



**GESTIONE DELLA SICUREZZA  
NEGLI APPALTI DI LAVORI, FORNITURE E SERVIZI  
- DUVRI preliminare -**

**OGGETTO DELL'APPALTO:**

**Servizio di ristorazione ospedaliera per degenti e mensa dipendenti occorrente alle strutture socio sanitarie di ASST Valle Olona.**

Tipologia di appalto:

- ☐ fornitura beni
- ☐ fornitura servizi
- ☐ appalto di lavori
- ☒ tipologia mista

**INTRODUZIONE**

Il presente Documento denominato "DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE" è redatto ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.lgs. 81/08.

In adempimento agli obblighi a carico del committente di cui all'art. 26 del D.lgs. n. 81/08, vengono riportate di seguito tutte le informazioni ed i riferimenti atti a documentare:

- la fornitura, alle imprese fornitrici di lavori / servizi / forniture, di 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;
- l'attività di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi e la fornitura di informazioni necessarie ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dell'Azienda committente e quelli dall'impresa fornitrice di lavori/servizi/forniture.

**FIRME PER ACCETTAZIONE**

Con la presente sottoscrizione esso si intende letto, compreso ed accettato in ogni sua parte.

ASST VALLE OLONA	
<b>Responsabile Unico del Procedimento</b>	
<b>Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione</b>	
DITTA AFFIDATARIA	
<b>Rappresentante legale</b> (se delegato allegare delega con C.I.)	

**INFORMAZIONI GENERALI**

ANAGRAFICA COMMITTENTE	
<b>Ragione sociale</b>	ASST Valle Olona
<b>Sede legale</b>	Via A. da Brescia, 1 - 21052, Busto A. (VA)
<b>Telefono</b>	0331 699.876
<b>Posta elettronica</b>	duvri@asst-valleolona.it
<b>Partita IVA</b>	03510190121
<b>Datore di Lavoro</b>	Dr. Eugenio Porfido
<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione</b>	Arch. Alessia Maria Cristina Vignati
<b>Medico Competente</b>	Dr.ssa Francesca Duzioni

SPECIFICHE DELL'APPALTO	
Oggetto dell'appalto	Servizio di ristorazione ospedaliera per degenti e mensa dipendenti occorrente alle strutture socio sanitarie di ASST Valle Olona.
Sede/i di esecuzione	PP.OO. di Busto Arsizio, Gallarate, Saronno, Somma Lombardo
Locali oggetto dell'appalto	Cucine e mense dei vari PP.OO.
Periodo di esecuzione	Da definire
Responsabile Unico del Procedimento	Dott.ssa Stefania Russo
Rif. Telefonico	0331 699.834
Direttore Lavori / Direttore dell'Esecuzione (se previsto)	Dott. Massimiliano Carrera
Rif. Telefonico	0331 699.672

ANAGRAFICA IMPRESA AGGIUDICATRICE	
Ragione sociale	
Sede legale	
Telefono	
Posta elettronica	
Partita IVA	
Codice Fiscale	
Datore di Lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Rif. Telefonico	
Medico Competente	
Referente dei lavori	
Rif. Telefonico	
Preposto	
Rif. Telefonico	
Addetti antincendio e gestione delle emergenze	
Rif. Telefonico	
Addetti al primo soccorso	
Rif. Telefonico	
Sono previsti imprese subappaltatrici/subaffidatarie	<input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO

#### INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI, MISURE DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED EMERGENZA

Ai sensi dell'art. 26 comma 1 lett. B e comma 2 del D.lgs. 81/08 e smi, quale principale fonte di informazione sui rischi specifici esistenti, viene consegnato all'impresa fornitrice di lavoro / servizio / fornitura copia del documento ***"Informativa sui rischi lavorativi specifici negli ambienti dell'ASST Valle Olona e misure di prevenzione ed emergenza"***.

In relazione all'attuale emergenza Coronavirus, viene consegnata anche copia del documento ***"Informativa per i Fornitori / Servizi Alberghieri in relazione all'emergenza COVID-19"***.

A completamento di quanto riportato nelle informative, si forniscono le seguenti informazioni.

<p><b>3.1- Percorsi di raggiungimento degli ambienti interessati ai lavori / servizi / forniture</b></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> L'accesso al luogo di lavoro comporta l'attraversamento di aree esterne / interne contemporaneamente interessate dall'attività sanitaria;</p> <p><input type="checkbox"/> L'accesso al luogo di lavoro <b>NON</b> comporta l'attraversamento di aree esterne / interne contemporaneamente interessate dall'attività sanitaria;</p> <p><input type="checkbox"/> Altro (specificare): _____</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Qualora sia rilevante ai fini della gestione del rischio, specificare i percorsi per raggiungere la postazione di lavoro: <b>l'accesso e la circolazione dei mezzi nelle aree esterne agli edifici deve avvenire rispettando la segnaletica presente e conformemente alle regole generali del codice della strada. All'interno dei PP.OO. tutti i mezzi devono comunque procedere con velocità "a passo d'uomo". Il parcheggio delle auto e dei mezzi della ditta è consentito solo negli spazi autorizzati salvo specifica autorizzazione del DEC. Durante il trasporto dei pasti seguire i percorsi concordati con il referente Aziendale Settore Economico e Servizi Alberghieri e prestare attenzione alla contemporanea presenza di pedoni o altri mezzi di trasporto di merci.</b></p>
<p><b>3.2- Sono definiti i luoghi presso i quali è data la possibilità di effettuare carico / scarico dei materiali e/o organizzare un deposito dei materiali al soggetto affidatario dei lavori / servizi / forniture</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Non necessario;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sì (specificare): <b>il conferimento di materiale e attrezzature di lavoro, deve avvenire negli orari ed in prossimità degli ingressi concordati con il referente Aziendale Settore Economico e Servizi Alberghieri. Nel caso di compresenza di più automezzi per la consegna e lo scarico merci è necessario evitare interferenze con le attività di scarico già in fase di espletamento, avendo cura di non ostacolare la viabilità dei mezzi sanitari. È a carico della ditta l'utilizzo di apparecchi di sollevamento e di trasporto. Le aree di carico/scarico saranno concordate con il referente Aziendale Settore Economico e Servizi Alberghieri durante l'incontro di coordinamento</b></p>
<p><b>3.3- Tipologia di attività abitualmente svolta dall'ASST Valle Olona negli ambienti interessati ai lavori / servizi / forniture</b></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Attività di tipo sanitario;</p> <p><input type="checkbox"/> Attività amministrative;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Attività logistiche;</p> <p><input type="checkbox"/> Attività di gestione/manutenzione impianti e fabbricati;</p> <p><input type="checkbox"/> Nessuna attività;</p> <p><input type="checkbox"/> Altro (specificare): _____</p>
	<p><input type="checkbox"/></p>

<p><b>3.4- Presenza di utenti o lavoratori dell'ASST Valle Olona negli ambienti interessati ai lavori / servizi / forniture e relativi orari</b></p>	<p><input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Lavoratori dell'ASST Valle Olona che <b>NON</b> collaborano con le attività dell'appalto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Lavoratori dell'ASST Valle Olona che collaborano con le attività dell'appalto: <b>il personale della ASST che collabora con le attività dell'appalto è il personale dei reparti di destinazione dei carrelli di distribuzione dei pasti. Il Preposto del reparto (Coordinatore) dà indicazioni al personale della ditta in relazione alle autorizzazioni agli accessi, in particolare in presenza di rischio infettivo. I dipendenti della ditta devono attenersi alle indicazioni del Coordinatore.</b></p> <p><b>Il personale di ASST che effettua controlli e verifiche dell'andamento dell'attività in adesione al capitolato (DEC e assistenti al DEC), è autorizzato ad accedere alle cucine in qualsiasi momento.</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Utenti / pazienti / visitatori.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro (specificare): _____</p> <p>Le attività dell'ASST Valle Olona, qualora presenti, si svolgono:</p> <p><input type="checkbox"/> senza interferenza con le attività di contratto;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> con interferenza con le attività di contratto (specificare): <b>presenza di attività sanitaria durante la consegna dei pasti e lungo i percorsi per il trasporto delle derrate dalle cucine alle mense aziendali.</b></p> <p>Indicare le decisioni assunte in accordo con Responsabile dei locali per la messa in sicurezza del personale e delle attrezzature: <b>il preposto di ogni U.O. prenota i pasti dei degenti concordando il locale in cui effettuare la consegna (gli orari sono definiti all'interno del capitolato d'appalto). Durante il trasporto dei pasti prestare attenzione ai percorsi concordati con il DEC.</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> interferenza nelle zone di transito (relativamente a utenti e visitatori): <b>il trasporto dei carrelli lungo le rampe deve essere effettuato con la massima attenzione e con il rispetto di bassissima velocità di movimento. Il trasporto di materiali ingombranti e/o pesanti lungo le rampe deve avvenire con due operatori.</b></p>
<p><b>3.5- Presenza di altre ditte appaltatrici / lavoratori autonomi negli ambienti interessati ai lavori / servizi / forniture</b></p>	<p><input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì, con interferenza con le attività dell'appalto (specificare): _____</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sì, senza interferenza con le attività dell'appalto: <b>ditte che effettuano manutenzioni, lavori o servizi negli spazi comuni (tra cui servizi espletati anche mediante l'uso di carrelli motorizzati)</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Interferenza solo nelle zone di transito</p>
<p><b>3.6- Segregabilità degli ambienti interessati ai lavori / servizi / forniture: l'ambiente interessato ai lavori / servizi / forniture è comodamente segregabile, con accesso consentito solo agli addetti ai lavori</b></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sì (specificare): <b>l'accesso i locali di preparazione degli alimenti e di conservazione degli stessi deve essere regolamentato da apposita segnaletica di divieto</b></p> <p><input type="checkbox"/> No (specificare le misure compensative da adottare): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Non necessario</p>
<p><b>3.7- Disponibilità di servizi igienici, mensa, spogliatoi per il soggetto affidatario dei lavori / servizi / forniture</b></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Servizi igienici (specificare ubicazione): <b>servizi utilizzati dal precedente appaltatore, da verificare e concordare nuovamente con il DEC.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Spogliatoi (specificare ubicazione): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Mensa (specificare condizioni d'accesso): _____</p>

<p><b>3.8- Gestione delle situazioni di emergenza</b></p>	<p>Presso l'ASST Valle Olona è adottato un Piano di Emergenza ed Evacuazione che prevede delle specifiche procedure. I numeri di telefono da contattare in caso di emergenza sono: <b>Busto A. – 0331699.222 (int. 2.222);</b> <b>Saronno – 029613.666 (int. 3.666);</b> <b>Gallarate – 0331751.222 (int. 2.222);</b> <b>Somma L. – 0331751.888 (int. 2.888);</b> <b>Centro diurno di Fagnano Olona– 112 (Numero Unico Emergenze)</b> <b>È richiesta particolare attenzione nell'utilizzo di fiamme libere: l'appaltatore deve fornire l'elenco dei lavoratori in possesso di attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'attività di addetto antincendio e di addetto di primo soccorso.</b> In caso di emergenza seguire le indicazioni riassunte nei diagrammi di flusso allegati al presente DUVRI. Vengono inoltre allegate le planimetrie con le attività svolte nei PPOO dell'ASST Valle Olona soggette a controllo dei VV.F. ai sensi del DPR 151/2011.</p>
<p><b>3.9- Attrezzature di proprietà dell'ASST Valle Olona messe a disposizione del soggetto affidatario dei lavori / servizi / forniture ed indicazione dell'eventualità di uso promiscuo</b></p>	<p><input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Sì (<i>specificare</i>): <b>lo svolgimento del servizio avrà luogo nei locali e con l'ausilio delle attrezzature già esistenti in loco presso i Presidi Ospedalieri di Busto Arsizio, Saronno, Gallarate e Somma Lombardo. A tal fine ASST concede in uso – per tutta la durata del contratto – gli edifici/sedi delle cucine e delle mense presso i Presidi Ospedalieri di Busto Arsizio, Saronno, Gallarate e Somma Lombardo nonché tutti gli arredi, attrezzature e presidi occorrenti allo svolgimento del servizio.</b> Si rammenta il <b>divieto assoluto di impiego di attrezzature, macchine e sostanze</b>, diverse da quelle autorizzate specificatamente e in forma scritta nel presente DUVRI, nel capitolato d'appalto o, in forma scritta, dai soggetti responsabili del contratto. Viene altresì fatto <b>divieto di intervento sugli impianti tecnologici di proprietà dell'ASST Valle Olona</b>, fatto salvo che l'intervento su impianti specifici non sia attività prevista all'interno del capitolato d'appalto.</p>
<p><b>3.10- Impianti/macchine pericolose di proprietà dell'ASST Valle Olona che devono restare in funzione durante i lavori affidati, in prossimità degli stessi</b></p>	<p>Le Strutture ospedaliere e le relative aree distrettuali prevedono il funzionamento anche continuo di impianti e macchinari sia connessi alla specifica attività sia di supporto alla struttura. L'interferenza con questi impianti per l'attività in esame in genere non c'è, a meno che non si verifichi un incidente, la cui probabilità è bassa per effetto dell'attività di controllo, gestione e manutenzione programmata dell'intero parco tecnologico, operata dall'ASST Valle Olona. Ove pertinente, l'accesso negli ambienti interessati, i tempi e le modalità di lavoro saranno concordati col Direttore dell'Esecuzione del Contratto, di concerto con la SC Tecnico Patrimoniale.</p>
<p><b>3.11- Ulteriori informazioni</b></p>	<p>Qualora necessario ai fini della sicurezza, la SC Tecnico Patrimoniale, fornirà informazioni sulla distribuzione elettrica e sugli altri impianti a rete (idraulici, telefonici e comunicazione, gas combustibili e/o tecnici), interni ed esterni, riferita agli impianti interrati, sottotraccia e/o aerei (allegando eventualmente planimetria della distribuzione). <b>Il Verbale di presa in consegna rappresenta il documento con il quale la ditta aggiudicataria prende formalmente in carico le strutture adibite all'espletamento del Servizio di Ristorazione richiesto per la durata del contratto. Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto la ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare all'Amministrazione le strutture da questa messe a disposizione, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dal "Verbale di presa in consegna" e dai suoi allegati e dal "Registro della fase esecutiva". Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio.</b></p>

**3.11- Ulteriori informazioni**

**Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti nelle strutture date in uso al Fornitore devono essere svolti conformemente a quanto previsto nel Piano di Autocontrollo Igienico redatto dalla ditta aggiudicataria per il presente Servizio. Tutte le attrezzature, al termine del Servizio, dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dal Piano di Autocontrollo.**

**Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, i relativi interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua al fine di evitare interferenze che possano creare pericoli o malfunzionamenti di quadri elettrici, pulsantiere e teleruttori delle singole apparecchiature.**

**La Ditta dovrà garantire che tutti i prodotti chimici, i materiali e le attrezzature utilizzati per la sanificazione ambientale, delle attrezzature alimentari e dei locali di consumo, siano conformi alle leggi vigenti e specifici per l'uso. I detersivi e tutti i prodotti impiegati per le operazioni di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave e comunque in condizioni tali da non poter contaminare le derrate alimentari. Tutti i prodotti di pulizia devono essere utilizzati dal personale della Ditta secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e l'utilizzo di DPI.**

**Le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati devono essere presentate prima dell'avvio del servizio alla Direzione Medica di Presidio e al Servizio Prevenzione e Protezione e successivamente conservate presso i locali affidati alla Ditta. Ogni variazione dovrà essere comunicata tempestivamente alla Direzione Medica di Presidio e al Servizio Prevenzione e Protezione.**

**La Ditta dovrà provvedere a propria cura e spese ad eseguire le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di tutta l'area di ristorazione fornendo alla ASST il manuale di Pulizia e Sanificazione.**

**Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione dei cibi, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni. Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà garantire al proprio personale la formazione prevista dai CAM al paragrafo "Formazione del personale". L'organico che la Ditta impiega nell'esecuzione del servizio richiesto non deve essere inferiore a quello proposto in fase di offerta sia come numero di addetti e relativo impegno orario giornaliero che come mansioni e attuali qualifiche professionali. La Ditta aggiudicataria fornirà, a propria cura e spese, a tutto il personale addetto al servizio indumenti e calzature da lavoro, (certificate come DPI, nel caso in cui la valutazione dei rischi, effettuata dal Datore di lavoro della Ditta, lo richieda), di colore chiaro, nonché cuffie per contenere la capigliatura e guanti monouso di colore differente a seconda dell'attività, come prescritto dalle norme vigenti. Gli indumenti utilizzati nelle diverse fasi del servizio dovranno essere differenti dalle divise utilizzate dal personale dell'ASST e di altre ditte presenti nel nosocomio. La divisa indossata dal personale della Ditta aggiudicataria durante il servizio dovrà essere mantenuta costantemente pulita. Dovranno altresì essere forniti in dotazione tutti i necessari Dispositivi di Protezione Individuale e quant'altro previsto dalla normativa antiinfortunistica vigente.**

**Il personale impiegato dalla Ditta per l'esecuzione del servizio di ristorazione deve essere formato nel campo della ristorazione e deve risultare appositamente addestrato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazioni alle particolari caratteristiche dell'ambiente,**

	<p><b>dimostrando di essere a conoscenza delle norme di sicurezza personale, dei criteri di igiene e delle corrette procedure di intervento in tutte le operazioni che gli competono; deve essere in grado, inoltre, di applicare tutte le metodologie atte a garantire un elevato standard qualitativo del servizio.</b></p> <p><b>La ditta aggiudicatrice, in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, deve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a) provvedere affinché il proprio personale incaricato dell'esecuzione del Servizio di cui trattasi, abbia ricevuto una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;</b></li> <li><b>b) dotare il proprio personale di adeguati Dispositivi di Protezione Individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto del Servizio.</b></li> </ul> <p><b>Il Fornitore, presso i locali di pertinenza del Servizio di Ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.</b></p> <p><b>L'impiego di energia elettrica, gas deve essere assicurato da personale del Fornitore che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione e delle apparecchiature utilizzate.</b></p> <p><b>Si precisa che per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta aggiudicatrice.</b></p> <p><b>L'Amministrazione per il tramite del presente documento, fornisce preventivamente alla ditta aggiudicatrice informazioni sui rischi specifici esistenti nelle aree in cui è destinato ad operare, ciò per consentire l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alla attività da svolgere.</b></p> <p><b>La ditta aggiudicatrice si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.</b></p> <p><b>L'adempimento alla normativa antinfortunistica potrebbe essere oggetto di verifica da parte di ASST in occasione dei sopralluoghi da parte del DEC o delle assistenti al DEC.</b></p> <p><b>In caso di necessità di allaccio alla rete e/o lavori su impianti elettrici informare preventivamente per iscritto il referente della pratica che si interfacerà con la SC Tecnico Patrimoniale.</b></p> <p><b>Gli esecutori del servizio non possono prendere iniziative che coinvolgano impianti e attrezzature della ASST Valle Olona, senza prima aver consultato il referente della SC Tecnico Patrimoniale.</b></p> <p><b>Si ricorda di consultare l'opuscolo amianto in allegato qualora i lavori / forniture dovessero interessare ulteriori locali rispetto a quelli previsti nel presente DUVRI.</b></p>
--	---

### VALUTAZIONE DELLE INTERFERENZE

Alla luce di quanto sopra per l'appalto in oggetto:

- ☐ le figure della sicurezza sono coinvolte nell'organizzazione dell'attività in modo che siano minimizzate le sovrapposizioni con l'attività sanitaria ordinaria, i percorsi di transito per raggiungere il luogo di esecuzione dell'attività sono concordati preventivamente, pertanto i rischi di interferenze sono limitati a quanto descritto nel presente Documento e devono essere gestiti rispettando le prescrizioni di sicurezza di seguito riportate. I costi della sicurezza sono limitati a quanto indicato nel relativo capitolo del presente Documento.
- ☒ eventuali ulteriori interferenze rispetto a quelle sopra riportate fra i lavori / servizi / forniture in oggetto e l'attività specifica del luogo di esecuzione, verranno valutate in sede di coordinamento ai sensi dell'art. 26 comma 3 bis del D.lgs.81/08, il cui verbale sarà considerato parte integrante del presente Documento.

## PROGRAMMA DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Ulteriori note e misure di prevenzione e sicurezza vengono elencate di seguito e approfondite negli eventuali successivi incontri di coordinamento operativo da concordare preventivamente all'attivazione del contratto di cui al presente Documento.

Ai sensi dell'art. 26 comma 2 e comma 3 del D.lgs. 81/08 e s.m.i, l'espletamento degli obblighi di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione viene attuato con i seguenti provvedimenti.

- a. Attuazione delle misure operative e del flusso di informazioni specifiche riportate nel presente Documento.
- b. Osservanza delle precauzioni riportate nell'Informativa *“Rischi lavorativi specifici negli ambienti dell'ASST Valle Olona e misure di prevenzione ed emergenza”*.
- c. Per appalti di forniture di beni e servizi e per appalti di lavori non soggetti al Titolo IV del D.lgs. 81/08 e s.m.i., il soggetto affidatario dei lavori / servizi / forniture, preventivamente all'avvio di questi, deve fornire all'ASST Valle Olona il proprio Documento di Valutazione dei Rischi redatto ai sensi dell'art. 28 del D.lgs. 81/08 e s.m.i. i dati sulla formazione in tema di SSL dei propri lavoratori impegnati nei lavori / servizi / forniture oggetto del presente Documento, eventuali proposte per la gestione rischi di interferenza.
- d. Reciproca informazione con i Responsabili di altre Ditte eventualmente operanti nella stessa zona di lavoro per eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i rispettivi lavori.
- e. Il soggetto affidatario dei lavori / servizi / forniture deve dare immediata informazione al referente dell'ASST Valle Olona per il presente lavoro / servizio / fornitura, di ogni situazione di rischio anche dipendente dall'ASST Valle Olona o da altre ditte presenti, della quale venga a conoscenza durante la propria attività presso ASST Valle Olona.
- f. Materiale informativo / documentazione consegnata: vedi elenco allegati.
- g. Il soggetto affidatario dei lavori / servizi / forniture si impegna ad attuare la formazione ed informazione al proprio personale che accederà presso le strutture dell'ASST Valle Olona in merito alle misure di prevenzione e controllo generali e specifiche contenute nel presente Documento, nella documentazione ricevuta da ASST Valle Olona ed a quanto richiamato nei verbali delle riunioni di coordinamento della sicurezza ex art. 26 D.lgs. 81/08 e s.m.i.;
- h. Il soggetto affidatario fornirà, preventivamente all'avvio dell'attività, l'elenco nominativo del personale che accederà presso le Strutture dell'ASST Valle Olona.
- i. Il soggetto affidatario dei lavori / servizi / forniture è responsabile, nei confronti sia di ASST Valle Olona sia di terzi, del trasferimento degli obblighi e delle informazioni del presente articolo agli eventuali subappaltatori o lavoratori autonomi da lui incaricati nell'ambito dell'affidamento oggetto del presente Documento;
- j. Riunioni di coordinamento: l'attività di collaborazione e coordinamento proseguirà nell'ambito delle riunioni di coordinamento lavori / servizi oggetto dell'appalto oppure in specifiche riunioni di coordinamento sicurezza.
- k. In caso di situazioni di emergenza derivanti dall'attività dell'Appaltatore, generanti interferenze verso il Committente, si dovrà mettere in atto quanto segue:
  - allertare immediatamente la Centrale di Controllo delle Emergenze (o il Coordinatore dell'emergenza, in caso di Struttura territoriale) e il referente dell'appaltatore, segnalando i possibili effetti;
  - procedere possibilmente alla messa in sicurezza dell'area interessata anche allontanando le persone eventualmente presenti;
  - se la situazione lo richiede, attivare, tramite la Centrale di Controllo delle Emergenze (o il Coordinatore dell'emergenza, in caso di Struttura territoriale), l'evacuazione della zona interessata e ad applicare le procedure di emergenza come da documentazione allegata;
  - dotare il proprio personale dei necessari presidi di primo intervento e soccorso.

## STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Si riportano di seguito i rischi da interferenza nei lavori oggetto del presente Documento e le relative misure di prevenzione e protezione da adottare per eliminare e/o ridurre al minimo detti rischi.

- Rischio legato all'accesso alla Struttura. Si potranno verificare principalmente interferenze con l'attività di transito pedonale e veicolare del personale e degli utenti alle Strutture sanitarie presenti, nonché alle aree di parcheggio riservato. L'Appaltatore dovrà procedere con i mezzi a motore a passo d'uomo.
- Rischio di intralcio dovuto dalle operazioni di scarico dal mezzo del materiale. Le date e le tempistiche della consegna devono essere comunicate per tempo al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) o al Direttore Lavori (DL), al fine di consentire di avvisare l'utenza e liberare un'area adeguata, necessaria alle operazioni di carico e scarico del materiale o di eventuale stazionamento di mezzi di elevazione per il trasporto al piano. Le opere, gli oneri di recinzione e la opportuna segnaletica saranno a carico dell'Appaltatore.



- Rischio di intralcio dovuto al deposito delle attrezzature di lavoro e alle operazioni di trasporto al piano. Devono essere concordate con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) o il Direttore Lavori (DL) il percorso di trasporto al piano e le modalità di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati. L'Appaltatore deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare a rischio scivolamento e/o inciampo ed eventualmente impedire il passaggio mediante opportuna recinzione con nastro delle aree interessate. Attrezzature e materiali dovranno essere collocati in modo da non causare inciampo. Il deposito non potrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve inoltre disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine degli interventi. Le opere, gli oneri di recinzione e la opportuna segnaletica saranno a carico dell'Appaltatore.
- Rischi legati all'installazione e al collaudo. Le operazioni di installazione e collaudo, preventivamente concordate con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) o il Direttore Lavori (DL), sono a carico dell'Appaltatore che dovrà operare in ossequio al D.lgs. 81/08. Durante tali operazioni dovrà essere vietato l'accesso ai locali a tutto il personale, sanitario e non, che non sia abilitato ed autorizzato all'intervento.

Per l'attuazione delle suddette misure di prevenzione e protezione si stimano i seguenti costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a € IVA esclusa per ogni anno di effettivo servizio:

DESCRIZIONE	TOTALE/anno
Incontro di coordinamento	
Formazione degli operatori in merito alle procedure aziendali su consegna pasti nei reparti infettive	
Segnaletica pericoli	
	€ 1.750,00

### TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

#### *Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679*

Si informa che i dati personali acquisiti dall'ASST saranno utilizzati esclusivamente per il compimento delle attività previste dalla legge e per il raggiungimento delle finalità istituzionali. Il conferimento dei dati è strettamente funzionale allo svolgimento di tali attività ed il relativo trattamento verrà effettuato, anche mediante l'uso di strumenti informatici, nei modi e limiti necessari al perseguimento di dette finalità, nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e trasparenza e tutela della riservatezza e dei diritti del personale interessato.

Il Responsabile dei dati è l'ASST Valle Olona e saranno trattati da personale appositamente incaricato. È garantito agli interessati l'esercizio dei diritti di cui al Capo II del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (General Data Protection Regulation).

#### ALLEGATI:

- *Informativa sui rischi lavorativi specifici negli ambienti dell'ASST Valle Olona e misure di prevenzione ed emergenza;*
- *Diagrammi di flusso del Piano di Gestione delle Emergenze dei PP.OO. della ASST Valle Olona e del centro diurno di Fagnano Olona;*
- *Planimetria generale dei rischi con indicazione attività soggette a controllo dei VV.F. dei PP.OO. della ASST Valle Olona e del centro diurno di Fagnano Olona;*
- *Opuscolo amianto;*

I documenti elencati sono da ritenersi parte integrante del DUVRI e sono reperibili al link:

<https://www.asst-valleolona.it/duvri-informazioni-sicurezza-ditte-esterne/>

al quale è possibile accedere tramite password: **DUVRI**

Inoltre si allega:

- *Informativa per i Fornitori in relazione all'emergenza Covid-19*