merito ai prezzi di riferimento fissati dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.AC.) è stata condotta da Azienda Zero;

15) che l'Azienda ULSS n. 2, ai sensi dell'art. 1353 del Codice Civile, si riserva la facoltà di risolvere il rapporto obbligatorio sorto con la ditta CAMST Soc. Coop. a r.l., totalmente o anche parzialmente, mediante invio di apposita nota, senza che la stessa possa avanzare alcuna pretesa di natura risarcitoria per mutate esigenze, anche organizzative, dell'Azienda ULSS n. 2 ;

16) di dare atto che, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il CIG derivato è il seguente:

DITTA	CIG MASTER	CIG DERIVATO
CAMST Soc. Coop. a r.l.,	8066924C44	A0658B72A4

\*\*\*\*

*Documento firmato digitalmente e conservato secondo la normativa vigente.*

Per il parere favorevole di competenza:

Il Direttore amministrativo

Mangione Patrizia

Il Direttore sanitario

Formentini Stefano

Il Direttore dei servizi socio-sanitari

**Il Direttore generale  
Benazzi Francesco**

---

# Allegato 01

<b>AZIENDA ULSS 2 Marca Trevigiana</b>	<b>Documento valutazione rischi da interferenze</b>	<b>ALLEGATO alla documentazione di gara</b>
--	---	---

**DOCUMENTO  
PER LA COOPERAZIONE E COORDINAMENTO  
E DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
D.U.V.R.I.**

(Ex articolo 26 Decreto legislativo 9/4/2008, n. 81)

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL DISTRETTO DI PIEVE DI  
SOLIGO DELL'AZIENDA ULSS 2 MARCA TREVIGIANA

<b>REDATTO IN DATA</b>  05 Dicembre 2024	<b>VERIFICATO IN DATA</b>  -----	
<b>Servizio Prevenzione e Protezione</b>   Regione del Veneto AULSS2 MARCA TREVIGIANA <b>SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>	<b>Responsabile Unico del Procedimento (RUP)</b>  _____	<b>L'Appaltatore</b>  _____

Documento approvato con Deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda ULSS n. 2  
n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

## SCOPO

Il presente documento, denominato DUVRI, è redatto ai sensi dell'articolo n. 26 – comma 2, del Decreto Legislativo n. 81/2008 al fine di:

- informare le aziende partecipanti alla gara, di cui al Capitolato speciale d'appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
- informare le succitate aziende sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dall'Amministrazione nell'ambito della gestione delle proprie attività, ovvero adottate per proprio personale;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e gli utenti;
- eliminare le interferenze tra i differenti soggetti operanti nel corso dello svolgimento delle lavorazioni previste nella gara di cui al Capitolato speciale d'appalto cui questo documento è allegato.

La gestione delle attività di prevenzione dei rischi fa parte integrante delle attività in essere. Per tali attività l'impresa in sede di formulazione dell'offerta ha tenuto conto degli oneri relativi alla sicurezza per le interferenze e per i rischi propri, come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI.

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 Agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

## DATI GENERALI AZIENDA COMMITTENTE

<b>RAGIONE SOCIALE COMMITTENTE</b>	<b>AZIENDA U.L.S.S. 2 MARCA TREVIGIANA</b>	
<b>SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA</b>	Treviso – Via S. Ambrogio di Fiera n. 37	Tel.0422323218
<b>CODICE FISCALE E PARTITA IVA</b>	03084880263	
<b>DATORE DI LAVORO</b>	Dott. Francesco Benazzi	
<b>RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>	Dott.ssa Carla Polo	Tel.0422322041
<b>MEDICO COMPETENTE</b>	Medico Competente del Distretto di Treviso	Tel.0422322842
	Dott. Ziccardi Antonio (Distretto di Pieve di Soligo)	Tel.0438663583
	Dott. Marcuzzo Giorgio (Distretto di Asolo)	Tel.0423732208

## SOGGETTI NOMINATI DAL COMMITTENTE CON COMPITI DI SICUREZZA RELATIVAMENTE ALL'APPALTO

<b>RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO</b>	Dott.ssa Patrizia Favero	Tel. 0422323010	e-mail: patrizia.favero@aulss2.veneto.it
--------------------------------------	--------------------------	-----------------	---

## LAVORAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto, ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per l'Azienda Ulss n. 2 Marca Trevigiana presso i Presidi Ospedalieri e sedi territoriali del Distretto di Pieve di Soligo; il servizio di ristorazione dovrà essere condotto e gestito, in tutte le sue fasi, a regola d'arte, allo scopo di conseguire gli obiettivi comuni, nel rispetto di quanto previsto dallo stesso Capitolato Speciale di gara e di quanto contenuto nelle Linee Guida della Regione Veneto per la Ristorazione Ospedaliera. In particolari i servizi richiesti sono:

- a) produzione e fornitura fino al reparto o al letto del paziente (ove richiesto) di pranzo e cena per i degenti degli ospedali e delle strutture territoriali, tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese;
- b) produzione e fornitura fino al reparto/struttura delle colazioni (e le relative stoviglie) in vassoi personalizzati, per i degenti degli ospedali e delle strutture territoriali, tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese; eventualmente solo le bevande calde potranno essere fornite tramite erogatori;
- c) fornitura di generi extra su richiesta delle singole Aziende Sanitarie nei termini precisati nel presente capitolato;
- d) gestione mense aziendali con produzione e somministrazione dei pasti per il personale dipendente ed altro personale autorizzato secondo i singoli regolamenti aziendali;
- e) fornitura di pasti presso le strutture territoriali nei termini indicati nel presente capitolato.

Il servizio dovrà essere reso secondo le modalità descritte all'Art. 5 - Articolazione del servizio, riportate sinteticamente di seguito:

- acquisto materie prime e altri prodotti occorrenti al servizio;
- produzione dei pasti per degenti e dipendenti presso centro/i di cottura esterno/i;
- produzione e fornitura, confezionamento, trasporto, consegna e ritiro dei pasti ai piani/reparti/strutture;
- nei casi di richiesta da parte delle aziende sanitarie, prenotazione dei pasti al letto del paziente e consegna/ritiro dei pasti al letto del paziente;
- distribuzione;
- trasporto e consegna dei pasti e delle colazioni presso le sedi territoriali delle aziende sanitarie e fornitura di generi extra e/o di conforto;
- fornitura di tutte le attrezzature;
- fornitura del sistema informativo;
- espletamento dell'attività di lavaggio di vassoi e stoviglie;
- gestione della raccolta dei vassoi e delle attrezzature di consumo dopo la consumazione dei pasti;
- pulizia dei locali;
- raccolta dei rifiuti, gestione differenziata e allontanamento dalle sedi dell'azienda sanitaria.

Per gli effetti del presente documento tutte le attività previste dall'appalto devono essere disciplinate secondo le indicazioni prescritte dal presente documento, al fine di ridurre al minimo il rischio di incidenti a tutto personale impegnato, eliminando possibili incomprensioni, contrasti o impedimenti allo svolgimento corretto ed in sicurezza delle operazioni stesse.

### **CONTESTO AMBIENTALE**

Con riferimento ai locali presso i quali il servizio sarà svolto, sono di proprietà dell'Azienda ULSS, precisamente presso i Presidi Ospedalieri e sedi territoriali del Distretto di Pieve di Soligo.

### **INFORMAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO E SULLE MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA ADOTTATE**

Gli interventi di personale esterno di ditte appaltatrici, collaboratori non dipendenti, volontari, ecc. presso l'Azienda ULSS 2 comportano rischi differenziati a seconda delle operazioni da eseguire e degli ambienti dove queste si svolgono. Le misure di sicurezza atte a ridurre questi rischi vanno pertanto

definite caso per caso seguendo specifiche procedure operative, che possono prevedere anche l'uso di idonei dispositivi di protezione collettiva ed individuale, approvate dal Responsabile dell'appalto dell'ULSS, ovvero dal Responsabile del settore che ha richiesto l'intervento e, ove necessario, dal Responsabile del Servizio Prevenzione Protezione. Nell'ambito degli adempimenti previsti dal Decreto legislativo 81/2008 si è provveduto a redigere il documento "Informazione sui rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro oggetto dell'appalto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate" (Allegato A al presente documento). Deve essere cura dell'Appaltatore e di tutto il personale esterno in genere adottare tutte le precauzioni richieste dalla prudenza, dalla legislazione e dalle norme di buona tecnica e di sicurezza al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi, anche con l'adozione dei dispositivi di protezione individuale necessari. In linea generale, nell'intento di eliminare ogni possibile rischio dovuto ad interferenze, delle attività del committente e dell'appaltatore:

- si raccomanda di segnalare eventuali manchevolezze e di richiedere informazioni in caso di dubbio;
- si ricorda comunque l'obbligo della valutazione dei rischi da parte dell'Appaltatore;

### **INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI ED INTERFERENTI**

Le attività previste nell'appalto sono:

- a) Servizio di ristorazione per i fabbisogni di alcune Aziende Sanitarie della Regione del Veneto.

In funzione della tipologia di attività svolta del processo di lavoro previsto si è proceduto alla valutazione della possibile interferenza e della conseguente probabilità di accadimento della stessa.

Attività	INTERFERENZE	PROBABILITA'	NOTE/PRESCRIZIONI
Servizio di ristorazione	SONO PREVISTE INTERFERENZE	BASSA	

Le interferenze, la cui definizione è stata descritta in precedenza, ipotizzabili per l'appalto possono essere di 3 tipologie:

- a) Lavoratori committente/pazienti/utenti – Lavoratori dell'appaltatore;
- b) Lavoratori dell'appaltatore – Lavoratori sub appaltatori o appaltatore nel caso questo sia costituito in ATI o Consorzio;
- c) Struttura – Appaltatore e viceversa.

Nei casi di cui al comma a) sono prevedibili delle interferenze ragionevolmente nelle aree promiscue, reparti, stanze degenza, ambulatori, diagnostiche, ecc. ad eccezione dei locali tecnologici consegnati all'appaltatore ove l'accesso è controllato e limitato. Nell'eventualità in cui l'appaltatore sia costituito di più imprese diverse, andranno considerate anche le attività svolte nei locali tecnologici. Nei casi di cui al comma b) l'appaltatore dovrà comunicare, per il necessario nulla osta della stazione appaltante, gli estremi dei subappaltatori di cui si avvarrà per l'espletamento delle attività previste in appalto. L'ultima casistica comprende interferenze causate dall'appaltatore alla struttura per il tramite degli impianti tecnologici e che possono avere ripercussioni sia sui lavoratori che sui pazienti. (es. Black-out energetico, interruzione erogazione gas medicinali, ecc.). Ricadono in questa fattispecie anche rischi interferenziali legati a situazioni di emergenza quali ad esempio l'incendio.

### **MISURE DI PREVENZIONE PER ELIMINARE I RISCHI DA INTERFERENZE INTRODOTTE DALL'APPALTATORE**

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto, per gli adempimenti di cui all'art 26 del D.lgs. 81/2008, si specifica che l'Appaltatore:

1. Assume la responsabilità di organizzare i propri mezzi ed il proprio personale nel rispetto delle norme di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.
3. Valuta la specificità degli ambienti ove si trova ad operare e predispone, in collaborazione con

il Servizio di Prevenzione e Protezione, un programma di formazione del personale, in materia antincendio ed ai fini dell'evacuazione, ovvero assoggetti il personale medesimo previo accordo con la scrivente Amministrazione, ai programmi formativi da questa previsti in materia per il proprio personale.

4. Al fine di procedere in sicurezza alle operazioni oggetto dell'appalto, l'appaltatore si impegna, con l'accettazione del contratto, a fornire al proprio personale il materiale necessario ed idoneo allo svolgimento del proprio compito, rispondenti ai requisiti generali di sicurezza, e ad effettuare la valutazione del rischio per la propria impresa, nonché ad esperire l'eventuale valutazione congiunta del rischio con i propri collaboratori e/o subappaltatori, ed a consegnarla alla stazione appaltante, nonché a mettere a conoscenza del personale addetto il presente documento con le relative prescrizioni.
5. Si impegna a segnalare al SPP del committente tutti gli infortuni dei propri dipendenti impegnati all'interno delle sedi oggetto dell'appalto.
6. Si impegna allo smaltimento in proprio dei rifiuti e scarti prodotti dalla sua attività, salvo appositi accordi diversi, nonché a non smaltire i propri rifiuti in maniera diversa da quella consentita dalla normativa vigente.
7. Si impegna a comunicare al Committente qualsiasi tipo di variazione rispetto alle condizioni di lavoro descritte e darà luogo ad una revisione del presente Documento unico di valutazione dei rischi sulle interferenze. Qualora la ditta appaltatrice variasse le condizioni di lavoro senza darne opportuna e tempestiva comunicazione, essa si assume tutte le responsabilità civili e penali che ne conseguono.

In particolare l'Appaltatore dovrà assicurare che il personale impiegato:

- Sia dotato di idoneo Cartellino di Riconoscimento esposto e divisa di lavoro.
- Negli spostamenti segua i percorsi predisposti per il personale dell' Azienda ULSS 2 e per gli utenti della stessa.
- Non depositi, anche in forma provvisoria materiali o prodotti, che possano costituire fonti di pericolo per il personale dell' Azienda ULSS 2 o per gli utenti della stessa, nei luoghi di lavoro e di transito dagli stessi utilizzati.
- Non costituisca postazioni di lavoro o utilizzi materiali o prodotti che durante l'espletamento dell'attività oggetto dell'appalto possano produrre effetti dannosi per la salute o pregiudizio per l'incolumità del personale dell'Azienda ULSS. 2 e degli utenti della stessa.
- Non utilizzi per l'espletamento della attività oggetto dell'appalto la partecipazione in forma collaborativa attiva del personale dell' Azienda ULSS 2 anche se volontaria, qualora non contrattualmente prevista, né tantomeno degli utenti della stessa. Nei casi in cui, per sopravvenute circostanze eccezionali, si rendesse necessaria ed indispensabile la collaborazione attiva del personale dell'Azienda ULSS 2, lo stesso dovrà essere preventivamente autorizzato dal Dirigente Responsabile o Preposto dell'area dove opera l'Appaltatore, valutata l'assenza di rischi nella mansione da svolgere.
- Non utilizzi in alcun caso, se non contrattualmente previsto, attrezzature o impianti dell' Azienda ULSS 2.
- Qualora siano stati assegnati all'Appaltatore dei locali all'interno delle strutture di questa Azienda, utilizzi gli stessi per le finalità previste (magazzini, spogliatoi, ecc..) riservandosi questa Amministrazione la facoltà di ispezionare detti locali, allo scopo, senza preavviso.
- Rispetti tassativamente le indicazioni riportate nella cartellonista di sicurezza ed eventuali prescrizioni o divieti imposti dai Dirigenti Responsabili delle aree di competenza dell'Appaltatore.
- Non intervenga per alcun motivo su attrezzature, impianti e macchinari dell'Azienda ULSS 2, salvo che ciò non sia contrattualmente previsto ed in caso di eventuali situazioni di emergenza rispetti le indicazioni riportate sulla segnaletica di sicurezza e si assoggetti alle disposizioni del personale dell' Azienda ULSS 2, allo scopo incaricato.

- Non fumi nei luoghi di lavoro.

L'Appaltatore dovrà adottare le misure di prevenzione di seguito specificate con l'obiettivo di eliminare i rischi da interferenze introdotti con le attività previste dal contratto di appalto.

#### **Attività formativa/addestramento richiesta**

L'Appaltatore è tenuto, prima dell'inizio del Servizio ad inoltrare alla stazione appaltante la documentazione attestante l'avvenuta informazione, formazione e/o addestramento delle proprie maestranze sulle seguenti tematiche inerenti la sicurezza:

- Organigramma aziendale (appaltatore) per la sicurezza;
- Rischi specifici della mansione e dell'attività svolta;
- Dispositivi di Protezione Individuale specifici dell'attività;
- Prevenzione e sicurezza antincendio;
- Primo soccorso;
- Procedure di lavoro aziendali.

-

#### **Modalità organizzative della cooperazione e coordinamento tra datori di lavoro e fra questi ed i lavoratori autonomi**

L'Appaltatore deve preventivamente prendere visione delle planimetrie dei locali in cui è destinato ad operare con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas, comunicando al Responsabile del procedimento ed al Responsabile del servizio prevenzione e protezione dell'Azienda ULSS 2 eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

#### **Gestione dell'emergenza**

L'Azienda AULSS n° 2 ha adottato il "Piano di Emergenza" che stabilisce compiti e responsabilità di ciascuna funzione per gli interventi in situazioni di emergenza e definisce l'organizzazione necessaria ad assicurare il coordinamento, le comunicazioni e le azioni per affrontare le emergenze all'interno dell'Azienda.

Essendo l'azienda articolata e complessa, sia dal punto di vista della distribuzione nel territorio, sia dal punto di vista delle attività esercitate, l'organizzazione aziendale per l'emergenza con i compiti e le modalità operative di ogni funzione, è sviluppata secondo procedure specifiche elaborate per ogni struttura. Nei Presidi Ospedalieri dell'Azienda la gestione del flusso informativo relativo alle situazioni di emergenza è gestita dalle Centrali di Gestione Emergenza costituite localmente ed operanti attraverso specifiche Procedure Operative. Nelle realtà meno complesse tale gestione viene demandata al personale operante, secondo procedure codificate. Per ogni struttura dell'Azienda sono individuate, nelle Procedure Operative specifiche, le aree di raccolta da utilizzarsi nel corso dell'evacuazione parziale o globale. Le comunicazioni durante tutte le fasi avvengono con i telefoni interni fissi e mobili. A questo scopo sono, se necessario, istituiti numeri telefonici di emergenza dedicati.

Informazioni dettagliate sono reperibili presso il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale.

In generale si raccomanda quanto segue:

- In caso di sospetta emergenza avvisare immediatamente il personale presente.
- Se in grado, spegnere immediatamente fiamme libere o altre eventuali fonti di pericoli.
- Evacuare con ordine. Seguire la segnaletica predisposta.
- Non soffermarsi inutilmente, raggiungere le uscite nel più breve tempo possibile.
- Non usare l'ascensore ma unicamente le scale.
- Non intervenire sul focolaio d'incendio con estinguenti inadatti o incompatibili.
- Non usare acqua su apparecchiature elettriche.
- Assicursi dell'assenza di ogni pericolo ed aerare i locali prima di rientrare.
- Non riprendere l'attività prima dell'avvenuto controllo/bonifica.

### **MISURE SPECIFICHE DI TUTELA**

Di seguito vengono presi in considerazione i potenziali rischi specifici interferenziali che possono essere introdotti dalla Ditta appaltatrice del servizio, all'interno dell'Azienda sanitaria per le attività richieste. Per ogni potenziale rischio individuato vengono riportate le procedure da attuare e gli obblighi che la Ditta esterna deve rispettare:

- 1) all'interno delle sedi aziendali, durante l'attività del servizio, al fine di evitare l'esposizione a gas di scarico ed a rumore, è obbligatorio spegnere i motori, fatto salvo esigenze particolari da concordare con il personale presente;
- 2) in tutte le aree aziendali e nelle sedi esterne site nel territorio, è necessario procedere a passo d'uomo, nonché dare rigorosamente la precedenza ai mezzi di soccorso qual ora in transito;
- 3) nei percorsi interni il personale della ditta deve rigorosamente rispettare la segnaletica interna e nelle fasi di carico/scarico del materiale accedere ai montacarichi dedicati, avendo cura nelle manovre di spostamento di mezzi meccanici, carelli ed altra attrezzatura, di non arrecare nessun danno o pregiudizio alle attività, attrezzature e persone presenti;
- 4) prima di accedere nelle varie Unità Operative dell'Azienda, dove si svolgerà il servizio, il personale della ditta esterna avvisa sempre il Dirigente o il Preposto del reparto/servizio; il Dirigente od il Preposto del reparto hanno l'obbligo di fornire le indicazioni circa la presenza di eventuali rischi (elettrico, incendio, da radiazioni, biologico, ecc..) presenti nell'ambiente specifico;
- 5) in caso di rischi particolari e su segnalazione del personale aziendale, gli operatori dell'appaltatore utilizzano idonei DPI ( nel qual caso il DPI sarà fornito dall'Ente, così come le informazioni per il corretto utilizzo);
- 6) è vietato impegnare con ostacoli le vie di fuga delle strutture;
- 7) ai fini di evitare che durante l'esplicazione del servizio, persone presenti non appartenenti alla ditta appaltante, possano erroneamente venire a contatto direttamente con l'attrezzatura di lavoro, o i mezzi di trasporto, la ditta appaltante deve garantire la custodia in luogo sicuro, e la sorveglianza degli stessi, così come la messa in sicurezza di eventuali carrelli porta cibo, lasciati in sosta su aree di transito aziendali;
- 8) il personale dell'Affidataria per accedere presso le aree in cui verrà svolto il servizio, deve essere in stato di buona salute, ed in possesso dell'idoneità lavorativa alla mansione, rilasciata dal proprio Medico Competente;
- 9) ogni eventuale sopravvenuta variazione delle caratteristiche del servizio da svolgere andrà verificata e approvata in occasione delle riunioni di coordinamento per la sicurezza.

### **Operazioni di carico, scarico e movimentazione delle merci/rifiuti**

#### **CARICO/ SCARICO**

- gli automezzi devono pervenire, secondo le varie sedi di consegna/ritiro, nei luoghi indicati all'atto dell'aggiudicazione e secondo le informazioni del Referente aziendale;
- procedere nell'area a passo d'uomo seguendo la segnaletica;
- il mezzo deve impegnare le aree di carico/scarico dei carrelli contenenti i pasti e merci solo quando non sono utilizzate da altri soggetti;
- prima di procedere allo scarico/carico verificare che il mezzo sia stato assicurato per evitare spostamenti intempestivi (motore spento, freno a mano e marcia inserita);
- prima di movimentare i carichi verificare il buon posizionamento delle merci sui mezzi utilizzati per lo scarico al fine di evitare cadute e/o scivolamenti;
- se l'attività di carico/scarico è eseguita dall'Appaltatore questo deve movimentare il materiale con mezzi propri ed adeguati, atti ad effettuare le manovre in sicurezza, senza provocare danni a persone o a cose; il personale dell'Azienda sanitaria assumerà eventualmente solo compiti di controllo a debita distanza di sicurezza;

- all'operatore dell'azienda appaltatrice è vietato sostare nei pressi delle zone operative dei carrelli elevatori e al di sotto dei carichi sospesi;
- nelle operazioni di manovra degli automezzi e in caso di limitata visibilità, deve essere presente una persona a terra per fornire indicazioni all'autista;
- le attrezzature non targate utilizzate per la movimentazione delle merci, devono possedere l'autorizzazione da parte della motorizzazione civile per transitare all'esterno dei presidi ospedalieri;
- è fatto assoluto divieto al personale dipendente dell'Azienda sanitaria, di salire sui mezzi della ditta appaltatrice.
- agli autisti è assolutamente vietato accedere all'interno delle strutture aziendali se non espressamente previsto dal contratto.

### **MOVIMENTAZIONE INTERNA**

- la movimentazione interna dei materiali, carrelli vari ad opera degli operatori della Ditta Appaltatrice deve avvenire seguendo i percorsi prestabiliti, la movimentazione di materiale deve essere effettuata in sicurezza e, se necessario, con l'ausilio di appositi carrelli o ausili dell'Assuntore;
- il materiale e le attrezzature vanno sistemati nei carrelli e/o sui transpallet in modo da escludere qualsiasi rischio di caduta e/o scivolamento e in modo tale da non sporgere dalla sagoma del carrello per non creare situazioni di pericolo a visitatori, a utenti, a pazienti ricoverati e non, a dipendenti di altre ditte o a lavoratori autonomi;
- la velocità di spostamento deve essere adeguata ai possibili rischi legati anche dalla natura e dallo stato di conservazione delle pavimentazioni;
- usare la massima prudenza per non creare danni a personale dell'azienda ospedaliera, a visitatori, a utenti, a pazienti ricoverati o non, a dipendenti di altre ditte o lavoratori autonomi;
- speciale attenzione va tenuta negli incroci dei corridoi e in corrispondenza delle porte di uscita dai locali;

non lasciare mai materiale e/o oggetti che possano creare ostacoli nelle vie di transito;

- prestare particolare attenzione nei luoghi con spazio ridotto o disagiati al fine di evitare urti che potrebbero comportare infortuni e lesioni a chi svolge l'attività ed a terzi;
- prestare attenzione agli spigoli degli arredi, ed eventuali finestre e/o porte di arredi aperti;
- nel caso di sosta posizionare il mezzo di trasporto o il materiale in modo che non risulti di intralcio o di ostacolo per le persone o altri mezzi di trasporto;
- negli ingressi ed uscite da qualsiasi locale, nell'uscire dagli ascensori o dai montacarichi occorre che per primo esca l'operatore e in un secondo momento, verificata l'assenza di transito di persone o di altri mezzi di trasporto, il mezzo trasportato;
- nella movimentazione dei carichi e delle macchine assicurarsi di avere sempre una idonea visibilità;
- l'uso degli impianti di sollevamento deve essere autorizzato dagli addetti della sicurezza interna e utilizzato rispettando le caratteristiche degli stessi;
- il personale della Ditta esterna circola nelle sedi Aziendali munito di cartellino di riconoscimento e divisa di lavoro.

### **Apparecchi elettrici e collegamenti alla rete elettrica**

L'impianto elettrico all'interno degli ambienti dell'Azienda è a norma, con idonei sezionamenti delle linee e sottoposto a regolare manutenzione e verifica degli impianti compresi i gruppi di continuità.

I quadri elettrici sono mantenuti chiusi e pertanto per poter accedere ai locali tecnici è necessario rivolgersi al personale della Direzione Tecnica.

Nel caso sia necessario usufruire delle rete elettrica della Committenza, prendere preventivamente accordi con il personale della Direzione Tecnica.

Prima di iniziare i lavori/opere e assolutamente necessario chiedere alla Direzione Tecnica i punti di allacciamento.

- Non effettuare mai interventi e/o riparazioni sugli impianti elettrici o sulle attrezzature se non si è in possesso di conoscenze specifiche o delle caratteristiche di professionalità previste dalla legislazione vigente; un impianto elettrico o una apparecchiatura definiti "sicuri" possono, per errato intervento o riparazione, diventare pericolosi. Inoltre la manomissione di un impianto o di un componente fa perdere la garanzia del costruttore.
- Evitare di intervenire su impianti sotto tensione; non si devono usare delle prese volanti e multiple; se le prolunghie sono su avvolgi cavo si devono srotolare completamente prima dell'uso (il cavo delle prolunghie dovrà avere il corretto dimensionamento in funzione della potenza richiesta).
- Non compiere, di propria iniziativa, riparazioni o sostituzioni di parti dell'impianto elettrico.
- L'esecuzione dei lavori deve avvenire secondo le norme della buona tecnica e a cura di personale qualificato
- Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica deve avvenire nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allacciamento.
- L'azienda esterna deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose, • Disporre con cura i conduttori elettrici, evitando che intralcino i passaggi, in modo che corrano per terra lungo i percorsi il più vicino possibile alle pareti per ridurre i rischi di inciampo o che possano comunque essere danneggiati.
- E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda (l'uso di cavi deteriorati è tassativamente vietato);
- L'azienda esterna deve verificare 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.
- E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;
- E' vietato utilizzare, nei lavori, in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.
- Verificare sempre l'integrità degli isolamenti prima di impiegare conduttori elettrici per allacciamenti di macchine e utensili.
- Non effettuare operazioni di pulizia su macchine elettriche con detergenti liquidi, nebulizzati o con strofinacci umidi, prima di aver disinserito la spina di alimentazione elettrica;
- Durante le interruzioni di lavoro dovrà essere tolta l'alimentazione elettrica alle apparecchiature elettriche;

La disattivazione/intercettazione e sezionamento dell'alimentazione elettrica degli impianti, che alimentano i locali oggetto degli interventi, dovrà essere eseguito di regola da personale della Direzione Tecnica e comunque con l'assistenza e la consultazione del personale tecnico interno alla Committenza. Stante la possibilità di attività sanitarie in corso, potrebbe non essere possibile disattivare generalmente tutti gli impianti elettrici per cui è possibile che nelle zone interessate dai lavori possano esserci conduttori in tensione, conseguentemente i tecnici del Concessionario dovranno sempre porre particolare attenzione, rivolgendosi sempre alla Direzione Tecnica per le indicazioni del caso.

### **Incendio ed esplosione**

Le apparecchiature ed eventualmente le autovetture utilizzate dal personale della Ditta appaltante possono rappresentare un fattore di rischio incendio ed esplosione che può coinvolgere altre strutture dell'Azienda; è pertanto necessario che il personale addetto venga debitamente informato e formato sui rischi in oggetto.

La Ditta deve osservare quanto previsto nel D.M. 10/03/98 in particolare le misure di tipo organizzativo e gestionale quali:

- Rispetto dell'ordine e della pulizia;
- Informazione e formazione dei propri lavoratori;
- Controllo delle misure e procedure di sicurezza inerenti il rischio incendio.

Occorrerà evitare in particolare:

- L'accumulo dei materiali combustibili e/o infiammabili;
- L'ostruzione delle vie d'esodo;
- L'uso di sorgenti di innesco e di fiamme libere;
- Il blocco delle porte tagliafuoco (REI) con cunei o altri mezzi che ne impediscano la chiusura vanificandone con ciò la funzione propria.

In caso di incendio si richiama quanto nel merito indicato al punto "Gestione dell'emergenza" del DUVRI generale, di cui il documento presente è allegato integrativo.

### **COVID – 19 accessi in area Ospedaliera**

Vista la pandemia in corso causata dall'emergenza sanitaria per il virus COVID – 19, il personale della ditta esterna accede presso le aree interne alle sedi ospedaliere e territoriali oggetto dell'appalto, rispettando le misure di contenimento e di protezione individuale per la collettività, secondo quanto previsto dal DPCM attualmente in vigore. Altresì seguirà scrupolosamente le disposizioni organizzative interne all'ospedale inerenti anche ai percorsi pedonali consentiti, e consulterà la documentazione specifica che verrà allegata al DUVRI:

- aggiornamento valutazione rischio Covid-19, rev. 5;
- utilizzo dei dispositivi di protezione individuale nella gestione dei casi sospetti/probabili/accertati da Coronavirus (2019-nCoV).

### **COSTI PER LA SICUREZZA**

I costi della sicurezza per rischi da interferenze a carico dell'Amministrazione, vengono indicati pari ad Euro 2.300,00 = (dicansi euro duemilatrecento,00) annui IVA esclusa, e non sono soggetti a ribasso d'asta. Essi sono stimati nel dettaglio nel documento "Computo metrico estimativo dei costi per la sicurezza derivanti da rischi di interferenza" (allegato B al presente documento). Su richiesta i costi della sicurezza saranno messi a disposizione, sia dei Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori. Nel caso di varianti proposte in sede di gara, o di varianti in corso d'opera che richiedessero la ridefinizione o l'aggiornamento del presente Documento, sarà valutata dalla stazione appaltante la riquantificazione dei costi della sicurezza per le interferenze, sulla base degli elenchi prezzi regionali o da elenchi prezzi standard o specializzati. Restano invece a carico dell'aggiudicatario i costi della sicurezza relativamente agli adempimenti connessi agli aspetti gestionali dell'attività o del servizio svolto.

<b>AZIENDA ULSS 2 Marca Trevigiana</b>	<b>Allegato al Documento valutazione rischi da interferenze</b>	<b>ALLEGATO B al D.U.V.R.I.</b>
--	---	-------------------------------------

**COMPUTO METRICO ESTIMATIVO DEI COSTI PER LA  
SICUREZZA DERIVANTI DA RISCHI DI INTERFERENZA**

**ALLEGATO AL DOCUMENTO  
PER LA COOPERAZIONE E COORDINAMENTO  
E DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

**(Ex articolo 26 Decreto legislativo 9/4/2008, n. 81)**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL DISTRETTO DI PIEVE DI  
SOLIGO DELL'AZIENDA ULSS 2 MARCA TREVIGIANA**

## VALUTAZIONE COSTI DEL D.U.V.R.I. ANNUALI

- 1) Formazione ed informazione del personale dell'appaltatore operante sui rischi presenti nell'Azienda sanitaria misurati ad ora di partecipazione per un'ipotesi di 35 operatori:

$$\text{n. } 30 \times \text{h } 2,00 \times \text{€ } 30,00 = \text{€ } 1.800,00$$

- 2) Elaborazione di procedure tecniche per i rischi presenti nell'Azienda sanitaria richiesti dal Committente. Misurati ad ora di elaborazione:

$$\text{h } 5,00 \times \text{€ } 50,00 = \text{€ } 250,00$$

- 6) Incontri periodici e/o secondo necessità del responsabile della commessa con la committenza per problematiche legate all'interferenza nelle lavorazioni:

$$\text{h } 5,00 \times \text{€ } 50,00 = \text{€ } 250,00$$

---

**TOTALE ONERI ANNUALI PER LA SICUREZZA  
LEGATI AL DUVRI ANNUALI IVA ESCLUSA**

**€ 2.300,00**

<b>AZIENDA ULSS 2 Marca Trevigiana</b>	<b>Informazioni sulla sicurezza</b>	<b>ALLEGATO "A" al DUVRI</b>
--	-------------------------------------	----------------------------------

### INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- ✓ **rischi esistenti nell'ambiente di lavoro oggetto della concessione**
- ✓ **rischi generali da interferenze**
- ✓ **misure di prevenzione e di emergenza da adottare per la cooperazione e coordinamento**

(Ex articolo 26 Decreto legislativo 9/4/2008, n. 81)

<b>AZIENDA ULSS 2 Marca Trevigiana</b>	
<b>Redatto da:</b>	<b>Data emissione</b>
<i>Servizio Prevenzione e Protezione</i>	<b>Gennaio 2024</b>

## **SCOPO**

Il presente documento ha lo scopo, in ottemperanza a quanto disposto dal comma 1° dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, di specificare all'Aggiudicataria che, nell'ambito delle strutture sanitarie ove si troverà ad operare, sono presenti dei *rischi specifici* cui, senza le idonee cautele, potrebbe trovarsi esposto il personale.

## **DEFINIZIONI**

**Stazione Appaltante o Committente** L'Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana (di seguito indicata come Azienda ULSS 2)

## **CRITERIO UTILIZZATO PER L'IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI**

L'individuazione dei fattori di rischio nei luoghi di lavoro dell'azienda ULSS 2 comprende ogni forma di pericolo, non solo relativa alle mansioni specifiche esercitate dai lavoratori dipendenti, ma a qualsiasi persona coinvolta in attività legittime collaterali (fornitori, clienti, consumatori, visitatori, ecc.). A tale scopo sono individuate quattro grandi categorie:

- Rischi d'incendio
- Rischi per la salute
- Rischi per la sicurezza
- Rischi collegati agli aspetti organizzativi e gestionali

All'interno di ciascuna categoria sono individuate tutte le possibili tipologie di fattori per ogni Area, Reparto o Struttura, secondo quanto previsto nella procedura G.01 "Gestione dei sopralluoghi per la valutazione del rischio", reperibile presso il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale.

## **RISCHIO INCENDIO**

I rischi d'incendio dei luoghi di lavoro dell'Azienda ULSS 2, valutati secondo i criteri stabiliti dal Decreto ministeriale 10/3/1998, sono classificati di livello elevato nelle:

- strutture che erogano prestazioni in regime ospedaliero a ciclo continuativo e diurno;
- strutture che erogano prestazioni in regime residenziale a ciclo continuativo e diurno;
- strutture che erogano prestazioni di assistenza specialistica in regime ambulatoriale, riabilitative, di diagnostica strumentale e di laboratorio;

in quanto le limitazioni motorie delle persone presenti, l'affollamento degli ambienti, rendono difficoltosa l'evacuazione in caso di incendio.

Nei rimanenti luoghi di lavoro la classificazione dei rischi di incendio è di livello medio o basso.

In generale sono attuate misure per ridurre i pericoli causati da materiali e sostanze infiammabili e combustibili:

- rimozione o significativa riduzione dei materiali facilmente combustibili ed altamente infiammabili ad un quantitativo richiesto per la normale conduzione dell'attività;
- sostituzione dei materiali pericolosi con altri meno pericolosi;
- immagazzinamento dei materiali infiammabili in locali realizzati con strutture resistenti al fuoco e conservazione della scorta per l'uso giornaliero in appositi contenitori;
- controllo del luogo di lavoro e procedura per l'eliminazione dei rifiuti e degli scarti; e misure per ridurre i pericoli causati da sorgenti di calore:
- divieto di fumare e dell'uso di fiamme libere;
- sostituzione delle sorgenti di calore con altre più sicure;
- controllo della conformità degli impianti elettrici alle normative tecniche vigenti;
- controllo della corretta manutenzione di apparecchiature elettriche e meccaniche;
- riparazione o sostituzione delle apparecchiature danneggiate.

Inoltre esistono misure di protezione sia passive che attive contro gli incendi, ovvero è programmato l'adeguamento di tali misure alla regola d'arte. È in corso di attuazione e di implementazione la informazione e la formazione antincendio dei lavoratori affinché essi conoscano come prevenire un incendio e le azioni da compiere in caso di incendio. Il piano di emergenza prevede la programmazione

di una serie di esercitazioni, cui il personale dipendente partecipa al fine di mettere in pratica le procedure di evacuazione, l'addestramento sui mezzi antincendio, sull'uso dei DPI e dei mezzi di comunicazione in situazioni di emergenza.

L'Azienda ULSS 2 ha provveduto all'installazione della segnaletica di sicurezza e/o di salute sul lavoro corrispondente ai rischi lavorativi presenti in relazione alle attività svolte nei diversi luoghi di lavoro. La segnaletica è conforme alle indicazioni normative e comprende in particolare:

- segnali di avvertimento, un segnale che avverte di un rischio o pericolo;
- segnali di divieto, un segnale che vieta un comportamento che potrebbe far correre o causare un pericolo;
- segnali di prescrizione, un segnale che prescrive un determinato comportamento;
- segnali di salvataggio o di soccorso, un segnale che fornisce indicazioni relative alle uscite di sicurezza o ai mezzi di soccorso o di salvataggio.

### **Misure preventive da adottare da parte dell'Aggiudicataria**

I rischi connessi all'uso degli agenti chimici derivanti dalla possibile contaminazione di questi prodotti potenzialmente pericolosi, comprendono sia quelli che causano effetti sulla salute che sulla sicurezza, pertanto la quantità la conservazione e le modalità d'uso, sono parametri che ne influenzano il livello. La normativa vigente prevede, da parte del produttore, la classificazione della pericolosità del prodotto, che si conclude con l'apposizione sui contenitori di questi materiali di una etichettatura che ponga in risalto le caratteristiche chimico fisiche e tossicologiche del prodotto: tale etichettatura, ove obbligatoria, è ritenuta generalmente un mezzo informativo sufficiente ad orientare l'uso in sicurezza dei prodotti. Da quanto sopra premesso, dovrà essere cura del dell'Aggiudicataria assicurarsi, attraverso i Dirigenti Responsabili o Preposti delle strutture ove è chiamato ad operare - sulla base delle valutazioni di rischio redatte, o interfacciandosi con il Servizio prevenzione e Protezione aziendale - della eventuale presenza di prodotti pericolosi, in modo da concordare, se necessario, le modalità per l'isolamento di tali sostanze dall'area di intervento secondo il diverso grado di pericolosità.

Se l'intervento è occasionale, l'operatore può chiedere di utilizzare i DPI a disposizione dell'unità operativa, se la frequenza d'intervento è abituale, l'Aggiudicataria dovrà fornire ai propri operatori i DPI necessari per le manutenzioni richieste. E' fatto divieto di intervenire su contenitori, su tubazioni e in prossimità delle stesse, all'interno di locali contenenti prodotti pericolosi; rilevata la necessità è obbligatorio concordare con Dirigenti Responsabili o Preposti della struttura e con i Servizi responsabili dei contratti di concessione, le modalità per l'effettuazione dell'intervento. È fatto divieto di intervenire su contenitori di prodotti non etichettati, qualora sia sconosciuta la natura e la pericolosità del contenuto. È fatto divieto di intervento su macchine ed attrezzature che per qualsiasi motivo siano entrate in contatto con prodotti pericolosi (cappe di estrazione, strumentazione analitica, apparecchi per disinfezione e pulizia, etc.): è obbligatorio concordare con Dirigenti Responsabili o Preposti della struttura le modalità per l'effettuazione dell'intervento di bonifica della attrezzatura prima dell'intervento di manutenzione. E' obbligatorio per il Dirigente Responsabile o Preposto esibire il manuale di manutenzione ed uso della attrezzatura e le schede di sicurezza del prodotto pericoloso.

I prodotti necessari all'espletamento dei servizi appaltati dovranno essere esclusivamente quelli dichiarati nell'offerta tecnica e per i quali è stata prodotta la scheda informativa di sicurezza. In caso si rendesse necessario introdurre un nuovo prodotto questo dovrà essere preventivamente autorizzato dal Servizio Prevenzione Protezione dell'Azienda.

### **RISCHIO BIOLOGICO**

Le strutture sanitarie rappresentano un ambito territoriale molto variegato, in quanto in certi servizi il rischio di contrarre una malattia è riconducibile sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo a quello presente in qualsiasi altro ambiente confinato. Diverso invece è l'ospedale, in quanto si tratta di un ambiente che può risultare potenzialmente contaminato, francamente contaminato e/o contaminante in situazioni ad alto rischio. I pazienti ospedalizzati, possono costituire un gruppo la cui probabilità di essere affetto da una malattia infettiva è sicuramente maggiore rispetto alla popolazione generale. Analogamente a causa di certe patologie di cui sono portatori, di certe terapie o di alcuni trattamenti

diagnostici a cui sono sottoposti, questa popolazione risulta molto fragile dal punto di vista immunitario e quindi più suscettibile a contrarre malattie infettive.

Per gli “operatori” non a diretto contatto con materiale infetto e con i pazienti, tale rischio è praticamente nullo, dovranno comunque essere disponibili mezzi di protezione monouso da utilizzarsi in occasioni di situazioni operative che possono determinare una maggiore esposizione a rischio biologico per l’operatore o per il paziente. Per cui oltre al rispetto dei principali requisiti organizzativi che la struttura sanitaria impone, si sottolinea l’esigenza di una puntuale adozione delle misure di protezione esistenti (DPI, vaccinazioni) per attuare un’efficace azione preventiva.

I DPI sono particolarmente indicati per tutti gli “operatori” che svolgendo il proprio lavoro possono venire a contatto con materiali biologici o con pazienti soprattutto nelle aree a maggior rischio come per esempio Pronto Soccorso, dialisi, laboratori clinico-biologici e di microbiologia, nei blocchi operatori e nelle sale parto, nelle Malattie Infettive e per la tutela dei pazienti anche nei reparti onco-ematologici. L’uso sistematico di procedure di lavoro corrette e dei dispositivi di protezione può di fatto azzerare le occasioni di contatto effettivo con agenti patogeni, anche se concretamente presenti nell’ambiente. Ogni “lavoratore esterno” dovrà conoscere gli elementi essenziali dell’organizzazione dove presterà la sua opera e quindi informarsi dal responsabile o dal preposto del servizio per la scelta delle attrezzature, per le misure d’igiene e per la protezione adeguata nell’ottica di tutela della propria persona e degli ammalati. In tutte le attività lavorative per le quali la valutazione ha evidenziato un rischio di esposizione ad agenti biologici, l’Azienda ULSS 2 attua idonee misure preventive tecniche, organizzative, procedurali e di emergenza assicurando una adeguata informazione e formazione dei lavoratori, con l’obiettivo di evitare ogni condizione di pericolo che comporti una potenziale esposizione del lavoratore ad agenti biologici durante l’attività lavorativa richiesta connessa al profilo professionale di inquadramento contrattuale. Le misure tecniche, organizzative, procedurali, di emergenza e di informazione e formazione del lavoratore attuate sono le seguenti:

- Limitazione al minimo dei lavoratori o potenzialmente esposti al rischio biologico definendo compiti e responsabilità nel processo lavorativo di diagnosi e cura del paziente, tenuto conto del profilo professionale di inquadramento contrattuale.
- attuazione del processo lavorativo secondo le recenti conoscenze di buona prassi igienica ed assistenziale che tiene conto delle innovazioni tecnologiche e dei modelli organizzativi definiti dalla Direzione Aziendale.
- Presenza di misure collettive di protezione del lavoratore e dei mezzi di protezione individuali DPI che risultano conformi e adeguati a proteggere il lavoratore dal rischio cui sono destinati. I DPI sono stati forniti ad uso personale, previa adeguata azione informativa e di addestramento. Quelli monouso, dopo l’utilizzo vengono correttamente smaltiti e se non monouso disinfettati e puliti dopo ogni utilizzazione. Gli indumenti protettivi monouso contaminati da agenti biologici, dopo l’uso, sono tolti dall’operatore e correttamente smaltiti nel circuito previsto per lo smaltimento dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo.
- Istituzione in azienda del Comitato Infezioni Ospedaliere, quale organo preposto per la elaborazione di linee guida di indirizzo e protocolli operativi per la prevenzione d’infezioni Ospedaliere”
- La presenza della segnaletica per la sicurezza e la salute sul lavoro conforme alla normativa, e degli altri segnali di avvertimento appropriati. In particolare risultano adeguatamente segnalati i locali per i quali è presente un particolare rischio e l’accesso è consentito solo al personale autorizzato.
- Sono adottate le corrette modalità atte a prelevare, manipolare e trattare i campioni di origine umana.
- Risulta elaborata idonea procedura per affrontare eventuali situazioni di spandimenti accidentali di agenti biologici su una superficie nei diversi luoghi di lavoro dell’Azienda. Sono presenti nei luoghi di lavoro kit per il lavaggio oculare e docce di emergenza dove necessarie.
- Sono state definite le modalità di trasporto interno ed esterno dei campioni di origine umana, fornendo idonei dispositivi per l’alloggiamento dei campioni ed informando e formando i lavoratori sulle modalità di contenimento e di decontaminazione da adottare in caso di spandimento accidentale.
- Sono predisposti i mezzi necessari per la raccolta, l’immagazzinamento e lo smaltimento dei rifiuti in condizioni di sicurezza con particolare attenzione allo smaltimento dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo compresi quelli taglienti e pungenti viene effettuato dal personale dell’Azienda con procedure e attrezzature conformi alle norme in vigore.

- Sono predisposti i mezzi necessari per la raccolta e lavaggio della biancheria sporca o infetta.
- I lavoratori dell'Azienda dispongono di spogliatoi; in particolare ai lavoratori vengono forniti indumenti protettivi in numero adeguato a un regolare cambio. I capi di vestiario forniti vengono regolarmente raccolti, lavati e ridistribuiti a cura dell'azienda. Risultano inoltre forniti armadietti a doppio scomparto per riporre gli indumenti di lavoro separatamente dagli abiti civili.
- Sono effettuati specifici corsi di formazione dei lavoratori sulla base delle conoscenze disponibili sulle precauzioni da prendere per evitare l'esposizione ad agenti biologici, le misure igieniche da osservare, la funzione degli indumenti protettivi e dei dispositivi di protezione individuale e il loro corretto impiego.
- Vengono attuate specifiche procedure di decontaminazione, disinfezione, sterilizzazione degli strumenti e delle apparecchiature e degli ambienti secondo gli standard definiti dalla Direzioni Mediche e Farmacie Ospedaliere

### **Misure preventive da adottare da parte dell'Aggiudicataria**

In caso di contaminazione ambientale a seguito di spandimento accidentale di liquidi biologici fatto obbligo al lavoratore dell'Impresa Appaltatrice / Lavoratore Autonomo di segnalare immediatamente al personale sanitario l'evento. L'uso dei guanti e il lavaggio accurato delle mani rivestono un ruolo fondamentale di prevenzione. L'igiene delle mani deve essere intesa non solo come misura di controllo delle infezioni, ma anche come misura di protezione dell'operatore. Il lavaggio delle mani va eseguito:

- immediatamente ed accuratamente se si verifica un accidentale contatto con il sangue o materiale organico potenzialmente infetto presente su una superficie
- alla fine della attività, dopo la rimozione dei guanti.

L'uso dei guanti non è sostitutivo del lavaggio accurato delle mani. I guanti devono essere sostituiti in caso di rottura.

Inoltre il lavoratore della impresa appaltatrice:

- deve indossare sempre indumenti di lavoro puliti;
- utilizzare correttamente i mezzi di protezione individuali, se previsti;
- evitare durante l'attività lavorativa atteggiamenti rischiosi quali portarsi le mani alla bocca o agli occhi, portare anelli, bracciali o altri monili;

Le misure minime preventive comportamentali sopra riportate vanno attuate dall'operatore dell'impresa in tutti gli ambienti di lavoro cui sono destinati ad operare.

## **RISCHIO CANCEROGENO**

### **Farmaci antitumorali**

Esistono, in alcuni centri di questa ULSS delle particolari unità ove vengono conservati, preparati e somministrati, da personale esperto all'uopo formato, dei farmaci antitumorali antitumorali i cui effetti negativi sull'uomo sono tuttora allo studio. Tali siti sono ad accesso ristretto, consentito ai soli operatori esperti, e pertanto qualsiasi attività presso l'area dovrà essere autorizzata dai Dirigenti del reparto o Preposti e successiva alla sanificazione ambientale. Per i luoghi di stoccaggio e somministrazione risulta sufficiente attenersi alle disposizioni dei Dirigenti dei reparti o Preposti, avendo cura di non manipolare per alcun motivo, senza autorizzazione, alcuna confezione di farmaci, qualsiasi essi siano e di accedere a stanze di degenza/trattamento solo dopo aver avvisato i Dirigenti del reparto o Preposti interessato.

### **Presenza di amianto**

Presso le sedi di questa Azienda, non emergono particolari condizioni di rischio associato alla presenza di materiali contenenti amianto in forma friabile, direttamente accessibili al personale esterno. Si dispone comunque l'obbligo, nei casi in cui dovessero emergere situazioni circoscritte che possano far presumere tale rischio, a seguito di interventi di manutenzione - riparazione (ad esempio su o in prossimità di tubazioni coibentate, rivestimenti interni di attrezzature esercite a caldo, rimozioni parziali di pavimentazioni in linoleum, ecc.), di non intraprendere e quantomeno interrompere le operazioni che possano comportare esposizioni indebite e di segnalare tempestivamente l'evenienza al Servizio di Prevenzione e Protezione.

### **RISCHIO RADIAZIONI IONIZZANTI**

Le radiazioni ionizzanti sono onde elettromagnetiche capaci di ionizzare la materia. Le più comuni radiazioni ionizzanti non corpuscolari sono rappresentate dai raggi X. Per quel che concerne gli apparecchi che emettono raggi X (apparecchi per radiografie e Tac e altri), essi sono in grado di emettere radiazioni solo quando sono in funzione; quando sono spenti non rappresentano un pericolo per emissione di radiazioni. Il personale maggiormente esposto a radiazioni ionizzanti è quello sanitario che svolge la propria attività nelle unità operative dove tale rischio è presente. Tale rischio è presente solo nei locali sottoposti a sorveglianza e controllo e identificati da apposita segnaletica di sicurezza. E' pertanto fatto divieto assoluto al personale dell'Impresa Appaltatrice / Lavoratore Autonomo di svolgere la propria attività lavorativa negli ambienti di lavoro quando tali impianti siano funzionanti o comunque ci possa essere rischio di esposizione o di contaminazione dell'area. L'accesso a tali locali, qualora previsto contrattualmente, al personale dell'Aggiudicataria sarà consentito solo a seguito autorizzazione del Dirigente Responsabile o Preposto, sentito anche l'Esperto Qualificato con il quale andranno stabilite modalità e tempi di intervento.

### **RISCHIO RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

Tale rischio è presente in locali ove vengano utilizzati apparecchi laser o radiazioni UVA, UVB, Infrarossi., o Risonanza Magnetica. Alle entrate o ambienti di protezione contenenti tali apparecchi sono apposti segnali di avvertimento. Per quanto attiene alla identificazione ed all'accesso eventuale nelle aree sottoposte a tale rischio, vale quanto sopra indicato per le radiazioni ionizzanti.

### **RISCHIO AGENTI FISICI**

Le attività svolte non espongono a lavorazioni rumorose, con livello personale quotidiano superiore a 80 dB.

**MODULO INFORMAZIONI**

**SERVIZIO**

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL DISTRETTO DI PIEVE DI  
SOLIGO DELL'AZIENDA ULSS 2 MARCA TREVIGIANA

**APPALTATORE**

<b>RAGIONE SOCIALE</b>			
<b>SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA</b>			
<b>CODICE FISCALE E PARTITA IVA</b>			
<b>DATORE DI LAVORO</b>			
<b>RSPP</b>		Tel.	e-mail:
<b>MEDICO COMPETENTE</b>		Tel.	e-mail:
<b>TECNICO DI COMMESSA</b>		Tel.	e-mail:
<b>REFERENTE DELLA SICUREZZA</b>		Tel.	e-mail:
<b>PREPOSTO</b>		Tel.	e-mail:

DUVRI SOTTOSCRITTO IN DATA: .....

NUMERO DI LAVORATORI DELL'AFFIDATARIA IMPIEGATI: .....

NECESSITÀ DI INTEGRARE /VARIARE IL DUVRI    SI                          NO   

VARIAZIONI INTERVENUTE .....

.....

.....

L'appaltatore

**Il Responsabile Unico del Procedimento  
(RUP)**