

REPUBBLICA ITALIANA
AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO
S. GIOVANNI ADDOLORATA

Contratto per l'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E.

CIG madre 5141544 - CIG derivato 6231625

L'anno duemilaquindici, il mese di novembre, il giorno 16 alle ore 12:30, in Roma, Via dell'Amba Aradam, 9, presso la sede legale dell'Azienda Ospedaliera Complesso Ospedaliero S. Giovanni - Addolorata, di seguito denominata Azienda, davanti a me Maria Rita Corsetti, Dirigente Amministrativo di ruolo dell'Azienda in qualità di Ufficiale Rogante giusta deliberazione n. 352/DG del 29/04/2013, sono personalmente comparsi:

a) CRISTIANO CAMPONI, nato a [REDACTED] il 14 aprile 1973 domiciliato ove appresso quale Direttore Amministrativo dell'Azienda, giusta delibera n.858/DG del 15 ottobre 2015, con sede legale in Roma, Via dell'Amba Aradam, 9 – C.F. e P.IVA n. 04735061006 – cod. attività 8511.2, identificato per conoscenza diretta, munito del potere di stipula in forza della procura, Rep. n. n. 42.771 Racc. n. 12.015, conferita il 29 ottobre 2015 dal dott. Francesco Scaldaferrì notaio in Roma;

b) MARCELLO CAPUZZI, nato a [REDACTED] il 25/04/1981, Procuratore Speciale con potere di firma conferito il 13/11/2015, con atto al Rep. 24.104, del dott. [REDACTED] notaio in [REDACTED] per conto di “Cooperativa Italiana di Ristorazione Soc. Coop.” (anche “CIR”) di seguito denominata Società, con sede legale in Via Nobel, 19 - Reggio Emilia (RE), CF e P.IVA 00464110352, identificato con carta d'identità N. [REDACTED] rilasciata dal comune di [REDACTED] il [REDACTED]

I predetti, quali parti contraenti, d'accordo tra loro, rinunziano con il mio consenso all'assistenza di testimoni.

PREMESSO CHE

- a. per l'espletamento della procedura di gara l'Azienda ha conferito delega alla Regione Lazio in qualità di Stazione Appaltante;
- b. la Regione Lazio ha esperito una procedura di gara il cui bando è stato pubblicato sulla GUUE n. serie 2013/S 148-257618 del 1 agosto 2013 nonché sulla GURI n. 90 V^a serie speciale del 2 agosto 2013; con Determina n. G00889 del 05/02/2015 della Regione Lazio la Società è risultata aggiudicataria dei seguenti Lotti 1 e 3 della procedura di gara;
- c. che l'Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata insieme all'IFO fa parte del Lotto 1 della procedura di gara;
- d. con nota prot. 14985 del 12/05/2015 l'Area Centrale Acquisti della Regione Lazio ha comunicato all'Azienda di avere espletato i controlli previsti ex artt. 38 e 48 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- e. con deliberazione n. 502/DG del 05/06/2015 l'Azienda ha preso atto della Determina della Regione Lazio n. G00889 del 05/02/2015 circa l'aggiudicazione del Lotto 1 della gara centralizzata per il servizio di ristorazione per la durata di 54 mesi in favore della ditta Cir Food Soc. Coop. P.IVA 00464110352;
- f. l'Azienda ha provveduto con Ordine di Servizio del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario n. 45 del 15 settembre 2015 ad individuare nel dirigente medico di Scienza dell'Alimentazione dott. Giuseppe Rando la figura del Responsabile della esecuzione del contratto;
- g. con Deliberazione n. 932/DG del 10/11/2015 l'Azienda ha recepito integralmente la determinazione G00889 del 05/02/2015 della Regione Lazio e disposto l'affidamento del servizio di ristorazione alla Società Cir Food Soc, Coop per l'importo complessivo massimo di € 12.715.222,50 (iva esclusa) + € 6.100,00 (iva esclusa) per costi della sicurezza da corrispondere per l'intera durata del servizio (54 mesi) sulla base dei prezzi unitari netti riportati nell'offerta economica e per i servizi effettivamente resi;
- h. con nota prot. 35046 del 12/11/2015, l'Azienda ha comunicato alla Società l'Affidamento per 54 mesi del Servizio di ristorazione, nota che la Società ha sottoscritto per accettazione;
- i. la Società ha prestato cauzione definitiva con garanzia fideiussoria n.1501755289, emessa da Banca Popolare di Milano SCARL il 23/10/2015, garanzia ridotta del 50% per il possesso di idonea certificazione di qualità;

- j. la Società ha dichiarato che quanto risulta dal presente contratto, dal Disciplinare e dal Capitolato Tecnico di gara definisce in modo adeguato e completo l'oggetto del servizio e consente di acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione dello stesso;
- k. la Società, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 cod. civ., di accettare e di approvare tutte le condizioni e patti contenuti nel presente atto e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole.

Risulta acquisita agli atti dell'Azienda, oltre quella sopra indicata, la seguente documentazione:

- 1. copia del bonifico bancario della somma di Euro 245,00 effettuato in data 24/09/2015 a copertura delle spese di registrazione Contratto ed imposta di bollo;
- 2. visura camerale di iscrizione della Società alla C.C.I.A.A. di Roma dal 29/12/2003;
- 3. Copia delle polizze di assicurazione: RCT/RCO n. 507004 del 31/12/2013 emessa da Unipol Assicurazioni; Incendio n. 507001, Furto n. 507002 ed Impianti apparecchiature elettroniche n. 507003 emesse di Unipol Assicurazioni il 24/12/2013.
- 4. copia conforme della certificazione del sistema per la qualità ISO 9001:2008 N. IT243221 del 08 giugno 2015, rilasciato da *Bureau Veritas Italia* S.p.A;

Tutto ciò premesso le Parti, come sopra rappresentate, convengono e stipulano quanto segue.

Articolo 1

Norme regolatrici e disciplina applicabile

- 1. Le Parti convengono che le premesse di cui sopra, gli atti ed i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, il Disciplinare con i relativi allegati, l'Offerta Tecnica e tutti gli elaborati che la costituiscono, l'Offerta Economica e il Duvri, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.
- 2. L'esecuzione del servizio oggetto del rapporto contrattuale è, pertanto, regolato:
 - a) dalle clausole del presente contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con la Società relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;

- b) dalle clausole del Disciplinare e relativi allegati, dal Capitolato Tecnico e ogni altro atto della “*Gara comunitaria a procedura aperta finalizzata all’acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie Ifo, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio*”;
 - c) dalle disposizioni anche regolamentari in vigore per l’Azienda, di cui la Società dichiara di avere esatta conoscenza;
 - d) dal Codice Civile, dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e dalle altre disposizioni normative, nazionali e regionali, attualmente vigenti in materia contrattuale.
3. In caso di discordanza o contrasto ovvero di omissioni, gli atti ed i documenti di gara della “*Gara comunitaria a procedura aperta finalizzata all’acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio*” prevarranno sugli atti ed i documenti prodotti dalla Società nella medesima sede, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate da quest’ultimo ed espressamente accettate dalla Regione Lazio.
 4. Le clausole del Contratto saranno automaticamente sostituite, modificate o abrogate per effetto di norme e/o disposizioni primarie e/o secondarie, aventi carattere cogente, che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che, in tal caso, la Società rinuncia ora per allora a promuovere eventuali azioni volte all’incremento del corrispettivo pattuito ovvero ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o risolvere il rapporto contrattuale.

Articolo 2

Oggetto

1. Con il presente contratto la Società si obbliga irrevocabilmente nei confronti dell’Azienda ad eseguire tutti i servizi dettagliatamente descritti nel Disciplinare, nel Capitolato Tecnico e nell’Offerta Tecnica, nel limite massimo dell’importo complessivo pari ad Euro 12.715.222,50 (iva esclusa) e fermo restando quanto previsto dall’art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.
2. Gli importi dei corrispettivi dovuti alla Società dall’Azienda saranno calcolati esclusivamente in base ai prezzi unitari netti offerti in sede di gara per i servizi effettivamente prestati.

Articolo 3

Durata del contratto

1. Fermo restando l'importo economico complessivo di cui all'articolo 2, il contratto avrà una durata di 54 mesi con decorrenza dal 17 novembre 2015 data di inizio del servizio.
2. Resta inteso tra le Parti che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 7, del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., la durata dell'efficacia del presente Contratto nel suo complesso e/o delle singole clausole di cui si compone non potrà essere tacitamente e/o unilateralmente prorogata o rinnovata oltre il suddetto termine, fatta salva la facoltà per l'Azienda di prorogare gli effetti del presente Contratto per il tempo necessario all'espletamento di una nuova gara ad evidenza pubblica volta all'affidamento del medesimo servizio o di servizi analoghi.

Articolo 4

Condizioni della fornitura e limitazione di responsabilità

1. Sono a carico della Società, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla prestazione delle attività, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione contrattuale.
2. La Società garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del rapporto contrattuale a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella documentazione di gara, pena la risoluzione di diritto del contratto.
3. Le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate negli atti di gara. In ogni caso, la Società si obbliga ad osservare tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente all'aggiudicazione.
4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente all'aggiudicazione, resteranno ad esclusivo carico della Società, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre ed la Società

non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell’Azienda assumendosene la medesima Società ogni relativa alea.

5. La Società si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l’Azienda da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
6. La Società rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dall’Azienda e da terzi autorizzati.
7. La Società si impegna ad avvalersi, per la prestazione delle attività contrattuali, di personale specializzato che potrà accedere negli uffici dell’Azienda nel rispetto di tutte le relative prescrizioni e procedure di sicurezza e accesso, fermo restando che sarà cura ed onere della Società verificare preventivamente tali prescrizioni e procedure.
8. La Società si obbliga a consentire all’Azienda contraente, per quanto di rispettiva competenza, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Articolo 5

Obbligazioni specifiche della Società

1. La Società si obbliga, oltre a quanto previsto nelle altre parti del presente contratto, a:
 - a) garantire la continuità dei servizi presi in carico coordinandosi, tramite il Responsabile per la gestione del contratto, con eventuali Fornitori a cui è subentrato;
 - b) erogare tutti i servizi previsti in conformità a quanto stabilito nella documentazione di gara con particolare riferimento al Capitolato Tecnico e all'Offerta Tecnica, impiegando tutte le attrezzature ed il personale necessario per la loro realizzazione;
 - c) adottare, nell'esecuzione di tutte le attività, le modalità atte a garantire la vita e l'incolumità dei propri dipendenti, dei terzi e dei dipendenti dell’Azienda
 - d) contraente nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati;

- e) utilizzare, per l'erogazione dei servizi, personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale. A tal fine, la Società si impegna ad impartire un'adeguata formazione/informazione al proprio personale sui rischi specifici, propri dell'attività da svolgere e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela ambientale;
 - f) osservare integralmente tutte le Leggi, Norme e Regolamenti di cui alla vigente normativa in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e a verificare che anche il personale rispetti integralmente le disposizioni di cui sopra;
 - g) erogare i servizi oggetto del Contratto ed a prestare i servizi connessi, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nel Contratto e negli Atti di gara;
 - h) manlevare e tenere indenne l'Azienda, per quanto di rispettiva competenza, dalle pretese che i terzi dovessero avanzare in relazione ai danni derivanti dallo svolgimento dei servizi oggetto del Contratto, ovvero in relazione a diritti di privativa vantati da terzi;
 - i) predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizio, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza;
 - j) comunicare tempestivamente le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione del Contratto, indicando analiticamente le variazioni intervenute;
 - k) comunicare il nominativo dei dipendenti che svolgeranno il servizio entro 30 giorni dalla notifica dell'affidamento da parte dell'Azienda; ogni variazione deve essere comunicata entro 15 giorni del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate;
- controllare che il personale addetto mantenga un comportamento decoroso, irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione. Allo stesso tempo la Società assicura che farà divieto ai propri dipendenti di utilizzare apparecchiature d'ufficio di proprietà dell'Azienda (telefoni, fax, PC, ecc.), di aprire cassetti o armadi, di maneggiare carte, di prendere visione di documenti se non per motivi strettamente legati all'attività cui sono preposti. La Società istruirà, inoltre, il personale a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Azienda;

- l) essere consapevole che l’Azienda si riserva il diritto di richiedere alla Società l'allontanamento di quel personale o incaricati che a suo insindacabile giudizio non ritenga essere in possesso dei requisiti necessari allo svolgimento delle attività;
 - m) osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tale scopo saranno predisposte e comunicate dall’Azienda, per quanto di rispettiva ragione.
2. La Società deve documentare il servizio eseguito inviando una relazione semestrale con le modalità contenente le informazioni indicate nel capitolato di gara, ed inviare i risultati dell’analisi di gradibilità del servizio erogato.
 3. La Società si impegna, altresì, a trasmettere all’Azienda le fatture relative a ciascun periodo di riferimento e la documentazione comprovante la prestazione dei servizi oggetto della fatturazione.

Articolo 6

Modalità e termini di esecuzione del servizio

1. La Società si obbliga a prestare i servizi richiesti secondo le modalità stabilite nel Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico, negli atti presentati dalla Società in sede di gara (Offerta tecnica), pena l'applicazione delle penali di cui oltre.
2. L'erogazione di ciascun servizio si intende comprensiva di ogni onere e spesa, nessuna esclusa.
3. Non sono ammesse prestazioni parziali, pertanto l'esecuzione di ciascun servizio deve avvenire secondo quanto previsto negli atti di cui al punto 1.

Articolo 7

Verifica e controllo quali/quantitativo

1. La Società si obbliga a consentire affinché l’Azienda proceda in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
2. In caso di inosservanza totale o parziale di quanto previsto, la Società sarà soggetto a contestazione da parte dell’Azienda contraente. La contestazione determina l'interruzione dei termini di pagamento del corrispettivo.
3. La Società, si impegna ad inviare all’Azienda contraente con cadenza bimestrale un report, in formato file .csv o .xls, suddiviso per presidio, contenente almeno le seguenti informazioni:

- quantità richieste per presidio, distinte per tipo (colazione, pranzo, cena, accessi mensa)
- attuale grado di esecuzione in termini di numero pasti offerti distinti per tipologia e valori economici;
- valore residuo del contratto.

Tale report dovrà essere inviato all'Azienda e in copia alla Regione Lazio.

4. Resta inteso che l'Azienda si riserva la facoltà di richiedere la consegna di report contenenti informazioni aggiuntive a quelle sopra elencate.
5. L'Azienda, allo scopo di assicurare un elevato livello di qualità del servizio oggetto dell'appalto, attiva procedure di verifica e controllo quali/quantitative del servizio a diversi livelli organizzativi, demandati alla figura del Responsabile per la gestione del contratto o persona da lui delegata.
6. Le attività di controllo saranno svolte sia attraverso procedure interne sia con verifiche in contraddittorio con la Società.
7. Qualora le prestazioni rese non siano rispondenti agli standard quali/quantitativi stabiliti, il Responsabile per la gestione del contratto o persona da lui delegata, in caso di non conformità grave contatta il Referente di Struttura della Società richiedendo l'immediato intervento risolutivo e contestualmente compila il modulo di non conformità.
8. Qualora la qualità rilevata a seguito dei suddetti controlli risulti insufficiente, rispetto agli standard stabiliti, verranno applicate le penalità previste all'art. 12 del presente contratto.
9. Tali penalità verranno comminate anche in caso di mancata effettuazione del servizio o di esecuzione difforme nelle modalità e nei tempi rispetto a quelle concordate.
10. Sarà facoltà dell'Azienda effettuare, presso i locali di conservazione delle derrate, presso il centro di preparazione e confezionamento pasti e presso i locali dell'Azienda Sanitaria, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli e verifiche in merito a:
 - rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni del presente capitolato e dei suoi allegati;
 - qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti;
 - percezione di qualità del pasto erogato da parte dei pazienti;

- attrezzature, operazioni di pulizia e sanificazione, e prodotti impiegati per le operazioni stesse;
- nonché accertare in ogni tempo l'applicazione delle norme antinfortunistiche, fermo restando la responsabilità della Società per quanto riguarda l'inosservanza delle medesime.

Attraverso tecnici incaricati dall'Azienda, verranno effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, mani operatore, aria ambiente da sottoporre ad analisi di laboratorio ai fini della verifica dell'igiene delle lavorazioni, igiene degli ambienti di lavoro e dell'igiene del personale.

11. Tutti i controlli saranno verbalizzati e i risultati ritenuti negativi saranno inviati, al referente individuato al successivo art. 28 quale responsabile per la gestione del contratto per l'applicazione delle penali e/o degli altri interventi sanzionatori che provvederà ad inviare contestazione formale alla Società.

Articolo 8

Corrispettivi

1. I corrispettivi contrattuali dovuti alla Società dall'Azienda per l'affidamento del servizio oggetto del presente contratto sono calcolati sulla base dei prezzi unitari netti riportati nell'offerta economica per i servizi effettivamente resi.
2. Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono a servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente alla Società e, pertanto, qualsiasi terzo, non potrà vantare alcun diritto nei confronti dell'Azienda (fatto salvo quanto previsto nel Disciplinare di gara e dall'art. 118 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i).
3. Tutti gli oneri derivanti alla Società dall'esecuzione del rapporto contrattuale e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi e remunerati nel corrispettivo contrattuale. Tale corrispettivo sarà quindi considerato remunerativo di ogni prestazione effettuata dalla Società in ragione del presente appalto, ivi comprese le eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione dell'appalto.
4. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dalla Società in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico la Società di ogni relativo rischio e/o alea.

5. La Società non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati se non nei limiti di cui al successivo capoverso.
6. I prezzi di aggiudicazione resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto salvo eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, in seguito alla pubblicazione degli indici pubblicati dall'ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) applicabili annualmente e comunque dopo 12 mesi dalla stipula del presente contratto.
7. La Società non avrà diritto a compensi addizionali, oltre quelli sopra previsti

Articolo 9

Fatturazione e pagamenti

1. Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile e dovranno essere intestate all'Azienda.
2. Il pagamento dei corrispettivi di cui al precedente articolo sarà effettuato nei termini di legge dalla ricezione delle fatture dall'Azienda in favore della Società, sulla base delle fatture emesse da quest'ultima.
3. La Società si obbliga a presentare un rendiconto mensile di tutte le attività svolte nel corso del mese di riferimento. Il rendiconto deve essere approvato dal Responsabile per la gestione del contratto al fine di autorizzare l'emissione della relativa fattura. Qualora il Responsabile lo ritenesse necessario, può richiedere alla Società l'integrazione della documentazione. La Società sarà tenuta a soddisfare la richiesta del Responsabile dell'Azienda. L'importo della fattura potrà essere decurtato delle eventuali penali applicate e determinate nelle modalità descritte nell'articolo "Penali".
4. L'importo delle predette fatture è corrisposto dopo l'avvenuto riscontro regolare della fattura, sul conto corrente intestato alla Società, presso [REDACTED] con le seguenti coordinate bancarie:
[REDACTED]
5. Con periodicità trimestrale, inoltre, la Società dovrà esibire, all'Azienda, copia dei versamenti contributivi INPS debitamente quietanzati, da allegare alle fotocopie delle fatture del mese successivo alla scadenza del trimestre, salvo le diverse disposizioni normative che intervenissero a disciplinare i controlli in fase di liquidazione delle fatture.

6. Con periodicità trimestrale la Società dovrà, altresì, allegare alle fotocopie del mese successivo alla scadenza del trimestre apposita dichiarazione di essere in regola con i versamenti relativi al pagamento delle imposte e tasse.
7. La mancata produzione dei documenti richiesti sospenderà la liquidazione delle fatture da parte dell' Azienda.
8. La Società, sotto la propria esclusiva responsabilità, rende tempestivamente note le variazioni circa le modalità di accredito di cui sopra; in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni vengono pubblicate nei modi di legge, la Società non può sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.
9. In ottemperanza al D.M. 3 aprile 2013 n. 55, le fatture dovranno essere trasmesse attraverso il Sistema di Interscambio (SDI) gestito dalla Agenzia delle Entrate con i seguenti dati:

Denominazione: Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata

Codice IPA: Azos_aga

Codice Univoco Ufficio: UFG3BS

Nome dell'Ufficio: Uff_eFatturaPA

C.F. e Partita Iva: 04735061006

Comune dell'ufficio: Roma

Il sistema di fatturazione e di pagamento dei crediti vantati nei confronti dell'Azienda è disciplinato secondo le modalità approvate dalla regione Lazio con Decreto del Commissario ad *Acta* n. U00308 del 3 luglio 2015.

10. Resta tuttavia espressamente inteso che per nessun motivo, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la Società può sospendere l'erogazione del servizio e, comunque, lo svolgimento delle attività previste nel Contratto. La Società che procederà ad interrompere arbitrariamente le prestazioni contrattuali sarà considerata diretta responsabile degli eventuali danni causati all'Azienda dipendenti da tale interruzione.

Articolo 10

Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa

1. La Società si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m., pena la nullità assoluta del presente Contratto.
2. Gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i, sono:



3. La Società si obbliga a comunicare all’Azienda le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente, nonché ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all’art. 3, comma 7, L. 136/2010 e s.m.
4. Qualora le transazioni relative al Contratto siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, il presente Contratto è risolto di diritto, secondo quanto previsto dall’art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010 e s.m.
5. La Società si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.
6. La Società, il subappaltatore o subcontraente, che ha notizia dell’inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione alla Azienda Sanitaria Contraente, alla Regione Lazio ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stessa.
7. L’Azienda verificherà che nei contratti di subappalto, ex art. 118 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un’apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.
8. Con riferimento ai subcontratti, la Società si obbliga a trasmettere all’Azienda, oltre alle informazioni di cui all’art. 118, comma 11, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un’apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata. E’ facoltà dell’Azienda richiedere copia del contratto tra la Società ed il subcontraente al fine di verificare la veridicità di quanto dichiarato.
9. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all’art. 3 della L. 13/08/2010 n. 136 e s.m.

Articolo 11

Trasparenza

1. La Società espressamente ed irrevocabilmente:
 - a) dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del contratto;

- b) dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del contratto stesso;
 - c) si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e a rendere meno onerosa l'esecuzione e la gestione della presente fornitura rispetto agli obblighi assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero la Società non rispettasse gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del rapporto contrattuale, lo stesso si intenderà risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 cod. civ., per fatto e colpa della Società, che sarà conseguentemente tenuta al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 12

Penali

1. Qualora durante lo svolgimento del servizio si verificassero inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali o rilievi per negligenza nell'espletamento del servizio, l'Azienda, previa contestazione a mezzo raccomandata A.R., potrà diffidare la Società all'esatta esecuzione del servizio. La Società dovrà produrre, entro e non oltre 5 giorni lavorativi, successivi alla suddetta contestazione le proprie giustificazioni scritte. Ove le suddette giustificazioni non pervengano ovvero l'Azienda non le ritenga condivisibili si potrà procedere ad applicare le penali come di seguito riportato.
2. Se dall'inosservanza, da parte della Società, nello svolgimento del servizio secondo quanto previsto negli atti di gara e dalle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti venissero contestate all'Azienda sanzioni amministrative pecuniarie queste saranno poste a carico della Società.
3. Nel caso di inosservanze delle norme contrattuali e per ciascuna carenza rilevata, l'Azienda si riserva l'insindacabilità di applicare le seguenti penalità, oltre a quanto previsto in merito a rischi, responsabilità e risarcimento per eventuali danni:
- a) 0,1% del valore annuo del contratto per ogni variazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

- b) 0,1% del valore annuo del contratto per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
 - c) 0,1% del valore annuo del contratto per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
 - d) 0,1% del valore annuo del contratto per mancata trasmissione all'Azienda dei risultati del questionario di gradibilità;
 - e) 0,1% del valore annuo del contratto per ogni variazione di quanto stabilito dai menù;
 - f) 0,05% del valore annuo del contratto per ogni giorno di ritardo rispetto ai 21 indicati previsti nel crono programma presentato e nella relazione tecnica;
 - g) 0,05% del valore annuo del contratto per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, deblattizzazione, derattizzazione, monitoraggio delle esche e controllo della qualità;
 - h) 0,05% del valore annuo del contratto per ogni violazione dell'orario di consegna del vitto e ritiro dei vassoi che ecceda i 20 minuti;
 - i) 0,1% del valore annuo del contratto per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia.
4. Per tutti i punti la verifica di non conformità sull'esecuzione del servizio deve essere attuata nel rispetto della regola del contraddittorio con il rappresentante della Società; in caso di rifiuto la contestazione può essere comunicata anche via fax con la conseguente esecuzione l'ufficio della penale.
 5. L'Azienda potrà applicare le penali nella misura massima del 10% del valore del contratto, fermo restando quanto previsto dall'art. 298 del DPR 207/2010.
 6. L'applicazione delle penali non esclude peraltro qualsiasi altra azione legale che l'Azienda intenda eventualmente intraprendere fino ad arrivare alla risoluzione del contratto per gravissime inadempienze o irregolarità.
 7. I danni arrecati dalla Società alla proprietà dell'Azienda verranno contestati per iscritto a mezzo raccomandata A.R. Qualora l'Azienda non accogliesse le giustificazioni addotte dalla Società ovvero la Società stessa non provvedesse al ripristino del bene, nei termini fissati, vi provvederà l'Azienda addebitando le spese alla Società.
 8. L'importo derivante dall'applicazione di penalità, sanzioni e dalle spese sostenute in danno dall'Amministrazione verrà detratto dai pagamenti dovuti alla

Società o da eventuali crediti vantati dalla stessa, nonché sul deposito cauzionale.

Articolo 13

Cauzione definitiva

1. A garanzia delle obbligazioni contrattuali la Società, ai sensi e per gli effetti dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., ha costituito a favore dell'Azienda una garanzia fideiussoria. Detta garanzia dovrà essere “a prima richiesta” e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda.
2. La cauzione definitiva si intende estesa a tutti gli accessori del debito principale, ed è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni della Società.
3. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dalla Società, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che l'Azienda, ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e, quindi, sulla fideiussione per l'applicazione delle penali.
4. La cauzione può essere progressivamente e proporzionalmente svincolata, sulla base dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80%.
5. Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la Società dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta.

Articolo 14

Riservatezza

1. La Società ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.
2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione della fornitura.

3. L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
4. La Società è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e collaboratori, nonché degli eventuali subappaltatori e dei dipendenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.
5. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che la Società sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
6. La Società potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione della Società stesso a gare e appalti.
7. La Società si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

Articolo 15

Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. La Società dichiara di assicurare il suo personale contro gli infortuni, nonché si impegna a renderlo edotto dei rischi ai quali può andare soggetto.
2. La Società è responsabile per i danni che possono subire persone e cose appartenenti alla propria organizzazione all'interno e fuori delle strutture dell'Azienda, per fatti ed attività connesse all'esecuzione del contratto.
3. La Società si impegna a rispondere pienamente dei danni a persone e cose dell'Azienda o di terzi, che potessero derivare dall'espletamento del servizio ed imputabili ad essa od ai suoi dipendenti, manlevando l'Azienda da ogni responsabilità. A tale scopo, la Società ha costituito idonea polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi specificati, inclusa la responsabilità civile verso terzi per danni patrimoniali e non patrimoniali, per un massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 per ogni evento dannoso o sinistro, purché lo stesso sia reclamato entro i 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del presente appalto, e dovrà prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in parziale deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 del codice civile.
4. Resta inteso tra le Parti che l'esistenza, la validità e, comunque, l'efficacia della suddetta polizza assicurativa è condizione essenziale per l'Azienda contraente. Pertanto, qualora la Società non sia in grado di provare all'atto della stipula del Contratto e/o in qualsiasi momento di possedere la copertura assicurativa di cui

si tratta, il Contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con riscossione della cauzione definitiva prestata a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.

5. La Società, infine, assume a proprio carico le responsabilità derivanti del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio e includendo gli eventuali danni nell'ambito della copertura assicurativa sopra prevista.
6. La Società allega al presente contratto copia della polizza assicurativa, che copre ogni rischio di responsabilità civile per danni, comunque arrecati a persone o cose, per colpa della Società aggiudicataria.
7. Il risarcimento dei predetti danni potrà essere effettuato a mezzo rimborso dell'importo risultante dalla apposita nota stilata dagli uffici dell'Amministrazione competenti in materia.
8. Qualora la Società, o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Azienda resta autorizzata a provvedere direttamente alla riparazione o risarcimento del danno subito, addebitando il relativo importo alla Società.
9. Qualora la Società non adottasse correttamente tutti i sistemi previsti dal Capitolato tecnico e da tale comportamento derivassero problemi a pazienti ricoverati e non, ovvero ai dipendenti, dovrà provvedere direttamente al risarcimento del danno provocato.
10. Come specificato, la Società sarà ritenuta direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e cose che risultassero causati dal personale della Società.
11. La Società, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti dell'Azienda, in contraddittorio con i rappresentanti della Società.
12. In caso di assenza dei rappresentanti della Società, si procederà agli accertamenti dei danni in presenza di due testimoni, anche dipendenti dell'Azienda, senza che la Società possa sollevare eccezione alcuna.

Articolo 16

Risoluzione

1. A prescindere dalle cause di risoluzione dei contratti, l’Azienda potrà risolvere il contratto ai sensi dell’art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi alla Società con raccomandata AR, nei seguenti casi:
 - a) gravi e/o reiterati inadempimenti imputabili alla Società, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale;
 - b) violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
 - c) inadempimento agli obblighi derivanti dalle disposizioni previste dalla Legge Regionale n. 16/2007 e, in particolare, a quanto statuito dall’art. 7 comma 4;
 - d) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
 - e) azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro l’Azienda, ai sensi dell’articolo " Brevetti industriali e diritti d'autore";
 - f) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di cui all’articolo "Cauzione definitiva";
 - g) in caso di ottenimento del documento unico di regolarità con
 - h)tributiva della Società negativo per due volte consecutive, secondo quanto previsto dall’art. 6, comma 8, del D.P.R. 207/2010.
2. In tutti i predetti casi di risoluzione l’Azienda ha diritto di ritenere definitivamente la cauzione definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti della Società per il risarcimento del danno. In questo caso l’Azienda si rivolgerà per l’esecuzione del servizio appaltato alla successiva impresa che ha presentato la migliore offerta.
3. Rimane inteso che eventuali inadempimenti che abbiano portato alla risoluzione del presente Contratto saranno oggetto di segnalazione all’Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici nonché potranno essere valutati come grave negligenza o malafede nell’esecuzione delle prestazioni affidate alla Società ai sensi dell’art. 38, comma 1, lett. f) del D.Lgs 163/06 e s.m.i..

Articolo 17

Recesso

2. L’Azienda ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno

30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Società con lettera raccomandata A/R.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- a) qualora sia stato depositato contro la Società un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Società;
 - b) qualora la Società perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto la Società medesima;
 - c) qualora taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico della Società siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
 - d) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto e/o ogni singolo rapporto attuativo;
 - e) per gravi e ripetute inadempienze in materia di sicurezza sui lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.;
 - f) cessione del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 22;
 - g) applicazione di penali per un ammontare uguale o superiore al 10% del valore del contratto.
3. Dalla data di efficacia del recesso, la Società deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per l'Azienda.
 4. In caso di recesso dell'Azienda, la Società ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a

ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 Cod. Civ..

Articolo 18

Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

1. La Società si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
2. L'Azienda avrà la facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.
3. La Società si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro del Comparto di categoria e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permarrà anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.
4. La Società sarà tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.
5. La Società dovrà certificare all'Azienda l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL di categoria e dagli accordi integrativi territoriali, ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto. A tal fine la Società s'impegna a produrre all'Azienda la seguente documentazione relativa al personale impiegato nel servizio de quo, all'inizio dell'appalto e successivamente entro il 15 gennaio di ogni anno (salvo quanto previsto in caso di variazione del personale che andrà comunicata entro 10 giorni):
 - fotocopia libro matricola operatori impiegati abitualmente, occasionalmente o promiscuamente nell'appalto;

- variazioni del personale in servizio - cessazioni, destituzioni, nuove assunzioni: numero matricola desunto dal libro matricola, eventuale badge assegnato, luogo di lavoro, qualifica, livello retributivo.

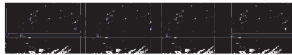
Articolo 19

Brevetti industriali e diritti d'autore

1. La Società assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui.
2. Qualora venga promossa nei confronti dell'Azienda una azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sui prodotti acquistati, la Società si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Azienda, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico della medesima Azienda contraente. L'Azienda si impegna ad informare prontamente la Società delle iniziative giudiziarie di cui al precedente comma.
3. Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente tentata nei confronti dell'Azienda, quest'ultima, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, per quanto di rispettiva competenza, recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per i servizi erogati.

Articolo 20

Gestore del Servizio

1. Con la stipula del presente Contratto la Società individua nel Sig. Giorgio Sdruschia il Direttore del Servizio, con capacità di rappresentare ad ogni effetto la Società, il quale è Referente nei confronti dell' Azienda.
2. I dati di contatto del Direttore del Servizio sono: 



Articolo 21

Trattamento dei dati, consenso al trattamento

1. Ai sensi di quanto previsto dalle leggi in tema di trattamento di dati personali, le parti dichiarano di essersi preventivamente e reciprocamente informate circa le modalità e le finalità dei trattamenti di dati personali che verranno effettuati per l'esecuzione di questo rapporto contrattuale.
2. Nello specifico, verranno trattati i dati necessari alla esecuzione del rapporto contrattuale e dei singoli ordini di consegna, in ottemperanza ad obblighi di

legge, ed in particolare per le finalità legate al monitoraggio dei consumi ed al controllo della spesa dell'Azienda.

3. In ogni caso l'Azienda aderendo al contratto dichiara espressamente di acconsentire al trattamento e all'invio da parte della Società dei dati relativi alla fatturazione, per le finalità connesse all'esecuzione del rapporto contrattuale e dei singoli ordini di consegna. I dati saranno trasmessi anche per via telefonica e telematica dalla Società all'Azienda nel rispetto delle disposizioni normative in vigore.
4. I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.
5. Le parti si impegnano a comunicarsi oralmente tutte le informazioni previste della medesima normativa, ivi comprese quelle relative ai nominativi del responsabile e del titolare del trattamento e le modalità di esercizio dei diritti dell'interessato.

Articolo 22

Cessione di credito e di contratto

1. Per quanto attiene alla cessione dei crediti conseguenti all'aggiudicazione della gara, saranno applicate le disposizioni di cui all'art. 117 del D.Lgs n. 163/2006.
2. La cessione del contratto è vietata, ferme restando le disposizioni di cui all'art. 116 del D.Lgs.n. 163/06.

Articolo 23

Subappalto

1. Non essendo stato richiesto in sede di gara, è fatto divieto alla Società di subappaltare le prestazioni oggetto del presente Contratto.

Articolo 24

Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Sono a carico della Società tutti gli oneri anche tributari e le spese contrattuali relative alla fornitura ed agli ordini di consegna ivi incluse, a titolo esemplificativo e non esaustivo, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, copie esecutive, ecc. ad eccezione di quelli che fanno carico all'Azienda per legge. La Società dichiara che le prestazioni di cui trattasi sono effettuate nell'esercizio di impresa e che trattasi di operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto, che la Società è tenuta a versare, con diritto di rivalsa, ai sensi del D.P.R. n. 633/72.

Articolo 25

Anticorruzione

2. La Società si impegna a rispettare pienamente la normativa in materia di anticorruzione (L. n. 190 del 06/11/2012 e s.m.i.) e dichiara di aver preso visione del “codice etico-comportamentale” dell’Azienda, approvato con deliberazione n. 63/DGff del 31/01/2014, disponibile sul portale aziendale nella sezione Albo Pretorio.

Articolo 26

Foro competente

1. Fermo restando quanto stabilito dall’art. 133, comma 1, lett. e), D. Lgs. 104/2010, per ogni controversia che dovesse insorgere in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del rapporto contrattuale e per tutte le questioni relative ai rapporti tra la Società e l’Azienda, è competente in via esclusiva il Foro di Roma.

Articolo 27

Verifiche sull’esecuzione del contratto

1. Anche ai sensi dell’art. 312 del D.P.R. n. 207/2010, la Società si obbliga a consentire, per quanto di propria competenza, di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
2. La Società si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative alla buona e corretta esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall’Azienda.

Articolo 28

Responsabile del procedimento e Direttore dell’esecuzione

Con la stipula del presente Contratto l’Azienda, in ottemperanza a quanto previsto dagli articoli 272, 274 e 300 del D.P.R. n. 207/2010, nomina la dott.ssa Maria Renata Messina [REDACTED] in qualità di Responsabile del Procedimento in sostituzione della dott.ssa Maria Luisa Velardi Dirigente Amministrativo dell’Azienda in aspettativa per altro incarico; il dott. Giuseppe Rando [REDACTED] Dirigente Medico dell’Azienda quale Direttore dell’Esecuzione ed il dott. Filippo Filippi [REDACTED] quale assistente al D.E.C. per la parte amministrativa, attribuendo agli stessi tutte le funzioni previste dal D.P.R. n. 207/2010.

Articolo 29

Allegati

Sono allegati quali parti integranti ed efficaci del presente Contratto, la cauzione definitiva sotto forma di fideiussione di cui al precedente Articolo 12; il Duvri dinamico; sono inoltre allegati, anche se non materialmente collazionati, al presente accordo, ma conservati presso la stazione appaltante della gara indetta i seguenti documenti: Polizze assicurative RCT/RCO, Capitolato Speciale d'Oneri debitamente sottoscritto dal Società, Disciplinare Tecnico debitamente sottoscritto dal Società, Offerta Tecnica ed Economica della Società

Le parti dispensano me Ufficiale Rogante dalla lettura degli allegati avendone piena conoscenza.

La Società dichiara di avere perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti richiamati nel presente contratto e di accettare incondizionatamente, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile, tutte le norme, patti e condizioni previsti nei 29 articoli contenuti nel presente atto.

Atto fatto in Roma, nella sede legale dell'Azienda, e letto da me Maria Rita Corsetti, Ufficiale Rogante, ai Signori contraenti, i quali, a mia domanda, hanno dichiarato che lo approvano pienamente per essere in tutto conforme alla loro volontà. Atto che si compone di n. 25 pagine scritte da persona di mia fiducia e che viene firmato in mia presenza, da ciascuna delle parti e successivamente da me, Ufficiale Rogante, in forma digitale.

Per l'Azienda il Direttore Amministrativo (CRISTIANO CAMPONI)

Per la Società il Procuratore Speciale (MARCELLO CAPUZZI)

L'Ufficiale Rogante (Maria Rita Corsetti)



BANCA POPOLARE DI MILANO

ATTO DI FIDEIUSSIONE (se Garante Banca o Intermediario finanziario)

POLIZZA FIDEIUSSORIA (se Garante Impresa di assicurazione) ai sensi dell'art. 113, del D.Lgs n. 163/2006

SCHEMA TIPO 1.2 SCHEMA TECNICA 1.2	GARANZIA FIDEIUSSORIA PER LA CAUZIONE DEFINITIVA
---------------------------------------	--

La presente Scheda Tecnica costituisce parte integrante dello Schema Tipo 1.2 di cui al D.M. 123/04 e riporta i dati e le informazioni necessarie all'attivazione della garanzia fideiussoria di cui al citato Schema Tipo: la sua sottoscrizione costituisce atto formale di accettazione incondizionata di tutte le condizioni previste nello schema tipo.

Garanzia fideiussoria n. 150175289	Rilasciata da (direzione, dipendenza, agenzia ecc) BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL – Sede Centrale Piazza F. Meda, 4 - 20121 Milano
---------------------------------------	---

Contraente (obbligato principale) COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOC.COOP.VA	C.F./P.I. 00464110352
---	--------------------------

Sede REGGIO EMILIA	Via/p.zza n. civico Via Alfred Bernhard Nobel, 19	Cap 42124	Prov. RE
-----------------------	--	--------------	-------------

Stazione appaltante (Beneficiario) AZIENDA OSPEDALIERA "COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI – ADDOLORATA"	Sede Via dell'Amba Aradam 9 – 00184 Roma
---	---

Descrizione opera Servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma e delle Regione Lazio.	Luogo di esecuzione Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma e delle Regione Lazio.
---	--

Costo complessivo previsto Euro 12.715.222,50.-	Ribasso % d'asta aggiudicato	Somma garantita Euro 635.761,13.- (Euro seicentotrentacinquesettecentosessantuno/13)
--	------------------------------	---

Data inizio garanzia fideiussoria v. art. 2 Schema Tipo 1.2	Data cessazione garanzia fideiussoria v. art. 2 Schema Tipo 1.2
--	--

Addebitate in data 23/10/2015	commissioni bancarie concordate
-------------------------------	---------------------------------

Il Contraente

Il Garante
BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL
Sede Centrale

Giulio Casati
881 - G. CORBELLI

M. Mattioli
178 - M. MATTIOLI

Emessa in unico originale

Società Cooperativa
a responsabilità limitata
Sede Sociale e Direzione Generale
Piazza F. Meda, 4 - 20121 Milano
Centralino 02 77001

Gruppo Bipiemme
Banca Popolare di Milano

Capitale sociale al 30.6.2014
Euro 3.365.439.319,02 int. vers.
Registro delle Imprese MI n. 00715120150
Cod. Fiscale e Partita IVA 00715120150
N. Iscrizione Albo Cooperative: A109641
Aderente al Fondo Interbancario di Tutela
dei Depositi Iscritta all'Albo delle Banche
e all'Albo dei Gruppi Bancari n. 5584.8



BANCA POPOLARE DI MILANO

SCHEMA TIPO 1.2 GARANZIA FIDEIUSSORIA PER LA CAUZIONE DEFINITIVA (D.M. 123 DEL 12/03/2004)

Milano, 23 Ottobre 2015 pgm

SPETTABILE
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOC.COOP.VA
Via Alfred Bernhard Nobel, 19
42124 Reggio Emilia (RE)

STAZIONE APPALTANTE:
**AZIENDA OSPEDALIERA
COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI-ADDOLORATA**
Via dell'Amba-Aradam 9
00184 ROMA

FIDEIUSSIONE N. 150175289

Oggetto: Servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma e delle Regione Lazio.
Importo Appalto: Euro 12.715.222,50.-
Importo fideiussione: Euro 635.761,13.- (Euro seicentotrentacinquesettecentosessantuno/13)

Art. 1 - Oggetto della garanzia

Il garante BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL si impegna nei confronti della Stazione Appaltante **AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI-ADDOLORATA**, nei limiti della somma garantita, al risarcimento dei danni da questa subiti in conseguenza dell' inadempimento da parte della **COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOC.COOP.VA** delle obbligazioni previste nel contratto ed al pagamento delle somme di cui all'art. 101, commi 2 e 3 del Regolamento e cioè:

- le maggiori somme pagate dalla Stazione Appaltante **AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI-ADDOLORATA** rispetto alle risultanze della liquidazione finale;
- il rimborso delle eventuali maggiori somme pagate dal **AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI-ADDOLORATA** per il completamento dei lavori nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del Contraente;
- il rimborso delle eventuali somme pagate dalla Stazione Appaltante **AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI-ADDOLORATA** per quanto dovuto dal Contraente per inadempienza e inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi di lavoro, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti in cantiere.

Art. 2 - Durata della garanzia

L'efficacia della garanzia, come riportato nella Scheda Tecnica:

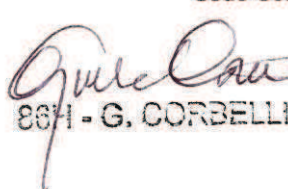
- decorre dalla data di stipula del contratto di appalto;
- cessa il giorno di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi 12 mesi dalla data di scadenza del contratto.


In ogni caso la fideiussione è rilasciata da questa Banca con esplicita rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, 2° comma, del C.C..

La liberazione anticipata della garanzia rispetto alle scadenze di cui al precedente punto b) può aver luogo solo con la consegna dell'originale della Scheda Tecnica e con comunicazione scritta della Stazione appaltante **AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI-ADDOLORATA** al Garante BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL.

La garanzia è progressivamente svincolata in conformità a quanto disposto dall'art. 113, comma 3 del D.lgs. 163/06.

BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL
Sede Centrale


864 - G. CORBELLI


178 - M. MATTIOLI

Società Cooperativa
a responsabilità limitata
Sede Sociale e Direzione Generale
Piazza F. Meda, 4 - 20121 Milano
Centralino 02 77001

Gruppo Bipiemme
Banca Popolare di Milano

Capitale sociale al 30.6.2014
Euro 3.365.439.319,02 int. vers.
Registro delle Imprese MI n. 00715120150
Cod. Fiscale e Partita IVA 00715120150
N. Iscrizione Albo Cooperative: A109641
Aderente al Fondo Interbancario di Tutela
dei Depositi Iscritta all'Albo delle Banche
e all'Albo dei Gruppi Bancari n. 5584.8



BANCA POPOLARE DI MILANO

Seguito lettera del 23/10/2015 Fideiussione n. **150175289** a favore dell' **AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI-ADDOLORATA**

Art. 3 - Somma garantita

La somma garantita dalla presente fideiussione, così come previsto dall'art. 113, della Legge, è riportata nella Scheda Tecnica ed è pari al:

- 10% dell'importo dei lavori da eseguire nel caso di aggiudicazione con ribassi d'asta minori o uguali al 10%;
- 10% dell'importo dei lavori da eseguire aumentato di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, nel caso di aggiudicazione con ribassi d'asta sino al 20%.
- 20% dell'importo dei lavori da eseguire aumentato di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% nel caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 20%. Qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 75, comma 7, del D. Lgs n° 163/2006, la somma garantita indicata alle lettere a) e b) del primo comma è ridotta del 50%.

Art. 4 - Escussione della garanzia

La BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL pagherà l'importo dovuto dalla **COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOC.COOP.VA** entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante, presentata in conformità del successivo art. 7 e contenente gli elementi in suo possesso per l'escussione della garanzia, inviata per conoscenza anche al Contraente.

La BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL non godrà del beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 Codice Civile. Restano salve le azioni di Legge nel caso che le somme pagate dalla BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL risultassero parzialmente o totalmente non dovute.

Art. 5 - Surrogazione

La BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL nei limiti delle somme pagate, è surrogata alla Stazione appaltante in tutti i diritti, ragioni ed azioni verso il Contraente, i suoi successori ed aventi causa a qualsiasi titolo. La Stazione appaltante faciliterà le azioni di recupero fornendo al Garante tutti gli elementi utili in suo possesso.

Art. 6 - Forma delle comunicazioni

Tutte le comunicazioni e notifiche alla BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL dipendenti dalla presente garanzia, per essere valide, devono essere fatte esclusivamente con lettera raccomandata indirizzate alla sede del Garante: BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL, Piazza F. Meda, 4 - 20121 Milano oppure per Posta Certificata al seguente indirizzo PEC: bpm.crediti.firma@pec.gruppobipiemme.it

Art. 7 - Premio o Commissione

Il premio/commissione dovuto dal Contraente all'atto della stipulazione della presente garanzia e quello dovuto per eventuali proroghe concordate, nonché il premio o commissione dovuto per eventuali aggiornamenti per reintegro della somma garantita, sono riportati nella Scheda Tecnica. Il mancato pagamento del premio/commissione non può essere opposto alla Stazione appaltante. Le somme pagate a titolo di premio/commissione rimangono comunque acquisite dal Garante indipendentemente dal fatto che la garanzia cessi prima della data prevista all'art. 2.

Art. 8 - Foro competente

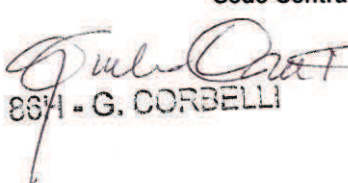
In caso di controversia fra il Garante e la Stazione appaltante, il foro competente è quello di Milano.

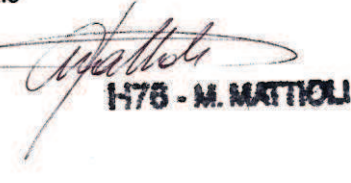
Art. 9 - Rinvio alle norme di Legge

Per tutto quanto non diversamente regolato, valgono le norme di Legge.

Distinti saluti.

BANCA POPOLARE DI MILANO SCARL
Sede Centrale

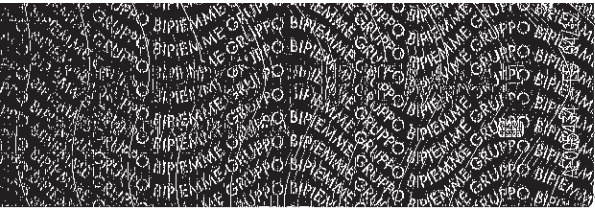

854 - G. CORBELLI


175 - M. MATTIOLI

Società Cooperativa
a responsabilità limitata
Sede Sociale e Direzione Generale
Piazza F. Meda, 4 - 20121 Milano
Centralino 02 77001

Gruppo Bipiemme
Banca Popolare di Milano

Capitale sociale al 30.6.2014
Euro 3.365.439.319,02 int. vers.
Registro delle Imprese MI n. 00715120150
Cod. Fiscale e Partita IVA 00715120150
N. Iscrizione Albo Cooperative: A109641
Aderente al Fondo Interbancario di Tutela
dei Depositi Iscritta all'Albo delle Banche
e all'Albo dei Gruppi Bancari n. 5584.8



BANCA POPOLARE DI MILANO

856 – SC FINANZIAMENTI PRIVATI E AZIENDE

Milano, 6 Novembre 2015 rp

Spettabile
AZIENDA OSPEDALIERA "COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI – ADDOLORATA"
Via dell'Amba Aradam, 9
00184 – ROMA

APPENDICE DI AUMENTO ALLA FIDEJUSSIONE n. 150175289

Oggetto : Fidejussione n. 150175289 emessa in data 23.10.2015 a Vostro favore per l'importo di Euro 635.761,13.- (Euro seicentotrentacinquemilasettecentosessantuno/13) nell'interesse della Spett.le COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOC. COOP.VA – Via Alfred Bernhard Nobel, 19 – Reggio Emilia

LETTERA DI INCREMENTO

Ci preghiamo informarVi che la fidejussione di cui all'oggetto deve intendersi aumentata di Euro 372,10.- (Euro trecentosettantadue/10), per ricalcolo importo totale appalto (nuovo importo appalto Euro 12.722.664,50) e pertanto la stessa si intende aumentata dagli attuali 635.761,13.- (Euro seicentotrentacinquemilasettecentosessantuno/13) al nuovo importo massimo garantito di:

Euro 636.133,23.- (Euro seicentotrentaseimilacentotrentatre/23)

Tutti gli altri termini e condizioni rimangono invariati.

Distinti saluti.

BANCA POPOLARE DI MILANO S.C.a r.l.
Sede Centrale

Handwritten signatures of G. CORDELLI and M. MATTIOLI

Mod. AE001260 - Ed. 07/14 - Step.it

Società Cooperativa a responsabilità limitata
Sede Sociale e Direzione Generale
Piazza F. Meda, 4 - 20121 Milano
Centralino 02 77001

Capitale sociale al 30.6.2014
Euro 3.365.439.319,02 int. vers.
Registro delle Imprese MI n. 00715120150
Cod. Fiscale e Partita IVA 00715120150
N. Iscrizione Albo Cooperative: A109641
Aderente al Fondo Interbancario di Tutela dei Depositi Iscritta all'Albo delle Banche e all'Albo dei Gruppi Bancari n. 5584.8



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/2008 come modificato ed integrato dal D.Lgs. 106/2009)

**SERVIZIO DI ALIMENTAZIONE PER DEGENZA E
PER MENSA PERSONALE**

ditta CIR Food Soc.Coop.

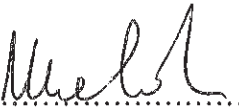

DUVRI DINAMICO

Azienda o Ente Committente: Azienda Ospedaliera "Complesso Ospedaliero S.Giovanni Addolorata

Redattore del DUVRI: Fabrizio Longhi

RUP contratto D.ssa M.Luisa Velardi

DEC contratto Dott. Giuseppe Rando


.....

.....

Azienda sede dei lavori, forniture o servizi del DUVRI: Azienda Ospedaliera "Complesso Ospedaliero S.Giovanni Addolorata e Britannico"

Datore di lavoro: Dr.ssa Ilde Coiro


Il Direttore Generale



Dr. 

Prot:.....

Delegato Datore di Lavoro CIR Food


Dr. Giorgio Righi





INTRODUZIONE	3
CONDIZIONI PRELIMINARI PER LE DITTE ESTERNE	4
DISPOSIZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA DELL'APPALTO	4
ANAGRAFICA COMMITTENTE	5
ANAGRAFICA ESECUTORI, PRESTATORI, FORNITORI E OGGETTI DEI CONTRATTI	7
RISCHI INTERFERENTI DEI LUOGHI E MISURE (INTERNI)	8
ATTIVITA' DEL COMMITTENTE: RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO DELL'AZIENDA	15
RISCHIO BIOLOGICO	21
RISCHIO INCENDIO	23
RISCHIO INVESTIMENTO E VIE DI CIRCOLAZIONE	24
RISCHIO STRUTTURALE	26
STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZA	27
SISTEMA DI VERIFICA	28
INFORMAZIONI UTILI	29
GESTIONE DELLE EMERGENZE	30
CONCLUSIONI	35





INTRODUZIONE

Il presente documento costituisce assolvimento all'obbligo disposto dall'articolo 26, comma 3 del DLgs. 81/2009, come modificato ed integrato dal DLgs. 106/2009.

L'obiettivo primario che si prefigge è quello di eliminare o, ove ciò non sia stato possibile, di ridurre al minimo, in relazione all'evoluzione tecnologica, i cosiddetti rischi interferenti, cioè i rischi dovuti alla presenza simultanea nei luoghi di lavoro di questa Azienda, in cui si ha la disponibilità giuridica, di più operatori economici che svolgono lavori o forniture o servizi per nostro conto, in aggiunta alle attività normalmente espletate da questa azienda.

Il documento, per la complessità e la varietà di tutti i servizi presenti in Azienda, è attualmente un allegato DUVRI che concorre insieme ad altri allegati DUVRI alla realizzazione di un Documento Unico, il DUVRI dell'Azienda, che contempla contemporaneamente, per luoghi di lavoro autonomi sotto il profilo prevenzionale, tutte le attività affidate a terzi. Proprio per raggiungere tale documento finale, valutata la complessità e la variabilità delle lavorazioni affidate a terzi, che possono svolgersi all'interno dell'Azienda S.Giovanni-Addolorata, si procede in prima istanza con l'elaborazione di diversi allegati, aggiornati per ciascuna attività appaltata, che analizzano i rischi in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Il documento individua tutti i rischi interferenti, le relative misure di prevenzione e protezione e i soggetti obbligati ad attuarle. Dispone, inoltre, un sistema di controllo dell'attuazione delle suddette misure, sia da parte dell'azienda esecutrice/fornitrice/prestatrice che da parte di questa azienda committente, per rendere quanto più possibile efficace in termini prevenzionistici.

Il presente documento è redatto come DUVRI DINAMICO, in aggiornamento al DUVRI STATICO presentato in sede di gara, considera pertanto successivamente all'aggiudicazione, a seguito della individuazione della ditta appaltatrice Cir Food, i rischi interferenti potenzialmente presenti, dovrà essere oggetto di aggiornamenti continui. Il RUP è incaricato di sovraintendere a tutte le lavorazioni oggetto di gara coordinando e curando tutti gli adempimenti di legge, avvalendosi, ove ritenuto necessario, anche del SPP. I protocolli d'intervento recepiranno tutte le informazioni e saranno oggetto di tutte le integrazioni eventualmente necessarie per ridurre i rischi da interferenza. La ditta affidataria è tenuta al recepimento delle *"Informazioni Dettagliate"* del *"Piano di Emergenza"*, delle *"Linee guida TBC"*, del *"DVR Rischio Biologico e protocolli post esposizione"* delle *"Planimetrie dei locali assegnati"* e alla loro acquisizione unitamente al *"Capitolato Prestazionale"* allegati al presente Documento e depositati presso la U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi e alla U.O.S.D. Affari Generali quale documento integrato al contratto.



CONDIZIONI PRELIMINARI PER LE DITTE ESTERNE

Si ricorda che tutte le imprese esterne hanno l'obbligo di provvedere al rispetto di tutti gli obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro nel rispetto di quanto stabilito dal D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii.

Tutto il personale dell'impresa appaltatrice che presterà servizio all'interno dell'Azienda dovrà:

- essere munito di tesserini di identificazione in ottemperanza ed in conformità con l'articolo 18 lettera u) del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. Tutto il personale dell'appaltatore deve esporre per tutto il tempo di permanenza nella sede del committente la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro;
- essere regolarmente assunto ed in regola con i premi assicurativi INAIL;
- ricevere adeguata e completa informazione, formazione ed addestramento sui rischi specifici relativi alle loro mansioni ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008, nonché sui contenuti e le procedure del presente *DUVRI* e nel *Documento Informazioni Dettagliate*;
- essere in possesso del giudizio di idoneità alla mansione specifica, sottoponendosi ai protocolli di sorveglianza sanitaria previsti dal Medico Competente dell'impresa appaltatrice;
- indossare ove previsti, i Dispositivi di Protezione Individuale così come evidenziato dalla valutazione dei rischi stilata dall'impresa appaltatrice, per l'elaborazione attività svolte presso l'ASGA, ai sensi dell'art. 18 lettera d) del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- attenersi scrupolosamente alle procedure e disposizioni dell'Azienda
- essere formato per il rischio incendio elevato

DISPOSIZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA DELL'APPALTO

Di seguito vengono elencate le disposizioni generali cui dovranno attenersi le imprese appaltatrici:

- Prima di accedere alle aree interessate dall'intervento, occorre che il RUP/DEC ponga in essere (o altro referente del committente) le misure di prevenzione e protezione concordate riportate nel presente DUVRI DINAMICO sulla base delle tempistiche e modalità di effettuazione delle attività
- E' fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche presenti (divieti, pericoli, dispositivi emergenza, ecc.), e al rispetto del senso di marcia delle vie di circolazione interne;
- Non si devono ingombrare le vie di fuga con attrezzature e materiali vari. In particolare è rigorosamente vietato depositare anche solo momentaneamente in prossimità delle uscite di emergenza qualsiasi oggetto, mezzo o materiale;
- Non si devono lasciare nelle aree di lavoro attrezzature incustodite che possono costituire fonte di pericolo se non dopo averle messe in sicurezza;
- Non si devono spostare, occultare o togliere i presidi e la segnaletica di sicurezza. In caso di assoluta necessità o di indicazioni che confliggono, acquisire per ogni modifica l'autorizzazione dell'RSPP dell'impresa appaltatrice (per i locali assegnati alla ditta) e il RSPP dell'Az. San Giovanni Addolorata, sede oggetto dello svolgimento delle attività contrattuali;
- E' severamente vietato fumare in tutti i locali dell'Azienda;
- L'impresa dovrà utilizzare, per l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, esclusivamente macchine o attrezzature conformi alle vigenti Norme di Legge e di buona tecnica;
- In caso di sostituzione di lavoratori nel corso della durata contrattuale, deve essere preventivamente comunicato, al committente per il tramite del RUP/DEC, il nominativo del nuovo lavoratore.

ANAGRAFICA COMMITTENTE

COMMITTENTE

AZIENDA O ENTE COMMITTENTE

Denominazione	Azienda Ospedaliera "Complesso Ospedaliero S.Giovanni Addolorata
Indirizzo	Via dell'Amba Aradam, 9
CAP, Città e Provincia	00184 ROMA RM
Nazione	ITALIA
Telefono e Fax	0677051 0677053253

SOGGETTO COMMITTENTE

Nominativo	Dr.ssa Ilde Coiro
Qualifica	Direttore Generale
Indirizzo	Via dell'Amba Aradam, 9
CAP, Città e Provincia	00184 ROMA
Nazione	ITALIA
Telefono e Fax	0677051 0677053340

REDATTORE DEL DUVRI

Nominativo	Fabrizio Longhi
Qualifica	TdP/Aspp
Indirizzo	Via dell'Amba Aradam, 9
CAP, Città e Provincia	00184 ROMA
Nazione	ITALIA
Telefono e Fax	0677053458 0677053463
E-Mail	flonghi@hsangiiovanni.roma.it



AZIENDA SEDE DEI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE E OGGETTO DEL DUVRI

Denominazione	Azienda Ospedaliera "Complesso Ospedaliero S.Giovanni Addolorata
Indirizzo	Via dell'Amba Aradam, 9
CAP, Città e Provincia	00184 ROMA RM
Nazione	ITALIA
Telefono e Fax	0677051 0677053253

DATORE DI LAVORO

Nominativo	Dr.ssa Ilde Coiro
Indirizzo	Via dell'Amba Aradam, 9
CAP, Città e Provincia	00184 ROMA
Nazione	ITALIA
Telefono e Fax	0677051 0677053340

RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

spp@hsangiovanni.roma.it

Nominativo	Dott.ssa Francesca Pofi
Indirizzo	Via dell'Amba Aradam, 9
CAP, Città e Provincia	00184 ROMA
Nazione	ITALIA
Telefono e Fax	0677053724 0677053463
E-Mail	fpofi@hsangiovanni.roma.it

ADDETTI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Francesco Arcaro	Tel. 3457	farcaro@hsangiovanni.roma.it
Fabrizio Longhi	Tel. 3458	flonghi@hsangiovanni.roma.it
Pietro Longo	Tel. 3366	plongo@hsangiovanni.roma.it
Guido Agli	Tel. 3460	gagli@hsangiovanni.roma.it
Anna Serse	Tel. 3450	aserse@hsangiovanni.roma.it



ANAGRAFICA ESECUTORI, PRESTATORI, FORNITORI E OGGETTI DEI CONTRATTI

ESTREMI CONTRATTUALI

Contratto di	Servizio di alimentazione per la degenza e per la mensa del personale
Del	2015
Durata	54 mesi

R.U.P./ D.E.C.

Per conto Committente	RUP : D.ssa M.Luisa Velardi - UOC Acquisizioni Beni e Servizi DEC: Dott. Giuseppe Rando – UOSD Scienza dell’Alimentazione Assistente del DEC per la parte amministrativa Dr. Filippo Filippi (nota Direttore Sanitario e Amministrativo n° 45 del 15.09.2015)
-----------------------	--

AFFIDATARIO

Ragione sociale:	Cir Food Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.
Sede legale:	Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia
partita IVA:	00464110352
C.C.I.A.A. Reggio Emilia	132738

ORGANIGRAMMA SICUREZZA

Datore di lavoro/legale rappresentante	Avv. Chiara Masi
Il Delegato con procura alla firma del DUVRI	Sig. Giorgio Righi
RSPP	Sig. Giorgio Biamonti
ASPP	D.ssa Lucia Cavone
Preposti Cir Food per l’AO	Sig. Giuseppe Ferrara Sig. Giorgio Sdruscia
Procuratore Speciale Igienico Sanitario:	Sig. Fabrizio Gazzo
Elenco lavoratori ¹ :	- 14 addetti al turno di mattina - 11 addetti al turno di pomeriggio/sera - Un Direttore - Un Assistente di produzione - Un addetto Ufficio prodotto - Un addetto Qualità e sicurezza

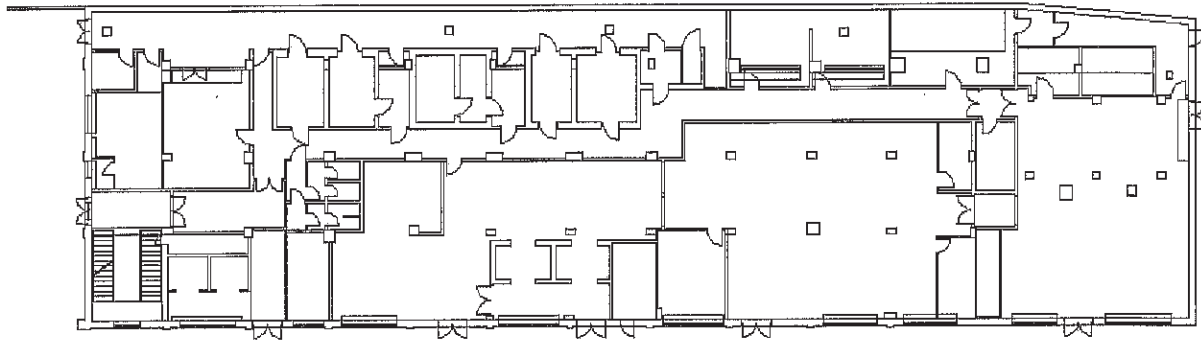
¹ Il numero dei lavoratori ove subisca piccole modifiche dovrà essere tempestivamente comunicato al RUP

RISCHI INTERFERENTI DEI LUOGHI E MISURE (INTERNI)

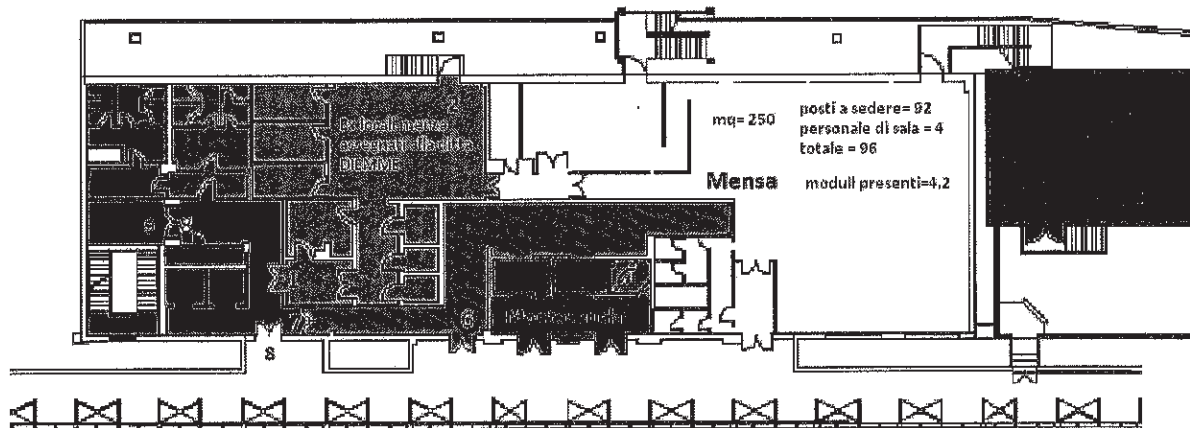
LUOGO DI LAVORO

Luogo	Presidio Ospedaliero Addolorata
Descrizione	La mappa dei luoghi è consultabile sul portale aziendale all'indirizzo www.hsangiovanni.roma.it

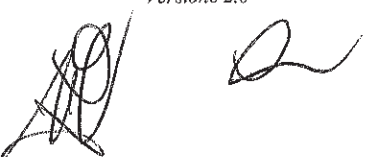
CORPO "E" PT



CORPO "E" P1



- * I locali rappresentati in planimetria saranno oggetto di modifiche per gli adeguamenti concordati in fase di sopralluogo (es accessi mensa personale, area spogliatoi Cucina). Il Duvri sarà poi integrato non appena il RUP riceverà la documentazione planimetrica aggiornata.



ATTIVITA'

[+]	Contratto	L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione necessario alle esigenze dei degenti e dei lavoratori dell' Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata.								
	Attività	Ristorazione								
	Inizio	2015								
	Fine	2020								
	Orario	<p>L'orario di somministrazione dei pasti ai degenti verrà stabilito dalla Direzione Sanitaria all'interno dei seguenti range di orario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colazione: 7:00 – 8:30 - pranzo: 12:30 – 13:30 - cena: 18:30 – 19:30 <p>Per il pranzo dipendenti il range è: 12:30 – 15:30</p> <p>Il servizio deve essere garantito continuativamente per sette giorni settimanali, per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, senza interruzioni e in qualsiasi circostanza.</p>								
	Descrizione	<p>Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato in legame "fresco-caldo": all'appaltatore e richiesto di utilizzare le cucine interne alle strutture delle AO che affidano allo stesso, in comodato d'uso gratuito, i locali necessari per l'espletamento del servizio;</p> <p>Di seguito si riporta la tipologia di servizio prevista ed il numero indicativo di pasti da fornire nei 54 mesi:</p> <table border="1" data-bbox="550 1131 1220 1243" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Colazione</th> <th>Pranzo</th> <th>Cena</th> <th>Accessi mensa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">895.050</td> <td style="text-align: center;">982.800</td> <td style="text-align: center;">881.550</td> <td style="text-align: center;">410.625</td> </tr> </tbody> </table>	Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa	895.050	982.800	881.550	410.625
Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa							
895.050	982.800	881.550	410.625							
	Procedure	<p>Indipendentemente dalla tipologia di servizio offerta, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari e di quanto altro necessario all'espletamento del servizio; b. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (colazione, pranzo, cena) e allestimento dei vassoi personalizzati per i degenti delle AO e per gli ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali; c. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti per i dipendenti dell'AO e, gestione delle mense; d. trasporto e consegna dei pasti direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso il reparto e. ritiro dei vassoi sporchi e dei resti del pasto direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso i reparti. Nel caso di ritiro al letto del paziente, esso deve avvenire entro 45 minuti dalla consegna. Nel caso di ritiro al reparto, esso dovrà avvenire entro 90 minuti dalla consegna; f. prenotazione dei pasti dei degenti, presso ciascun reparto/presidi territoriali, mediante sistema informatizzato fornito dalla Ditta aggiudicataria. Tale attività di prenotazione verrà effettuata da personale della Ditta stessa; g. fornitura di ogni genere di attrezzatura e materiale, multiuso e monouso, 								

per il trasporto, il confezionamento e la somministrazione dei pasti (stoviglie, pentolame, tovaglie e tovaglioli, contenitori termici, vassoi, posate, bicchieri, etc.);

h. adeguamento, integrazione/sostituzione, ove previsto, degli arredi e delle attrezzature esistenti con tutte quelle ritenute necessarie o comunque utili per il corretto espletamento del servizio (inclusi laddove necessari i carrelli termorefrigerati), le quali, al termine del rapporto contrattuale, dovranno essere ritirate a cura e spese della Ditta, salvo diversi accordi con l'AO;

i. pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie, dei vassoi e di quant'altro utilizzato per lo svolgimento del servizio;

j. ove previsto dalla Ditta aggiudicataria, eventuale adeguamento dei locali per il corretto espletamento del servizio;

k. raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi depositi temporanei (es. cassonetti).

Per il servizio mensa per i dipendenti la Ditta dovrà garantire la preparazione, ed eventuale distribuzione del pasto, ove richiesta dall'AO, e tutte le attività correlate sulla base della tipologia di servizio scelto dall'AO:

Sono a carico della Ditta - sia per quanto riguarda il servizio ai degenti, che ai dipendenti aziendali - le seguenti utenze necessarie all'erogazione del servizio di ristorazione in tutte le fasi del processo:

- energia elettrica;
- gas;
- utenza telefonica.

L'eventuale adeguamento degli impianti è pure a carico del gestore che dovrà provvedere ad installare, nei locali utilizzati per la cottura e/o il rinvenimento dei pasti, appositi contatori per il monitoraggio dei consumi.

Oltre a soddisfare le "caratteristiche generali" di cui al precedente paragrafo, il servizio organizzato in Tipologia A (legame "fresco-caldo") per i degenti deve rispondere ai seguenti requisiti specifici:

Preparazione dei pasti

La cottura ed il porzionamento devono avvenire in legame fresco-caldo presso le cucine interne di proprietà della AO.

E' ammessa la produzione nelle 24 ore antecedenti al consumo di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o altre preparazioni, prestabilite dall'AO, purché dopo la cottura dette preparazioni vengano raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione - con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperature e portate a temperatura compresa tra 0 e 4°C entro 3 ore e successivamente poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. Il refrigeratore deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Trasporto, consegna e distribuzione

Ad eccezione delle colazioni, per le quali potranno essere utilizzate altre soluzioni più avanti richiamate, il trasporto dei pasti in legame fresco-caldo dalla cucina ai reparti, interni ed esterni alle mura dell'AO, e la loro distribuzione deve avvenire mediante **carrelli termo-refrigerati, marca Unitray Rational** le cui specifiche tecniche sono descritte nella relazione tecnica a pag. 18,19,20 e 21, non oltre un'ora dal distacco degli stessi e comunque entro due ore dalla cottura.

Detti carrelli devono:

• essere dotati di sistema di protezione della dispersione di calore dal gruppo frigorifero in funzione;

• garantire il mantenimento delle temperature delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 60°C per i caldi e $\leq 4^{\circ}$ C per i freddi in modo da garantire caratteristiche di sicurezza ed appetibilità.

Il servizio di ristorazione per il personale dipendente deve prevedere la preparazione ed eventuale distribuzione del vitto nella mensa, da parte del personale della Ditta stessa, con cottura espressa della pasta e delle carni e sporzionamento delle portate calde nella linea self-service. L'allestimento della linea self service è a totale ed esclusivo carico dalla Ditta, la quale dovrà provvedere a tutte le attività necessarie al corretto svolgimento del servizio.

La modalità di erogazione di tale servizio potrà avvenire discrezionalmente prevedendo la cottura degli alimenti direttamente in linea ovvero in maniera espressa presso la cucina e, successivamente, trasportati in linea.

Per l'esecuzione del servizio, la Ditta dovrà attenersi alle direttive dei Servizi Dietetici, ovvero del personale incaricato dall'Amministrazione Aziendale.

Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e lavaggio delle posaterie, la Ditta dovrà inoltre predisporre appositi carrelli porta vassoi, sui quali gli utenti posizioneranno il vassoio una volta consumato il pasto.

Il controllo del rispetto di tutti i vincoli sotto il profilo igienico – sanitario e dietetico – sarà demandato alla Direzione Sanitaria che si avvarrà per tali compiti dei propri uffici e delle dietiste.

La Ditta dovrà altresì proporre soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio i guasti agli impianti, i pasti d'attesa, le accettazioni tardive di pazienti (es. dal pronto soccorso), nonché pasti per non ricoverati in assistenza ai degenti (es. minori e disabili).

Controllo qualità

In applicazione del Sistema HACCP, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, la Ditta deve aver redatto un "Manuale di autocontrollo" ad esso inerente e ne fornisce copia alla Direzione Sanitaria.

Il Manuale sarà comprensivo dell'applicazione del Sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari di cui al Reg.1441/2007, come previsto del D.Lgs. 193/07 e dovrà prevedere programmi di manutenzione ordinaria e straordinaria, sanificazione e disinfestazione dei locali concessi in uso dall'AO.

Inoltre - ferme restando le responsabilità dell'esecutore nella conduzione del servizio e fatti salvi i controlli e le verifiche che la Ditta deve effettuare in particolare per l'applicazione del sistema HACCP - al fine di garantire la qualità del servizio erogato e facoltà della Direzione Sanitaria effettuare, presso i locali funzionali all'espletamento del servizio (interni aziendali e/o esterni della Ditta), in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli e verifiche in merito a:

- rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni del presente capitolato e dei suoi allegati;
- qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti;
- percezione di qualità del pasto erogato da parte dei pazienti.

L'attività di controllo sarà effettuata dall'AO in collaborazione con le strutture preposte (SIAN).

Norme in materia di sicurezza

La Ditta fornitrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, e obbligata ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare (anche se non in modo esaustivo) al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni (Attuazione di direttive CEE/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro).

La Ditta fornitrice dovrà realizzare anche eventuali ulteriori misure di sicurezza che dovessero risultare necessarie a seguito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto del servizio e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, previsti dal D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i..

La Ditta dovrà garantire una propria organizzazione interna della prevenzione e tutela della salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n° 81/2008 e s.m.i.; tra l'altro dovrà individuare e comunicare formalmente all'ufficio competente dell'A.O. i nominativi e relativi recapiti telefonici dei seguenti soggetti che ricoprono incarichi relativi alla sicurezza dei lavoratori:

- il responsabile e gli addetti al servizio di prevenzione e protezione;
- il medico competente;
- il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- gli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza.

La Ditta, conformemente alla normativa vigente, deve affiggere, a propria cura e spese presso i locali di produzione, cartelli illustranti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Sono, tra l'altro, a carico della Ditta la valutazione del rischio incendio relativamente agli ambienti assegnati, le misure di prevenzione e protezione contro gli incendi, la loro sorveglianza, controllo, verifica e manutenzione, la predisposizione delle procedure d'emergenza e del piano di evacuazione degli ambienti, che dovranno essere coordinati con quelli previsti dall'AO.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della ditta appaltatrice, deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. E' vietato impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Ferme restando le responsabilità della Ditta aggiudicataria in materia, l'AO ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'attività avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza presupposte dal presente articolo.

L'allestimento del self service, nonché la distribuzione dei pasti per la mensa dipendenti verrà svolto da personale aziendale; la Ditta dovrà erogare tutte le altre attività previste dal capitolato (es, approvvigionamento materie prime, cottura, pulizia e sanificazione, ecc.) per il servizio di mensa ai dipendenti.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dovrà anche essere redatto il documento unico di valutazione dei rischi che dovrà essere allegato al contratto.

FASI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

La valutazione dei rischi coordinata tra Committente ed Appaltatore, con particolare riferimento ai rischi di interferenza, stabilisce le misure di prevenzione e protezione ritenute necessarie per il controllo dei rischi stessi.

Tra le misure di prevenzione e riduzione dei rischi connessi alle interferenze evidenziate di massima importanza sono quelle di informazione e formazione reciproca. In ogni caso la Ditta aggiudicataria, già tenuta alla formazione del personale sanitario del servizio in gara per tutti gli aspetti inerenti il corretto utilizzo, dovrà **curare la formazione sui rischi specifici del proprio personale operante nell'Azienda Sanitaria sulla base di un piano di formazione specifico**, il cui contenuto terrà conto delle informazioni inerenti i rischi aziendali presenti nella documentazione trasmessa e nel presente DUVRI (allegati: procedura specialist, procedura infortunio a rischio biologico e protocollo post esposizione, piano di emergenza, documento informazioni dettagliate). Esso dovrà essere valutato ed approvato dall'Azienda Sanitaria in sede di riunione di cooperazione e coordinamento, sentito il parere dell'RSPP. Il RSPP Aziendale resta a disposizione per ogni eventuale delucidazione o informazione inerenti i rischi aziendali

Alla definizione di dette misure si perviene attraverso un processo di valutazione che si svolge secondo le seguenti fasi:

FASE 1. Comunicazione di dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le imprese appaltatrici e i lavoratori autonomi sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

In fase di richiesta di lavori o servizi, l'Azienda fornisce all'appaltatore un documento, denominato DUVRI PRELIMINARE in cui sono riportati:

- *le informazioni generali e specifiche sui rischi per i luoghi di lavoro del committente (cfr anche documento "informazioni dettagliate);*
- *le misure di prevenzione adottate;*
- *le misure stabilite per la gestione delle emergenze;*
- *le procedure ed i regolamenti di sicurezza per gli appaltatori.*

FASE 2. Verifica dell'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori loro affidati.

La verifica dell'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici e subappaltatrici, che il committente è obbligato ad effettuare, si effettua con la richiesta e il controllo sugli appaltatori e subappaltatori del possesso di requisiti quali l'iscrizione alla Camera di commercio, la certificazione sulla regolarità contributiva, la dichiarazione (punto 13) relativa agli adempimenti del D.Lgs.81/2008 s.m.i., documentazione relativa agli obblighi dal D. Lgs. 163/06 s.m.i., ecc. Tale verifica è effettuata in sede di gara. La verifica del mantenimento nel tempo di tali requisiti è a carico del RUP

FASE 3. Cooperazione con gli appaltatori per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinamento degli interventi attraverso lo scambio di informazioni reciproche.

Al fine di consentire la corretta gestione della procedura di coordinamento e cooperazione, l'appaltatore fornisce, oltre alle informazioni di cui sopra, copia del documento della sicurezza per l'esecuzione delle lavorazioni presso il sito del committente specifico per l'oggetto dell'appalto. Prima della stipula del contratto di appalto, il committente, per il tramite del RUP/DEC che gestirà l'appalto, e l'appaltatore effettuano sopralluoghi e riunioni specifiche, coinvolgendo i rispettivi RSPP e i servizi del committente interessati nella gestione e buon funzionamento dell'appalto, allo scopo di cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, preoccupandosi di attuare un'opera di informazione reciproca anche al fine di eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva. L'esito di tale incontro/i è riportato nel verbale di sopralluogo, cooperazione e coordinamento, all'interno del quale è tra l'altro riportato il nominativo del responsabile dei lavori nominato dall'impresa appaltatrice e sono indicate le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali da adottare anche al fine di evitare le interferenze ove non già descritte nel presente DUVRI. Al fine di non compromettere la validità delle misure di prevenzione e protezione adottate, la Società Appaltatrice non potrà subappaltare i lavori senza preventiva comunicazione ed approvazione del committente, salvo quanto regolamentato dal Capitolato Tecnico.

FASE 4. Integrazione del documento unico di valutazione dei rischi d' interferenze preliminare e sottoscrizione del DUVRI.

Terminata la fase preliminare di ricognizione dei pericoli, l'Azienda Ospedaliara integra il documento unico di valutazione dei rischi di interferenza preliminare e redige il DUVRI DINAMICO, in cui sono descritti, per quanto di rilievo ai fini della prevenzione nella gestione dell'appalto:

- luoghi ed attività svolte dal committente
- attività svolte dall'appaltatore
- rischi derivanti dalle interferenze tra le attività
- misure di prevenzione e protezione stabilite di comune accordo per l'eliminazione dei rischi da interferenza per l'oggetto dell'appalto, ivi incluse quelle necessarie per la presenza di ulteriori appaltatori. Il documento viene sottoposto alla firma congiunta con l'Appaltatore. Atteso il carattere "dinamico" il DUVRI viene revisionato al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.



ATTIVITA' DEL COMMITTENTE: RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO DELL'AZIENDA

<p>AGENTI CHIMICI e CANCEROGENI</p> 	<p>Uso di reagenti di laboratorio, disinfettanti, decontaminanti, gas anestetici e medicinali antiblastici.</p> <p>I reparti dove sono presenti queste sostanze sono prevalentemente i Laboratori, le Sale Operatorie e Day Surgery, l'Anatomia Patologica, i Reparti e Day Hospital di Oncoematologia (UOC Ematologia, Oncologia), endoscopie, Malattie dell'apparato respiratorio e DH., i locali tecnologici, officine, la Centrale di Sterilizzazione e gli ambienti dove si eseguono le disinfezioni degli strumenti.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
<p>AGENTI BIOLOGICI</p> 	<p>E' un rischio ubiquitario; gli ambienti a rischio maggiore sono i reparti delle degenze e dei Day Hospital, il reparto Malattie Apparato Respiratorio (MAR), i reparti Afferenti al Dipartimento di Emergenza e Accettazione (DEA) e tutti i reparti di intensiva, le chirurgie, la ginecologia e il blocco parto le Sale Operatorie, l'Anatomia Patologica e la Sala Autoptica, i Laboratori, il Centro trasfusionale, la Dialisi. .</p> <p>Le aree sono ad accesso controllato e limitato secondo le indicazioni della Direzione Medica PO.</p> <p>I rifiuti sanitari sono raccolti in contenitori a tenuta e opportunamente segnalati, sono collocati nei reparti, e stoccati provvisoriamente in locali dedicati in attesa dello smaltimento. E' presente una procedura Aziendale per lo smaltimento dei rifiuti</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
<p>RADIAZIONI IONIZZANTI</p> 	<p>Le sorgenti di radiazioni ionizzanti possono essere differenti, in particolare si può essere in presenza di rischio da irradiazione (apparecchi RX e sorgenti sigillate), oppure in presenza di rischio anche (o solo) da contaminazione (sorgenti non sigillate).</p> <p>L'impiego di sorgenti di radiazioni ionizzanti in ambito ospedaliero (macchine RX, sorgenti rappresentate da radioisotopi - in forma sigillata e non) avviene nelle aree radiologiche tradizionali (radiodiagnostica e TAC).</p> <p>L'accesso alle Zone Controllate è segnalato e regolamentato mediante apposita cartellonistica.</p>
<p>RADIAZIONI NON IONIZZANTI</p> 	<p>Uso di sistemi ed apparecchiature sorgenti di campi magnetici statici ed in radiofrequenza, microonde, luce (visibile, ultravioletto, infrarosso).</p> <p>Esposizione a radiazioni elettromagnetiche della stessa natura della luce o delle onde radio, dovute all'uso di sistemi ed apparecchiature che comportano campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici con frequenze alte.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
<p>CAMPI MAGNETICI</p> 	<p>Nei locali destinati a diagnostica con Risonanza Magnetica Nucleare le radiazioni sono dovute a presenza del campo magnetico statico; si impone la massima attenzione poiché esso è SEMPRE ATTIVO: non possono essere introdotti elementi metallici nelle stanze in cui è presente il magnete, in quanto possono verificarsi seri danni alle apparecchiature di gravi incidenti qualora all'interno sia presente il paziente od il personale.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi. Nei locali della radioterapia, che ospitano gli acceleratori lineari, sono presenti campi elettromagnetici che cessano non appena l'apparecchiatura viene spenta</p>
<p>RADIAZIONI LASER</p>	<p>Impiego di apparecchi laser, pericolosi particolarmente per l'occhio: emettono un particolare tipo di luce, in una sola direzione, concentrando grandi quantità di energia in breve tempo e in un punto preciso.</p> <p>Apparecchiature utilizzate in sale operatorie e ambulatori (oculistica, CO Otorinolaringoiatria, acceleratori lineari della radioterapia) e per usi fisioterapici.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo,</p>

	le prescrizioni ed i divieti connessi.
ENERGIA 	In ogni ambiente sanitario esistono impianti ed apparecchiature elettriche, conformi a specifiche norme, verificati e gestiti dagli uffici Tecnici. Ogni intervento o utilizzo di energia deve essere effettuato con precisa autorizzazione e accordi con il Responsabile della suddette strutture. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
MOVIMENTAZIONI CARICHI 	Movimento delle merci all'interno della Struttura sanitaria. Le movimentazioni possono avvenire sia manualmente che con mezzi meccanici. Operazioni di movimentazione interessano anche altri servizi appaltati (es distribuzione biancheria, trasporto apparecchiature elettromedicali gestione manutenzioni, trasporto materiali per interventi manutenzione gestione multi servizio, servizio distribuzione gas medicali etc), i reparti sono dotati di carrelli. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi L'utilizzo di queste attrezzature di proprietà della committenza è precluso alla ditta appaltatrice, salvo autorizzazioni specifiche.
 CADUTE	Possono essere presenti negli ambienti di lavoro e nei percorsi zone con pavimenti bagnati, ostacoli sui percorsi, pozzetti aperti. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi
RISCHIO DI INCENDIO EMERGENZA ED EVACUAZIONE	I luoghi di lavoro sono dotati di idonei mezzi e sistemi per la prevenzione e protezione incendi. Sono presenti vie ed uscite di emergenza, luoghi filtro e punti di raccolta, idonei a garantire l'esodo ordinato e sicuro delle persone presenti. Le uscite di emergenza e i percorsi di fuga sono opportunamente individuati da segnaletica conforme ed illuminate in condizioni ordinarie e di emergenza. Nell'attività è presente la squadra per la gestione delle emergenze, formata ed addestrata secondo le disposizioni vigenti.
STRUTTURE E FABBRICATI	Gli ambienti di lavoro sono di norma idonei per altezza, superficie e cubatura al tipo di lavoro svolto ed al numero di lavoratori presenti. Sono presenti all'interno delle strutture locali igienico-assistenziali idonei e riforniti di sufficienti mezzi ordinari per l'igiene della persona. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.
LUOGHI DI LAVORO	L'organizzazione dei locali di lavoro è realizzata in modo da rispondere ai requisiti di sicurezza generale degli ambienti di lavoro. I luoghi di lavoro sono illuminati naturalmente e/o artificialmente, con luminosità sufficiente in relazione alle attività da svolgere. Le condizioni microclimatiche sono adeguate alla tipologia di lavoro svolto
IMPIANTI TECNOLOGICI E DI SERVIZIO	Gli impianti sono realizzati e sottoposti a manutenzione e verifica periodica secondo le disposizioni tecniche e normative vigenti. L'accesso ai locali tecnici a rischio specifico è riservato alle sole persone autorizzate ed ove necessario, sono stabilite le procedure specifiche. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi
LOCALI A RISCHIO SPECIFICO (DEPOSITI DI MATERIALI, DEPOSITI BOMBOLE, ARCHIVI, ECC.)	Sono in uso attrezzature conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalla vigente normativa. L'accesso ai locali è riservato al solo personale autorizzato. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.




TABELLA GENERALE RISCHI STANDARD INTERFERENZE

Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Rischio elettrico	<ul style="list-style-type: none"> • Uso improprio impianti elettrici, sovraccarichi e di corto circuiti • Elettrocuzioni Incendio • Black out 	Gli impianti dell'A.O. sono realizzati e mantenuti in conformità alle norme CEI e alla D.M. 37/08 s.m.i.	Medio	<p>Si dispone l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elettrici dell'A.O.</p> <p>Non intervento su parti in tensione.</p> <p>Rischio riducibile a seguito degli adeguamenti concordati con la CIR FOOD sull'impianto elettrico e conseguente acquisizione delle certificazioni di conformità</p>
Rischio meccanico	<ul style="list-style-type: none"> • uso di macchine con relative parti in movimento inadeguate • blocco di ascensori e montacarichi 	<p>Macchine rispondenti alle norme di sicurezza, marcatura CE.</p> <p>Costante manutenzione periodica e formazione degli operatori all'utilizzo.</p> <p>Procedura di emergenza per sblocco ascensore</p>	basso	<p>Si dispone: l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica nel rispetto dei manuali d'uso in lingua italiana e manutenzione che dovrà sempre essere disponibile nelle immediate vicinanze per la sua tassativa consultazione;</p> <p>il corretto uso degli impianti elevatori dell'A.O. Ancorare o immobilizzare i carrelli durante l'uso di montacarichi</p>
Incidenti e/o investimenti di persone e mezzi	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo dei mezzi di trasporto (Automezzi, carrelli trasporto vitto) 	<p>Utilizzo di idonei mezzi rispondenti alle vigenti normative, sottoposti a regolare manutenzione come previsto dal costruttore nel manuale d'uso e manutenzione, utilizzato da personale adeguatamente istruito e formato.</p> <p>Uso di carrelli scaldavivande del tipo Unitray Rational come da relazione tecnica</p> <p>Delimitazione delle aree di carico e scarico.</p>	alto	<p>Si dispone il rispetto di bassissima velocità di movimento, attivazione di segnalazione sonora e luminosa di presenza e transito.</p> <p>Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito e di carico/scarico.</p> <p>Divieto di manovrare contemporaneamente ad altri automezzi nelle aree di carico e scarico.</p> <p>Uso obbligatorio di un carrello per lavoratore. Utilizzo di carrelli dotati di freni</p>
Caduta di oggetti dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Errato posizionamento di confezioni da scaffali, contenitori trasportati su 	Utilizzo di idonee scaffalature ancorate a punti fissi.	basso	Si dispone il corretto posizionamento dei contenitori, o strumentazioni per manutenzioni che implicano l'accesso su piani rilevati. Se l'Operatore è su scala la scala presenta il piano di

	<ul style="list-style-type: none"> • carrelli, ecc.) • Infortuni 			<p>appoggio per piccole attrezzature ed è fatto divieto passare sotto la scala.</p> <p>Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito e movimentazione.</p>
Caduta per ostacoli e/o pavimenti resi scivolosi	<ul style="list-style-type: none"> • Sversamento accidentale di liquidi • Abbandonare ostacoli sui percorsi 	Pavimenti antiscivolo	medio	<p>Si dispone l'eliminazione degli ostacoli; uso di idonei DPI (calzature antiscivolo); far apporre segnaletica mobile per pavimenti bagnati o per limitare l'accesso temporaneo.</p> <p>Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito. Pulizia immediata in caso di sversamenti</p>
Caduta di persone dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di scale inadeguate o mezzi impropri • Concomitanza di personale ditta e personale A.S. e/o personale altre ditte 	Utilizzo di idonee scale marcate CE che consentano all'operatore di accedere ai ripiani degli scaffali.	basso	<p>Evitare lavorazioni che espongono l'operatore al rischio di caduta dall'alto (H < 2 metri).</p> <p>Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale A.O.</p> <p>Utilizzo di scale a norma solo negli interventi che rendono indispensabile il loro utilizzo</p>
Rischio biologico	<ul style="list-style-type: none"> • contatto con materiale potenzialmente infetto • accesso ad aree a rischio di contaminazione con pazienti infetti (es. TBC) • da punture con aghi e taglienti infetti 	Sono applicate in azienda le procedure di prevenzione previste dalle raccomandazioni universali, precauzioni standard per l'igiene respiratoria e di isolamento. Disponibilità per utilizzo di idonei DPI. Uso di appositi contenitori per rifiuti.	medio	<p>Prima di ogni intervento richiedere la formale autorizzazione al responsabile di Reparto / Servizio che darà informazione su rischi aggiuntivi e istruzioni per interventi: permesso di lavoro.</p> <p>Vaccinazione antitetanica e raccomandata la vaccinazione Antiepatite B, oltre alle vaccinazioni obbligatorie. Consigliata vaccinazione per epatite A</p> <p>In caso di infortunio o contatto con materiale potenzialmente infetto, applicare la procedura di follow-up post esposizione sotto la sorveglianza del proprio Medico competente.</p> <p>Utilizzo di DPI e formazione del personale.</p>
Rischio chimico	<ul style="list-style-type: none"> • in caso di sversamenti spandimenti accidentali 	Per le attività in appalto, non sono previste sostanze chimiche pericolose	Irrelevante	<p>Qualora si rendesse necessario impiegare sostanze chimiche pericolose l'impiego dovrà essere preventivamente autorizzato dal referente dell'appalto dall'A.O. Le sostanze impiegate dovranno essere corredate dalle schede di sicurezza e ogni prodotto utilizzato.</p> <p>La ditta deve inviare le schede di sicurezza al RUP, anche per l'analisi da parte del SPP Aziendale</p>
Rischio incendio	<ul style="list-style-type: none"> • Uso di gas metano nelle cucine. • Esodo forzato 	Presenza di mezzi di estinzione di primo intervento (estintori,	alto	<p>Si dispone il divieto di fumo e utilizzo fiamme libere.</p> <p>Ad operazioni ultimate, deve</p>

	<p>inalazione gas tossici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ustioni 	<p>manichette, coperte antifiamma).</p> <p>Addestramento antincendio ed alle Procedure di Emergenza.</p>		<p>essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da materiali di risulta combustibili</p> <p>In caso di emergenza attuare le procedure di emergenza previste dal Piano Emergenza Evacuazione della Ditta e aziendale.</p>
<p>Impiego di sostanze infiammabili</p>	<ul style="list-style-type: none"> • in caso di sversamenti / spandimenti accidentali • fuoriuscite accidentale di gas metano 	<p>Presenza di mezzi di estinzione di primo intervento (estintori, manichette, coperte antifiamma).</p> <p>Addestramento antincendio ed alle Procedure di Emergenza.</p> <p>Sistemi di rilevazione automatica e blocco fuoriuscita di gas dai fornelli.</p>	<p>Non trascurabile</p>	<p>Si dispone l'attuazione delle procedure previste in caso d'emergenza</p>
<p>Rischio di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Accesso accidentale ad aree a rischio di radiazioni 	<p>Il rischio radiazioni ionizzanti è presente solo ad apparecchiature attive in locali adeguatamente segnalati.</p> <p>Presenza di segnaletica di Sicurezza. Per le attività in appalto, non è previsto l'accesso ad aree con rischio da radiazioni.</p>	<p>irrelevante</p>	<p>segnaletica e divieto di accesso a zone con luce accesa indicante il funzionamento; prima di ogni intervento richiedere formale autorizzazione al responsabile di Reparto/Servizio che darà istruzioni per interventi in assenza rischio: permesso di lavoro.</p>
<p>Rischi strutturali/ Luoghi di Lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • altezze, numero di porte e uscite di emergenza, luci di emergenza inadeguate. 	<p>Le strutture dell'A.O. sono realizzate e mantenute in conformità alle specifiche norme di riferimento.</p>	<p>basso</p>	<p>Ad operazioni ultimate, deve essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da materiali di risulta (smaltiti a carico dell'appaltatore secondo la normativa di legge).</p>
<p>Rischi trasversali / organizzativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sovrapposizione delle attività appaltatore con il committente o altri appaltatori 	<p>Esecuzione attività potenzialmente interferenti con sfasamento temporale dalle attività della committenza</p>	<p>medio</p>	<p>Si dispone l'attuazione di procedure specifiche per il coordinamento rischi atte a evitare i rischi connessi alle attività interferenti, data la complessità delle attività in essere presso l'A.O., le attività manutentive non devono essere eseguite in contemporanea con altre attività nello stesso ambiente, locale o area.</p>
<p>Presenza concomitante di persone estranee alla lavorazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pazienti, visitatori, personale ditta, personale di altre ditte e personale A.O. 	<p>Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale.</p>	<p>medio</p>	<p>Si dispone di attuare procedure specifiche di coordinamento rischi per evitare i rischi interferenti (informazione reciproca e costante sulle attività concomitanti/interferenti e sui rischi, riunioni di coordinamento rischi, verifiche Congiunte sulla base del presente Duvri). Impiegare personale idoneamente informato ed istruito, vigilando sul rispetto delle procedure concordate. Non interferire con la normale attività sanitaria, ambulatoriale,</p>

				diagnostica e di degenza svolta nei locali dell'A.O. secondo quanto proposto nella presentazione dell'offerta alla voce documentazione tecnica.
--	--	--	--	--

Di seguito un approfondimento dei seguenti rischi interferenti:

- Rischio Biologico
- Rischio incendio
- Rischio investimento e vie di circolazione
- Rischio strutturale

Da ciò emergono i seguenti rischi da interferenza:

- a. Lavorazioni effettuate da personale aziendale in contemporanea con il personale della ditta appaltatrice
- b. Flusso di utenti
- c. Flusso di pazienti deambulanti, in barella e carrozzina
- d. Personale sanitario (Medici, infermieri, tecnici, ausiliari etc)
- e. Flusso personale ditte in out-sourcing per i numerosi servizi di supporto: biancheria, ristorazione vitto pazienti, gestore multiservizio manutenzione, gestione attrezzature elettromedicali, servizio navetta, servizio ARES 118, mezzi militari

W

RISCHIO BIOLOGICO

	Descrizione	<p>Rischio connesso alla presenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di attività cliniche ed al possibile contatto dei lavoratori con agenti biologici, inteso come qualsiasi microrganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano, che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni e al contatto con ambienti. • contatto con materiale potenzialmente infetto accesso ad aree a rischio di contaminazione e con pazienti infetti (es. TBC) da punture con aghi e taglienti infetti (es anche residui di posate potenzialmente infette) • di polveri che possono costituire il carrier di microrganismi, che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni (cfr sez dedicata).
	Valutazione (PxG)	4 (Probabilità=1, Gravità=4) Rischio Medio
		MISURA
[+++]	Luogo	<p>Tutti i reparti, debbono essere considerati luoghi con presenza di rischio biologico. Particolare attenzione deve essere posta nei luoghi del Pronto Soccorso (e più in generale del DEA), ove con maggiori probabilità vi possono essere pazienti/utenti con atteggiamenti minacciosi (anche minaccia armata di folle), i reparti di degenza, nei laboratori e nelle camere operatorie dove vengono utilizzati agenti biologici)</p>
	Descrizione	<p>Coordinamento da parte del RUP/DEC o del Responsabile Tecnico con il CPSE o suo delegato, per i le consegne o le verifiche da effettuare relativamente al servizio offerto, preavvertita la Direzione Medica PO. L'accesso ai reparti può aver luogo solo se il CPSE, o suo delegato permette e sovrintende all'accesso nelle aree di lavoro singolarmente individuate con le indicazioni specifiche al fine di garantire il rispetto delle misure di sicurezza.</p> <p>Adottare metodi di lavoro appropriati per ridurre al minimo il rischio di esposizione.</p> <p>Rispetto dei tempi indicati nel capitolato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ritiro dei vassoi sporchi e dei resti del pasto direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso i reparti. Nel caso di ritiro al letto del paziente, esso deve avvenire entro 45 minuti dalla consegna. Nel caso di ritiro al reparto, esso dovrà avvenire entro 90 minuti dalla consegna; <p>Adottare misure igieniche adeguate (pulizia programmata dei luoghi, informazione e formazione del personale, ecc.). Utilizzo misure di prevenzione universali (standards). Rispetto delle "linee</p>

		<p><i>guida aziendali per la prevenzione del rischio biologico</i>", tornite.</p> <p>Utilizzo di DPI appropriati ove prescritto per accesso ad aree a rischio di contaminazione con pazienti infetti (es la mascherina FFP2 dovrà essere disponibile ed indossata ove prescritto dal CPSE se presenti pazienti con patologie e rischio infettivo a trasmissione aerea e se il CPSE pone indicazione al ritiro del vitto, in tali casi particolari e selezionati il ritiro infatti sarà effettuato preferibilmente dall'infermiere incaricato ai fini della riduzione dell'esposizione a rischio)</p> <p>La mascherina FFP3 dovrà essere indossata per l'accesso alle stanze che hanno ospitato pazienti affetti da TBC, o da patologie a trasmissione aerea, dal momento che l'ospedale non dispone di stanze di isolamento a pressione negativa con caratteristiche areauliche. <u>Osservare comunque la distanza di 1 metro dai pazienti affetti da patologie aeree.</u></p> <p>L'Azienda è classificata come struttura con livello di rischio E, con particolare riguardo al presidio San Giovanni (cfr DVR TBC), livello B nei presidi Addolorata e Santa Maria livello D, Britannico.</p> <p>Tutto il personale della ditta, deve essere opportunamente sorvegliato dal medico competente, e deve essere predisposta dalla ditta appaltatrice una procedura di sorveglianza specifica anche per eventuali contatti (paz affetto da TBC rischio estremamente basso). Il medico competente della ditta appaltatrice deve inviare, ove richiesto dall'Azienda San Giovanni Addolorata, copia dei giudizi di Idoneità. La ditta appaltatrice, deve sempre garantire che tutti i lavoratori, dalla stessa destinati all'Azienda Ospedaliera, siano dotati di giudizio di idoneità in corso di validità, e formati sui rischi specifici e sulle procedure inerenti i rischi specifici di esposizione.</p> <p>Ove fossa richiesta la pulizia ordinaria di attrezzature, dovrà essere effettuata nel rispetto di quanto previsto nei libretti di manutenzione e d'uso (art 71 D.lgs 81/08);</p> <p>Raccomandata la vaccinazione antiepatite B, oltre alle vaccinazioni obbligatorie.</p> <p>Consigliata la vaccinazione di tipo A</p> <p>Raccomandato lo screening per la TBC</p> <p>In caso di infortunio o contatto con materiale potenzialmente infetto, recarsi in Pronto soccorso per il le prime cure e successivamente applicare la procedura di follow-up post esposizione sotto la sorveglianza del proprio Medico Competente.</p> <p>Utilizzo di DPI propri dell'attività e formazione del personale. I DPI per i rischi interferenti saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.</p> <p>Effettuare la valutazione del rischio biologico tenendo conto in particolare della classificazione degli agenti biologici pericolosi secondo l'allegato XLVI del DLgs. 81/2008 e s. m. e i.</p>
	<p>Prima dell'inizio della prestazione/fornitura</p>	<p>Prima di accedere all'area e durante</p>

RISCHIO INCENDIO

	Descrizione	L'Azienda Ospedaliera S.Giovanni Addolorata è considerata a rischio incendio elevato
	Valutazione (PxG)	9 (Probabilità=1, Gravità=9) Rischio Alto
		MISURA
[+++]	Luogo	Tutti i presidi dell'Azienda Ospedaliera S.Giovanni-Addolorata, in particolare la cucina centrale dove viene usato il gas metano per la cottura dei cibi destinati alla mensa dei dipendenti.
	Descrizione	<p>Il personale della ditta, oltre alla formazione sul proprio piano di emergenza ad hoc redatto per gli ambienti del corpo E assegnati dalla Azienda Ospedaliera (cucine e mensa personale) dovrà essere formato rispetto a quanto contenuto nel piano di emergenza ed evacuazione Aziendale e nel piano di Maxiafflusso, dove sono previsti compiti specifici</p> <p>Presenza di mezzi di estinzione di primo intervento (estintori, manichette, coperte antifiamma).</p> <p>Addestramento antincendio ed alle Procedure di Emergenza.</p> <p>Sistemi di rilevazione automatica e di blocco fuoriuscita di gas dai fornelli.</p> <p>Adeguamento dei sistemi di protezione attiva e passiva, da parte della ditta Cir Food, come da impegni assunti in fase di sopralluogo tra la ditta con SPP e Ufficio tecnico manutentivo, nel rispetto di quanto stabilito dal capitolato</p>
	Prima dell'inizio della prestazione/fornitura	Sempre

W

RISCHIO INVESTIMENTO E VIE DI CIRCOLAZIONE

	Descrizione	<p>Coordinamento da parte del RUP o del Responsabile esecuzione del contratto (REC) per le indicazioni specifiche per le aree interessate, unitamente ad una comunicazione specifica alla DMPO e alla DAPO per l'informazione al personale addetto alla Vigilanza.</p> <p>Durante la circolazione o le manovre degli autoveicoli all'interno dei viali dei presidi ospedalieri.</p> <p>Durante gli spostamenti per la consegna e il ritiro dei carrelli contenenti il vitto all'interno dei reparti e lungo i corridoi dei vari presidi, potrebbe esserci pericolo di investimento per la contestuale presenza del personale interno, dei pazienti, di ditte esterne di servizi appaltati e per eventuali visitatori.</p> <p>In uscita dal tunnel di collegamento tra il corpo E e il corpo C e dai montacarichi al piano.</p>
	Valutazione (PxG)	8 (Probabilità=2, Gravità=4) rischio Elevato

MISURA

[+++]	Luogo	Tutti i viali interni carrabili e non dell'Azienda e all'interno dei reparti e degenze
	Descrizione	<p>Coordinamento da parte del RUP con le indicazioni specifiche, rispetto delle vie di circolazione e della segnaletica.</p> <p>E' consentito l'accesso nelle aree dei Presidi Ospedalieri dei autoveicoli delle società che provvedono alla riparazione/manutenzione dei beni mobili ed immobili, nonché attrezzature, per il tempo strettamente necessario alle attività.</p> <p>Adeguare la velocità dei mezzi in base alle caratteristiche del percorso, alla natura del carico e alla possibilità di arresto tenuto conto che nei viali e nelle vie di circolazione interne alla Azienda Ospedaliera vi è un elevato transito e attraversamento di pedoni Rispettare la segnaletica ove presente e le regole del codice della strada.</p> <p>Per gli automezzi, attenersi alla segnaletica orizzontale che verticale. In caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità, ecc.), farsi coadiuvare da un collega a terra.</p> <p>Per i carrelli del trasporto vitto garantire che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gli stessi siano forniti di una buona presa e di sistemi frenanti (preferibilmente azionabili manualmente) • il rispetto nell'uso dei percorsi • il rispetto nell'uso degli elevatori all'uopo autorizzati dalla DMPO <p>Non sostare nei pressi delle uscite/uscite di sicurezza degli ambienti dell'Azienda. In caso di intralcio al passaggio delle autoambulanze dirette da e per i pronto soccorsi, effettuare le</p>

		<p>operazioni di carico e scarico nel più breve tempo possibile e sgombrare velocemente il passaggio.</p> <p>Movimentare i carrelli per il vitto con attenzione avendo cura che questi non vengano trasportati con velocità elevate e che il conducente abbia una visibilità ottimale in special modo in entrata/uscita dai montacarichi o in corrispondenza di angoli con ridotta visuale.</p> <p>In particolare, la Ditta dovrà curare che il proprio personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indossi l'uniforme recante lo stemma o nome della Ditta e portare ben visibile il cartellino di riconoscimento; - evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dei reparti e servizi. - tenga un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza. - La custodia delle attrezzature necessari per l'esecuzione del servizio o dell'opera all'interno delle nostre sedi è completamente a cura e rischio dell'appaltatore che dovrà provvedere alle relative incombenze. - Garantire che ogni operatore non movimenti più di un carrello per volta - Garantire che i carrelli, provenienti dal tunnel di collegamento del corpo E non vengano mai lasciati durante gli spostamenti con particolare cura nei percorsi in pendenza (piano -1 corpo C, piano terra collegamento corpo B/C/E/D, come anche illustrato in fase di sopralluogo dal SPP
	<p>Prima dell'inizio della prestazione/fornitura</p>	<p>Sempre</p>

W






RISCHIO STRUTTURALE

[++]	Rischio	Le principali cause di infortunio sono legate all'uso di scale, pavimenti, mobili e elementi strutturali dei luoghi di lavoro. Con il termine "rischio strutturale" si intendono le caratteristiche degli ambienti di lavoro rappresentate da pavimenti irregolari, scale, porte, finestre, balconi che possono provocare cadute e scivolamenti. In tale rischio si fanno rientrare per brevità tutte le eventuali non conformità che possono però essere sanate con una periodica e accurata Manutenzione edile ed impiantistica
	Descrizione	Presenza di pavimentazioni e superfici non perfettamente in piano o bagnate e nel periodo invernale potrebbe esserci presenza di neve o ghiaccio; presenza di controsoffittatura a pannelli rimovibili, con passaggio di cavi elettrici e canalizzazioni varie; presenza di porte a vetri o altre superfici vetrate. Anche la presenza di elementi di arredamento e la scarsa illuminazione sono intesi come rischi strutturali
	Valutazione (PxG)	3 (Probabilità=1, Gravità=3) Rischio basso

MISURA

[+++]	Luogo	Tutti i locali dell'Azienda
	Descrizione	Le manutenzioni strutturali ed impiantistiche presenti nella offerta tecnica dovranno essere rigorosamente rispettate affinché i luoghi di lavoro siano mantenuti secondo le regole di buona tecnica. Previsto l'adeguamento dello spogliatoio adistinto per i due sessi. Prevista una modifica dei percorsi di accesso al Piano P1 dai montacarichi della cucina al locale tecnico della mensa personale. Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi Si fa presente che in caso di lavori edili la ditta incaricata dei lavori dovrà redigere il POS (Piano Operativo di Sicurezza) come da indicazioni di legge



STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZA

Sulla base dei rischi interferenti analizzati, qualora le interferenze sono eliminabili con procedure tecnico organizzative o con oneri a carico della stazione Appaltante e fatta eccezione per le misure preventive e protettive di carattere comportamentale/prescrittivo che non generano costi, sono indicate di seguito le misure i cui costi sono stati assorbiti nel contratto del Polo Oncoematologico.

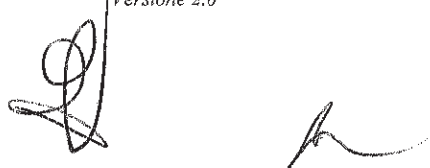
Il presente duvri Dinami in assenza di segnalazioni della ditta Appaltatrice non ha contezza di costi ulteriori.

Alla luce di quanto analizzato si espongono di seguito le voci richiamate nelle misure di sicurezza per i rischi interferenti emersi.

Misure di sicurezza previste	Importo
Incontri di informazione specifica sul coordinamento rischi, riunioni di coordinamento, comunicazioni, segnalazioni ed elaborazione procedure.	
Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure di emergenza ed evacuazione	6.100,00 €
Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure sui rischi generali e specifici	

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è onnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

W




SISTEMA DI VERIFICA

Il presente documento, è stato condiviso in sede di riunione congiunta con la Ditta CIR Food, e inviato al RUP e al DEC.

A seguito degli incontri tra il personale della Ditta CIR Food, il Rup, L'ufficio tecnico e del SPP, i successivi due sopralluoghi del SPP, Ufficio tecnico e Ditta Cir Food, sulla base di tutte le informazioni emerse con le relative integrazioni e modifiche è stato elaborato, sotto la responsabilità del RUP/DEC o del Dirigente titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dell'appalto descritto, il presente DUVRI dinamico, inoltre:

1. Sono stati nominati i referenti per l'esecuzione del contratto della Ditta CIR Food, che si correlerà con il RUP D.ssa M.Luisa Velardi, che dovranno verificare l'applicazione delle disposizioni contenute nel documento. Il RUP in caso di inosservanze da parte della ditta è tenuto a comunicarle alla Direzione Amministrativa.
2. i referenti dell'impresa appaltatrice, avranno il compito di far applicare le disposizioni del DUVRI, di comunicare le eventuali modifiche da apportare al documento, al referente per l'esecuzione del contratto a seguito di mutate esigenze di carattere tecnico, logistico, e organizzativo incidenti sulle modalità realizzative, e di trasmettere ai lavoratori dell'impresa gli eventuali cambiamenti in merito;
3. Il RUP potrà disporre di verifiche a campione sui giudizi di idoneità avvalendosi del SPP o del Medico Competente
4. i criteri di aggiornamento del documento e la tempistica delle eventuali successive riunioni di coordinamento sono legati a variazioni significative in materia di sicurezza, su richiesta del RUP.
5. Saranno implementate ulteriori procedure operative su indicazioni del RUP/DEC



INFORMAZIONI UTILI

Call Center Impianti Tecnologici

Nel mese di giugno 2009 è stato attivato il Call Center degli impianti tecnologici.

Il Call Center, attivo H24, consente di monitorare e classificare le tipologie degli interventi ed indirizzare le segnalazioni al giusto operatore.

Ogni richiesta di intervento di manutenzione per guasti e/o malfunzionamenti dei seguenti impianti:

- elettrico
- riscaldamento/climatizzazione
- antincendio
- idrico
- chiamata infermiere

deve essere quindi necessariamente inoltrata telefonicamente al numero **5312** comunicando:

- Nome del richiedente
- Descrizione della richiesta di intervento
- CDC e luogo dell'intervento

Le richieste trasmesse difformemente a quanto sopra, non potendo essere registrate, rimarranno inevase.

CHIAMATA POSTO DI POLIZIA PRESSO IL PRONTOSOCORSO 5285 (attivo dalle 08.00-20.00) o tramite 5293 o 113



GESTIONE DELLE EMERGENZE

Le vie di fuga e le uscite di emergenza sono adeguatamente segnalate per mezzo di apposita cartellonistica ed illuminazione di emergenza e/o sicurezza. In caso di emergenza si rimanda alle procedure illustrate sinteticamente qui di seguito. Il personale dell'Impresa Appaltatrice dovrà seguire un comportamento che non ostacoli le norme generali in essere all'interno degli spazi del Committente per la prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze, compreso il pronto soccorso. Per questo motivo si riportano sinteticamente le procedure di gestione dell'antincendio, dell'evacuazione e del pronto soccorso attualmente vigenti.

Antincendio Piano Di Emergenza Ed Evacuazione

Il Piano di Emergenza ed Evacuazione vigente è riportato sinteticamente in forma grafica su dei quadri, esposti presso le diverse unità operative dell'Azienda, all'interno di ciascun presidio e contenenti la planimetria dell'edificio, i percorsi d'esodo, l'ubicazione dei sistemi antincendio, i numeri di telefono e una sintesi della gestione delle emergenze

L'Azienda Ospedaliera Complesso Ospedaliero San Giovanni Addolorata per la tipologia delle attività è soggetta al CPI (Certificato Prevenzione Incendi) , ed è da considerarsi con rischio incendio elevato.

In caso di emergenze/ segnalazioni relative all'antincendio il numero da chiamare è il 5555.

In ogni caso i numeri di telefono per attivare gli enti esterni sono:

115	VIGILI DEL FUOCO
118	EMERGENZA SANITARIA
112	CARABINIERI – pronto intervento
113	POLIZIA DI STATO (numero interno posto di polizia 06-7705-5285)

E' fatto obbligo di rispettare tutte le procedure dell'Azienda Ospedaliera.

Il lavoratori individuati dalla ditta appaltatrice andranno informati e formati sul piano di evacuazione Aziendale e sui comportamenti da tenere

Se alcuni lavoratori esterni sono stati designati quali addetti alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'unità produttiva essi, dopo aver interrotto il loro lavoro, devono raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato e mettersi a disposizione del Coordinatore delle Emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti.

Si riportano sinteticamente le principali indicazioni contenute nel Piano di emergenza che il personale della ditta dovrà seguire:

Incendio

Al segnale di allarme il personale esterno deve:

- interrompere il lavoro;
- Attivare tramite il 5555 la squadra di emergenza, specificando l'ubicazione dell'incendio;
- Mantenere la calma;



- Se si conoscono le modalità d'uso dei mezzi d'estinzione portatili, agire tempestivamente. E' fatto divieto a chiunque non abbia avuto una preparazione specifica di tentare di estinguere un incendio con le dotazioni mobili esistenti e specialmente quando le fiamme hanno forte intensità espansiva. La corretta operazione da compiere è quella di avvisare gli addetti, segnalare l'evento pacatamente ai presenti e riversare ai preposti l'incarico di chiamare i soccorsi pubblici.
- Allontanare eventuali persone presenti nel luogo pericoloso, disinserire elettricamente le varie macchine ed attrezzature normalmente utilizzate, chiudere le condutture di adduzione di gas metano o liquidi infiammabili, allontanare il materiale infiammabile;
- Attenersi scrupolosamente a quanto intimato dall'Addetto all'Antincendio.
- allontanarsi dai locali seguendo le indicazioni delle squadre di emergenza, portarsi all'ingresso in attesa dei soccorsi; accompagnare i soccorritori sul luogo dell'incendio.
- Se richiesto dal coordinatore delle emergenza, occuparsi di eventuali portatori di handicap, o persone agitate, facendo in modo che raggiungano il luogo sicuro, occupandosi di loro fino all'arrivo dei soccorsi.
- In caso di allarme, uscire dallo stabile e dirigersi verso i punti di raccolta stando presso di essi in attesa dell'arrivo dell'addetto antincendio;
- Rimanere a disposizione per collaborare all'eventuale allontanamento di mezzi, macchine e prodotti;
- Non utilizzare percorsi diversi da quelli identificabili sulle planimetrie esposte e dai cartelli presenti negli ambienti; in caso d'incendio è proibito categoricamente utilizzare ascensori e montacarichi per l'evacuazione.
- Al di là di suggerimenti tecnici è opportuno che durante le operazioni di evacuazione ciascuno mantenga un comportamento ispirato a sentimenti di solidarietà, civismo e collaborazione verso gli altri.
- Tenere sempre a mente i numeri 5555 e "115" Vigili del Fuoco - "113" Polizia e posto di polizia interno - 5661 e "118" Emergenza Sanitaria, per richiesta di assistenza sanitaria dall'esterno.

Norme d'uso degli estintori portatili e fasi di spegnimento degli incendi

- Afferrare l'estintore a polvere e avvicinarsi, nei limiti di sicurezza, all'incendio
 - Disporsi in posizione tale da non essere investito da fiamme e fumo
 - Tenere l'estintore in posizione verticale
 - Strappare l'anello di sicurezza, posto sulla parte superiore dell'estintore
 - Portarsi a circa 2 metri dall'incendio
 - Orientare l'ugello di erogazione alla base delle fiamme, premere sulla maniglia superiore
 - Mantenere un posizione sicura da fiamme e fumo
 - Dirigere il getto alla base delle fiamme
 - Insistere nell'erogazione fino allo spegnimento completo
 - Utilizzare, se necessario, altri estintori idonei
-
- Impugnare l'estintore a CO₂ (anidride carbonica) per l'apposita maniglia
 - Togliere la spina di sicurezza con catenella posta vicino l'impugnatura
 - Tenere l'estintore in posizione verticale
 - Portarsi a circa 2 metri dall'incendio
 - Orientare il cono di erogazione alla base delle fiamme
 - Mantenere una posizione sicura da fiamme e fumo
 - Premere la leva superiore dell'estintore agendo col pollice della stessa mano che impugna l'estintore
 - Insistere nell'erogazione fino allo spegnimento completo

- Utilizzare, se necessario, altri estintori idonei

Fughe Di Gas

- Chi per primo rileva la presenza di fughe di gas avvisa l'Addetto Antincendio presente dell'emergenza in corso;
- Arieggiare tutto il locale aprendo porte e finestre;
- In caso di allarme, uscire dallo stabile e dirigersi verso i punti di raccolta stando presso di essi in attesa dell'arrivo dell'Addetto Antincendio;
- Se richiesto dall'Addetto Antincendio, rimanere a disposizione per collaborare all'eventuale chiusura delle condotte gas e alla disattivazione dell'impianto elettrico;
- Se richiesto dall'Addetto Antincendio, occuparsi di eventuali portatori di handicap, o persone agitate, facendo in modo che raggiungano il luogo sicuro, occupandosi di loro fino all'arrivo dei soccorsi;
- Non intervenire direttamente se non espressamente richiesto dal Responsabile dell'Antincendio;
- Non utilizzare:
 - torce elettriche
 - fiammiferi
 - accendini
- Non fumare e, comunque, spegnere immediatamente la sigaretta;
- Non azionare nessun interruttore elettrico o di accensione di macchine e/o attrezzature

Terremoto

- Restare calmi;
- Prepararsi a fronteggiare ulteriori scosse di terremoto;
- Cercare di addossarsi alle pareti perimetrali od in aree d'angolo in quanto strutture più resistenti;
- Allontanarsi da:
 - muri non portanti,
 - finestre,
 - specchi,
 - vetrine,
 - lampadari,
 - scaffali,
 - strumenti e apparati elettrici
- Aprire le porte con cautela e attenzione,
- Prima di transitare, saggiare la tenuta di
 - scale
 - pavimenti
 - pianerottoli
- Spostarsi lungo i muri maestri;
- Discendere le scale mantenendo il peso all'indietro, per evitare di caricare troppo il gradino;
- Verificare la presenza di crepe orizzontali sulla muratura: sono indice di sollecitazioni abnormi verso l'esterno;
- Terminate le scosse, uscire dallo stabile e dirigersi verso i punti di raccolta stando presso di essi, in attesa dell'arrivo dell'Addetto Antincendio / Evacuazione;
- Se richiesto dall'Addetto Antincendio/Evacuazione, occuparsi di eventuali portatori di handicap, o persone agitate, facendo in modo che raggiungano il luogo sicuro, occupandosi di loro fino all'arrivo dei soccorsi;
- Non usare accendini e/o fiammiferi, le scosse potrebbero aver lesionato le tubazioni gas;
- Non usare i telefoni dell'azienda se non in caso di estrema urgenza;



- Non usare ascensori o montacarichi.

Allagamenti

- Mantenere la calma;
- Avvertire ed informare immediatamente l'Addetto Antincendio, specificando l'ubicazione della perdita o della zona allagata;
- Rimanere a disposizione per collaborare all'eventuale allontanamento di persone, mezzi, macchine e prodotti;
- In caso di allarme, uscire dallo stabile e dirigersi verso i punti di raccolta stando presso di essi in attesa dell'arrivo dell'Addetto Antincendio;
- Se richiesto dall'Addetto Antincendio, occuparsi di eventuali portatori di handicap, o persone agitate, facendo in modo che raggiungano il luogo sicuro, occupandosi di loro fino all'arrivo dei soccorsi;
- Non usare i telefoni dell'azienda se non in caso di estrema urgenza

Minaccia Armata E Presenza Folle (non prevede evacuazione): Chiamare il Posto di Polizia 5285 o chiamando il 5293 collegato tramite Teledrin Dedicato

- Mantenere la calma;
- Non abbandonare i posti di lavoro e non affacciarsi alle porte del locale per curiosare all'esterno;
- Restare ciascuno al proprio posto e con la testa china se la minaccia è diretta;
- Non offrire maggiore superficie ad azioni di offesa fisica;
- Non contrastare con i propri comportamenti le azioni compiute dall'attentatore/folle;
- Mantenere la calma ed il controllo delle proprie azioni per offese ricevute e non deridere i comportamenti squilibrati del folle;
- Qualsiasi azione e/o movimento compiuto deve essere eseguito con naturalezza e con calma (nessuna azione che possa apparire furtiva - nessun movimento che possa apparire una fuga o una reazione di difesa);
- Se la minaccia non è diretta e si è certi delle azioni attive di contrasto delle Forze di Polizia, porsi seduti o distesi a terra ed attendere ulteriori istruzioni dal responsabile del settore.

Primo Soccorso

Al segnale di allarme il personale esterno deve attenersi alle disposizioni che verranno impartite dal Coordinatore delle Emergenze.

In caso di emergenze/ segnalazioni relative al primo soccorso:

- cercare l'aiuto del primo sanitario disponibile
- chiamare il 5661 e recarsi presso il pronto soccorso aziendale ove l'infortunato sia in grado di spostarsi.
- chiamare il 5293 per attivare l'emergenza sanitaria sul posto richiedendo l'arrivo del "Rianimatore DEA" di turno, ove il soggetto affetto da malore non sia spostabile al pronto soccorso e richieda invece assistenza sul posto. Specificare chiaramente l'ubicazione dell'infortunato

In ogni caso i numeri di telefono per attivare l'ente esterno dell'emergenza sanitaria è il 118

Nel caso che l'incidente sia avvenuto nel suo luogo di lavoro, dopo aver dato l'allarme, deve: interrompere il suo lavoro e attendere l'arrivo dei soccorsi esterni e/o interni prestando, se competente ed in possesso di idoneo addestramento e formazione, tutta l'assistenza necessaria

Infortunio/Malore

- Mantenere la calma;
- Recarsi immediatamente presso il Pronto Soccorso dell'Azienda, in caso di impossibilità a muoversi **chiamare il 5293** per attivare i soccorsi sul posto, specificando:
 - **il luogo dove si è verificato l'evento**
 - **un numero telefonico interno, se possibile,**per facilitare le comunicazioni e l'arrivo dell'anestesista rianimatore in guardia al DEA nel presidio San Giovanni.
- Rimanere a disposizione per fornire qualsiasi informazione necessaria all'identificazione dell'accaduto;
- Rimanere a disposizione per collaborare all'eventuale intervento del sanitario;
- In caso di richiesta e se il danno non è tale da richiedere l'intervento dell'autoambulanza, rimanere a disposizione per l'accompagnamento dell'infortunato presso il presidio ospedaliero;
- Non intervenire direttamente sull'infortunato, ma avvisare immediatamente un medico;
- Attenersi scrupolosamente a quanto richiesto dal sanitario;
- Applicare le presenti istruzioni anche nel caso di infortunio di gravità apparentemente trascurabile.



CONCLUSIONI

Dallo studio sui rischi interferenti effettuato sulla quantità e sulla modalità del *Servizio di alimentazione per la degenza e per la mensa del personale*, si fa presente che esistono rischi da lavorazioni interferenti e che il presente DUVRI è adeguato rispetto alle informazioni e i rischi emersi.


Il Direttore Generale




Delegato Datore di Lavoro GR Food



