

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------



## *Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE DEL PERSONALE,  
DELL'ORGANIZZAZIONE E DEL BILANCIO  
UFFICIO 5

**OGGETTO DELL'APPALTO: PROCEDURA DI GARA APERTA MEDIANTE R.D.O. SU PIATTAFORMA CONSIP, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR ALL'INTERNO DELLE SEDI MINISTERIALI**

Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA  
Sede di lungotevere Ripa n.1 – 00153 ROMA

**CIG: 9714629D72**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

**Art. 26 del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.**

**ALLEGATO AL CONTRATTO**

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

## PREMESSA

Il presente **Documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI)** - contiene le misure da adottare per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze, in ottemperanza **al comma 2 dell'art. 26 del Decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81** e s.m.i.:

*“...i datori di lavoro:*

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

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà a:

- verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., dell'autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 6, comma 8, lettera g) del d.lgs. 81/08 e s.m.i. e copia documentale dell'assicurazione obbligatoria del proprio personale per il pagamento degli eventuali indennizzi in caso di infortuni e malattie professionali ai sensi del comma 4 dell'art.26 del d.lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- allegare al contratto il presente documento unico di valutazione dei rischi preventivo, contenente dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
- modificare ed integrare questo documento con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni, che l'impresa appaltatrice sarà tenuta a presentare in occasione della riunione di cooperazione e coordinamento, in sede di sopralluogo congiunto, con stesura del relativo verbale, sottoscritto dal datore di lavoro committente e l'appaltatore. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto. Detto verbale potrà essere sottoposto ad ulteriori adeguamenti in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture per continuo aggiornamento della cooperazione e coordinamento dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi dovuti alle interferenze.

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

**Tipologia dei rischi standard, specifici e generici, da interferenze esistenti sul luogo di lavoro del committente, ove opererà l'appaltatore.**

**Movimentazione manuale dei carichi**

Danni associati: possibili lesioni osteo articolari (lussazioni, contusioni, strappi muscolari e traumi simili).

Il personale esegue moderate operazioni di movimentazioni carichi, in riferimento al peso, forma geometrica, ecc. limitatamente allo spostamento orizzontale e verticale di materiale standard da ufficio (faldoni, pratiche, testi, riviste, carta). L'attività di prelievo, archiviazione e movimentazioni all'interno degli archivi presenti nella sede di via Ribotta viene svolta **da impresa terza**.

**Rischio biologico e microclima:**

Danni associati: infezioni di diversa natura es.: Legionellosi, Covid-19.

L'Amministrazione committente adotta le seguenti misure: informazione, sensibilizzazione sulle corrette prassi igieniche e, ove necessari, stesura di appositi protocolli pubblicati sulla Intranet e condivisi con le OO.SS. e gli RLS.

**Fisico strutturale:**

Danni associati: contusioni/traumi dovuti a danni strutturali e/o situazioni di pericolo.

Le sedi centrali sono dotate di scale ed ascensori.

Misura adottata: manutenzione periodica.

**Rischio elettrico:**

Danno associato: contusioni, traumi, elettrocuzione.

Misure adottate:

- presenza di presidio di primo soccorso e di cassette di primo soccorso presso ciascuna delle segreterie di direzione e nei punti strategici inclusi gli ingressi principali alle sedi centrali;
- raggruppamento dei cavi scoperti con fascette e/o in appositi raccogli cavo.
- controllo periodico delle prese multiple
- informazione del personale sul corretto uso delle stesse.

I quadri elettrici e i vani tecnici sono sottoposti a vigilanza.

Le prese presentano meccanismi di protezione che rendono assai improbabile la possibilità di venire a contatto con i conduttori;

**Rischio Incendio:**

Danno associato: ustioni, morte.

Misure adottate:

Il Datore di lavoro provvede:

- all'elaborazione e all'aggiornamento del Piano delle emergenze ed evacuazione;
- ad effettuare almeno una volta l'anno la prova di evacuazione con il coinvolgimento di tutta la popolazione lavorativa, inclusa quella appartenente a ditte esterne operanti nei luoghi di lavoro
- ad assicurare la formazione e l'aggiornamento degli AGE FIRE, addetti del Servizio di prevenzione e protezione, secondo le scadenze previste dal d.lgs 81/2008 e s.m.i.

Il controllo dei presidi antincendio è affidato all'impresa di manutenzione che:

1. provvede ad eseguire i controlli secondo le cadenze periodiche previste

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

2. registra i controlli antincendio e compila regolarmente le schede
3. provvede al controllo di idranti ed estintori su cui è riportata numerazione visibile.

Il piano di manutenzione degli impianti prevede anche i controlli periodici dei rilevatori di fumo e per la segnalazione acustica e i pulsanti antincendio.

Il controllo degli impianti antincendio è affidato all'impresa di manutenzione che provvede ad eseguirli secondo le cadenze periodiche previste e registrandole nel registro antincendio.

Su ogni piano, per potenziare l'impianto di allarme antincendio, è installato un ulteriore pannello acustico.

L'Ufficio 7 - DGPOB *Acquisizione e gestione immobili e servizi connessi*, competente in materia di manutenzione degli impianti, incluso quello antincendio, si accerta del rispetto del piano di manutenzione e verifica il rispetto delle procedure di sicurezza previste.

### **Misure di coordinamento generali**

L'impresa appaltatrice non potrà essere autorizzata ad iniziare alcuna operazione all'interno dei locali se non a seguito di firma da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei lavori, affidati in appalto, dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice *deve essere munito di apposito tesserino di riconoscimento, da esporre in modo ben visibile, corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro e ne comunica preliminarmente le variazioni* (art. 26, comma 8, d.lgs. 9 aprile 2008, n.81 e s.m.i.).

La ditta appaltatrice potrà esporre i dati identificativi secondo modalità che non interferiscano con lo svolgimento della mansione, nel rispetto della previsione suddetta.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, i datori di lavoro appaltatori o subappaltatori devono, altresì, indicare espressamente al datore di lavoro committente il personale che svolge la funzione di preposto.

L'impresa appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

L'impresa appaltatrice è tenuta, prima dell'inizio delle attività, ad ottenere tutte le informazioni necessarie al fine di valutare la relativa situazione degli ambienti dove è chiamata ad operare.

L'impresa appaltatrice avrà, inoltre, cura di richiedere informazioni in merito alle possibili interferenze con personale di altre ditte che dovessero trovarsi ad operare nella sede.

L'impresa appaltatrice, a fronte della preliminare valutazione sull'esistenza di rischi da interferenza, derivanti dall'esecuzione delle attività connesse al servizio oggetto di appalto, di cui al par. *Sintesi delle attività* del presente documento, è tenuta ad organizzare dette attività differendole, nel tempo, ove possibile e consentito, secondo procedure operative che non interferiscano con la committenza.

Le attività di trasporto e fornitura dall'esterno da terzi dovranno, dunque, essere effettuate nel rispetto del principio sopradescritto.

I fornitori esterni dovranno ad ogni accesso essere sottoposti ad identificazione e controllo da parte della Vigilanza al fine di garantire la sicurezza delle sedi centrali.

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

Operativamente il coordinamento potrà prevedere:

- riunioni o comunicazioni in caso di operazioni che comportano rischi da interferenza specifici, per i quali occorre definire ulteriori misure aggiuntive o più dettagliate rispetto a quelle riportate nel presente documento;
- riunioni o comunicazioni a seguito di specifici problemi di sicurezza constatati dal datore di lavoro/dirigenti/preposti del Ministero della salute o dall'impresa esecutrice dell'appalto, che comportino specifiche misure di prevenzione aggiuntive rispetto a quelle previste, o necessità di sensibilizzazione all'effettiva adozione delle misure già individuate;
- riunioni o comunicazioni inerenti modifiche tecniche, organizzative e gestionali dei luoghi di lavoro o delle procedure di emergenza.

I verbali delle riunioni e le comunicazioni di cui sopra dovranno essere allegati al presente documento e costituiranno parte integrante dello stesso, che in tal modo si configura come **documento dinamicamente aggiornabile**.

L'impresa appaltatrice si impegna, altresì, a partecipare ed a rendere periodici momenti di confronto ai fini del necessario coordinamento fra le Parti ed all'effettuazione di un'adeguata comunicazione ed informazione agli operatori interessati.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Committente potrà ordinare la sospensione delle attività, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

## Vie di fuga e uscite di sicurezza

I lavoratori dell'impresa appaltatrice che intervengono nelle sedi di Viale Ribotta n. 5 e Lungotevere Ripa n. 1 devono preventivamente prendere visione della planimetrie e delle disposizioni per l'emergenza esposte nella sede, attualmente vigenti, al fine di prendere cognizione delle vie di esodo, dei luoghi sicuri e delle uscite, della localizzazione dei sistemi di allarme e dei mezzi per lo spegnimento, dei comportamenti da tenere in caso di emergenza e dei soggetti deputati ad intervenire in caso di incendio.

I corridoi e le vie di esodo devono essere mantenuti costantemente sgombri da materiali e strumenti di lavoro, anche se collocati in maniera temporanea, in condizioni tali a garantire una facile percorribilità in caso di emergenza.

## Sintesi delle attività

Le attività lavorative oggetto del presente capitolato d'appalto sono logicamente classificabili in tre fasi di lavoro principali:

- a) **Fase di trasporto:** inerente le azioni di trasporto fisico dei generi alimentari, materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio di ristorazione e bar nelle sedi dell'Amministrazione.
- b) **Fase di operatività:** inerente tutte le attività oggetto dell'appalto.
- c) **Fase di smaltimento rifiuti e/o imballaggi:** inerente la fase di trasporto all'esterno e di corretto smaltimento di tutti i rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.

## Prescrizioni generali

In considerazione della natura dei servizi oggetto della presente procedura, non emergono particolari situazioni che possano generare interferenza con le attività svolte nelle sedi citate. Pertanto i lavoratori della impresa appaltatrice dovranno attenersi alle norme generali che regolano le attività presso le sedi dell'Amministrazione in cui operano, riportate sommariamente di seguito.

E', altresì, necessario evidenziare che il personale delle ditte esterne operante nelle sedi centrali ha ruoli attivi nelle procedure di emergenza delle sedi, pertanto, si rende necessaria la periodica e sistematica attività di formazione e di coordinamento con i soggetti dell'Amministrazione, preposti alla gestione delle emergenze.

### 1) Identificazione e accesso alla sede

Il personale che opera nelle sedi, dovrà sempre esporre in modo ben visibile il tesserino di riconoscimento, corredato di fotografia e recante il proprio nominativo e di quello dell'impresa per cui presta servizio. L'accesso del personale afferente all'impresa appaltatrice è limitato esclusivamente alle zone interessate al servizio. Ogni altro accesso deve essere preventivamente autorizzato.

### 2) Regole comportamentali

Tutto il personale dell'impresa appaltatrice dovrà rispettare scrupolosamente le regole comportamentali in vigore presso le sedi dell'Amministrazione, delle quali deve essere preventivamente informato dal proprio responsabile del servizio. Si ricorda nello specifico che all'interno di tutti i locali della sede vige il divieto di fumo, fatta eccezione di appositi spazi destinati ai fumatori. Qualora il personale dell'impresa appaltatrice noti delle situazioni di pericolo, poco chiare o anomale, dovrà immediatamente richiedere delucidazioni e/o fornire immediata segnalazione al Committente.

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

### **3) Barriere Architettoniche e presenza di ostacoli**

L'attuazione del servizio non deve creare barriere architettoniche od ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'esecuzione delle attività.

Nel caso in cui, durante l'attuazione del servizio, si rendesse necessario impegnare un percorso, i lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Gli strumenti e i materiali utilizzati dovranno essere collocati in modo tale da non poter costituire inciampo.

L'eventuale deposito di attrezzature non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; e si dovrà provvedere all'immediata raccolta e allontanamento al termine delle attività connesse con il servizio espletato.

In generale nessuno strumento di lavoro necessario e /o indispensabile per l'esercizio della mansione da parte del personale delle ditte esterne potrà essere utilizzato con imprudenza, imperizia e negligenza.

### **4) Accesso degli automezzi**

Gli automezzi dell'impresa appaltatrice potranno accedere nel cortile della sede di lavoro, negli spazi esterni di pertinenza dell'edificio stesso e nelle aree di sosta riservate solo a seguito di autorizzazione e solo nei casi di effettiva necessità e dovranno effettuare gli spostamenti a velocità tale da non risultare rischiosa per le persone presenti o per gli altri automezzi.

Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse rinvenire qualsiasi problematica e /o altro, è tenuto a invocare l'ausilio di altro operatore.

### **5) Accesso di estranei in area di esecuzione delle attività**

È vietato l'avvicinamento, la sosta ed il transito di persone non addette alle lavorazioni in tutte le zone in cui vengono eseguite le attività di preparazione e somministrazione dei cibi o le attività preliminari o conclusive delle stesse, per tutta la durata delle operazioni.

### **6) Informazione ai lavoratori dipendenti**

L'impresa esecutrice, nell'espletamento del servizio, nel caso in cui si verifichi la presenza di attività della Amministrazione che determinino interferenze con quelle previste per il servizio stesso, dovrà informare l'Amministrazione, al fine di definire in sinergia le opportune procedure per garantire la sicurezza nell'espletamento del servizio.

Di tali procedure, cui dovrà attenersi tutto il personale sia dell'Amministrazione che dell'impresa appaltatrice, verrà data adeguata e preliminare informazione ai lavoratori interessati.

### **7) Uso di apparecchiature elettriche**

I lavoratori, nell'impiego delle apparecchiature elettriche, dovranno adottare le precauzioni, generali e specifiche, connesse all'uso di apparecchi e impianti elettrici e dovranno seguire le avvertenze specifiche indicate dai fabbricanti. L'uso di prese e cavi portatili, dovrà essere limitato ai casi necessari, assicurandosi che non ne derivi rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo.

### **8) Misure d'emergenza**

L'impresa appaltatrice dovrà organizzare e gestire i propri beni e servizi al fine di assicurare il corretto coordinamento con l'Amministrazione in caso di evacuazione ed emergenza.

### **9) Abbigliamento**

Il personale deve essere dotato di abbigliamento idoneo e conforme alle previsioni di legge nonché dei relativi D.P.I. specifici per l'attività svolta

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

### Prescrizioni generali relative alle singole fasi

#### a) FASE 1 – Trasporto

- L'attività di trasporto e deposito dei generi alimentari, dei materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio di ristorazione e bar oggetto dell'appalto, dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare involucri incustoditi all'interno degli spazi frequentati da personale dell'ente appaltante o dal pubblico.
- Gli alimenti e i materiali dovranno essere trasportati nei loro contenitori originali, nel caso questo non fosse possibile, sarà fatto obbligo di accertarsi che i contenitori siano idonei a garantire l'igiene e la sicurezza durante il trasporto.
- Il datore di lavoro, ove necessario, deve ricorrere a mezzi meccanici appropriati, per evitare la necessità di una movimentazione manuale dei carichi da parte dei lavoratori.

Qualora non sia possibile evitare la movimentazione manuale dei carichi ad opera dei lavoratori, il datore di lavoro adotta le misure organizzative necessarie o ricorre ai mezzi appropriati, in particolare carrelli e/o attrezzature meccaniche, per evitare la necessità di una movimentazione manuale dei carichi da parte dei lavoratori.

#### b) FASE 2 – Preparazione e Somministrazione degli alimenti e gestione dei locali in uso

- **Coordinamento** - Le operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti e gestione dei locali dovranno avvenire senza esporre a rischi indebiti sia il personale dell'Amministrazione sia gli utenti dell'ente e le modalità di lavoro dovranno essere concordate preventivamente con l'Ufficio 5 - *Acquisizione e gestione beni mobili e servizi connessi*.
- **Preparazioni degli Alimenti** – Tutte le attività di preparazione degli alimenti dovranno essere svolte in locali in cui dovrà essere inibito qualsiasi l'accesso da parte di estranei.  
Le attività dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme igieniche e di sicurezza vigenti. L'utilizzo delle apparecchiature per la cottura e preparazione dei cibi e comunque di tutti gli utensili necessari, dovrà essere assicurato esclusivamente da personale autorizzato e addestrato allo scopo, previa preventiva e sistematica verifica dello stato di conservazione delle attrezzature da utilizzare. Massima attenzione dovrà essere prestata affinché non vengano lasciati incustoditi utensili taglienti e sia limitato il più possibile lo spostamento dei lavoratori con detti utensili tra gli ambienti.  
Dovranno essere utilizzati idonei dispositivi di protezione delle mani, considerato il potenziale rischio di ferite e scottature, per l'impiego di attrezzature taglienti e/o per la presenza di superfici calde.  
Nei locali in uso dovrà essere garantito il corretto ricambio d'aria e l'aspirazione dei fumi, tramite gli impianti di ventilazione, il cui corretto funzionamento e manutenzione sarà assicurato dalla ditta appaltatrice.
- **Dispensazione degli Alimenti** - Nei locali dove sia prevista la dispensazione degli alimenti, le zone ad uso esclusivo del personale del servizio, quali ad esempio il retro del bancone del bar, devono essere chiaramente delimitate e deve esserne inibito l'accesso agli estranei.
- **Pulizia dei locali** - La pulizia dei locali dati uso alla ditta appaltatrice per espletamento del servizio, dovrà avvenire in orari, concordati con l'Amministrazione, in cui non sia previsto l'accesso da parte dei lavoratori della base appaltante o, in alternativa, ove non fosse possibile, procedendo per settori, si dovrà delimitare chiaramente di volta in volta l'area sottoposta a pulizia, utilizzando idonea segnaletica per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate. Detta segnaletica dovrà essere rimossa tempestivamente, una volta che verificata la sicurezza delle superfici di transito.
- **Uso di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti** - L'eventuale impiego di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti da parte dell'affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative



Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

indicate sulle "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.97) e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere disponibili ed esibite su richiesta dell'Amministrazione).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre utenti del servizio al rischio derivante dal loro utilizzo.

È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

I lavoratori dell'appaltatrice sono tenuti a:

- conservare i prodotti e le sostanze chimiche esclusivamente nei locali a disposizione dall'Amministrazione;
- assicurarsi che le scorte conservate presso l'edificio non superino il quantitativo necessario per lo svolgimento del servizio;
- vigilare sulla riconoscibilità di prodotti, sostanze e loro caratteristiche di pericolosità;
- vigilare sull'applicazione delle misure di protezione in caso di incidenti legati all'uso di prodotti e sostanze chimiche;
- non lasciare in alcun modo incustoditi prodotti e/o sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti;
- vigilare affinché non avvengano versamenti accidentali o in eccesso rispetto alle necessità e affinché non si dia luogo a inalazione o ingestione o contatto di sostanze pericolose con cute e mucose;
- effettuare la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

- **Riduzione di prodotti infiammabili** - L'impresa affidataria non dovrà utilizzare per le proprie attività prodotti chimici infiammabili, salvo nei casi in cui questi si rendano necessari e previo consenso dell'Amministrazione. I prodotti dovranno essere conservati nelle quantità strettamente necessarie alla conduzione delle attività e custoditi in depositi segnalati, ventilati e protetti da sorgenti di ignizione.

I rifiuti combustibili o pericolosi in caso d'incendio dovranno essere tempestivamente smaltiti e il loro deposito temporaneo dovrà comunque avvenire al di fuori delle vie di esodo (corridoi, scale, disimpegni) e in zone in cui non possano entrare in contatto con sorgenti di ignizione.

- **Rischi da inalazione vapori**

Nei luoghi di lavoro chiusi è necessario far sì che, tenendo conto dei metodi di lavoro, i lavoratori dispongano di aria salubre in quantità sufficiente, da ottenersi anche mediante impianti di aerazione forzata. Qualora risulti necessario eseguire lavorazioni che comportino produzione di vapori, si dovrà predisporre aerazione dei locali soprattutto nel caso che queste si svolgano in ambienti di dimensioni limitate.

- **Uso di apparecchiature elettriche** - I lavoratori dell'esecutrice, nell'impiego delle apparecchiature elettriche, dovranno adottare le normali precauzioni generali connesse all'uso di apparecchi e impianti elettrici e dovranno seguire le avvertenze specifiche indicate dai costruttori. L'uso di prese e cavi portatili, che dovrà essere per quanto possibile evitato, ove si renda necessario, dovrà avvenire senza poter costituire per i presenti rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo.

- **Rischi da cadute dall'alto**

Al lavoratore dell'impresa appaltatrice che operi su scala portatile dovrà essere prestata assistenza da parte di altro lavoratore dell'impresa stessa nel caso in cui le condizioni lo richiedano per evitare rischi a chi opera sulla scala e agli altri lavoratori. Il lavoratore dell'impresa appaltatrice che operi su scala portatile dovrà anche prestare attenzione alla possibile caduta di oggetti dall'alto e al rischio di ribaltamento di arredi e materiali.

### c) FASE 3 – Smaltimento

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

- L'attività di raccolta e di smaltimento di rifiuti dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare materiale ingombrante all'interno dei locali della sede.
- È fatto divieto di stoccare rifiuti all'interno delle aree dell'ente, salvo specifica autorizzazione dopo preventiva individuazione di area idonea allo scopo.
- Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto della vigente normativa in materia, con particolare riferimento alle azioni atte a garantire la corretta differenziazione dei rifiuti stessi.
- Lo smaltimento delle acque reflue dovrà avvenire esclusivamente attraverso l'impianto fognario che la ditta appaltatrice sarà tenuta a ispezionare con regolarità e a spurgare quando necessario.

Per tutto quanto non espressamente riportato, si rimanda il datore di lavoro della ditta appaltatrice al rispetto integrale delle previsioni della d.lgs. 81/2008 e s.m.i., della normativa inerente le apparecchiature, gli strumenti di lavoro con le istruzioni d'uso dei relativi fabbricanti, nonché delle norme tecniche volontarie di pertinenza.

### **Prescrizioni specifiche**

Al fine di garantire la corretta esecuzione delle procedure di emergenza in vigore nelle sedi, si rende necessario effettuare periodiche sessioni di informazione, formazione e coordinamento, che prevedono anche simulazioni delle attività previste per i diversi ruoli attivi che il personale dell'impresa esterna deve svolgere.

### **I costi sicurezza per l'eliminazione dei rischi interferenziali.**

Ai sensi dell'art. 26 comma 6 del D.lgs 81/08 e s.m.i. il costo relativo alla sicurezza, adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro, dovrà essere specificatamente indicato nel capitolato d'appalto, a seguito di valutazione, da parte dell'ente aggiudicatore, sulla congruità dello stesso in rapporto alle caratteristiche e all'entità dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per quanto riguarda, altresì, i seguenti costi della sicurezza stimati come necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi sono evidenziati nella documentazione di gara, tenendoli distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso:

- Riunioni di coordinamento con i responsabili del servizio di ciascuna sede:  
Costo riunione: € 25,00 (1 h)  
Riunioni previste: 2 x anno x ciascuna sede

### **Costo totale primo periodo di durata contrattuale (3 Anni) € 300,00 (Euro trecento/00)**

I Responsabili del servizio di ciascuna sede provvederanno in autonomia alla formazione/addestramento del personale impiegato nel servizio.

Pertanto si riportano di seguito i costi stimati dall'Amministrazione per lo svolgimento delle attività formative:

- Formazione Operatori per Piano Emergenza Sede Ribotta e Sede Ripa  
1 ora x anno  
Costo operatore: € 20,00 / h  
Costo totale annuo stimato per n. 11 operatori € 220,00 (Euro duecentoventi/00)

### **Costo totale primo periodo di durata contrattuale (3 Anni) € 660,00 (Euro seicentosessanta/00)**

Ministero della Salute SEDI CENTRALI	Servizio di ristorazione e bar Viale G. Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1	DUVRI 2023
---	---	---------------

- Operatore del coordinamento (Supervisore)  
(incontri vari e sopralluoghi in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....)

Sopralluoghi previsti 1 al mese x ciascuna sede

Costo operatore: € 20,00 / h = € 20,00 / mese (1 ore / mese)

Costo totale per n 12 mesi: € 480,00 (Euro quattrocentottanta/00)

**Costo totale primo periodo di durata contrattuale (3 Anni) € 1440,00 (Euro mille quattrocentoquaranta/00)**

Tali stime, attraverso l'acquisizione di dati e di informazioni nel settore di riferimento, non ricomprendono i costi che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro del proprio personale e per la sicurezza relativa all'esercizio dell'attività svolta (quali ad esempio D.P.I, sorveglianza sanitaria, etc.) e per i quali la stessa impresa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

Si rimanda comunque, ed in ogni caso, alle disposizioni contenute nel d.lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., e nel d.lgs. 81/2008 e s.m.i.