

**COMUNE DI ORIOLO ROMANO**

**Affidamento della gestione di locali per attività di  
mensa scolastica**

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

Art. 26 D.Lgs. N°81/08

Oriolo Romano II, 09.11.2017

## PREMESSA

Il documento tratta l'affidamento in gestione della mensa scolastica costituita da locali di preparazione pasti e refettori; la ditta cui sarà affidata la gestione avrà la disponibilità giuridica dei locali.

In considerazione della possibilità di interferenze, si ritiene di predisporre preventivamente un documento che costituisca il quadro al cui interno saranno sviluppate le modalità specifiche di gestione del servizio, in funzione delle loro peculiarità, in ottemperanza all'art.26 del D.Lgs 81/08.

Tale documento contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire ai lavoratori presenti sul posto dettagliate informazioni sui rischi dovuti alle possibili interferenze tra attività di ditte diverse e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Secondo tale articolo al comma 3: *"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".*

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- 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 o del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale.

### **Sospensione dei Lavori**

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, 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.

### **Stima dei costi della sicurezza**

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: *"Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del suddetto decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto"*. Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali

## COMMITTENTE

<b>Nome</b>	Comune di Oriolo Romano
<b>RUP</b>	
<b>Ufficio Tecnico</b>	Arch. Daniela Sgriscia
<b>Settore</b>	Ente Pubblico
<b>Indirizzo</b>	Via Vittorio Emanuele III, n.3
<b>CAP</b>	01010
<b>Città</b>	Oriolo Romano (VT) - Italia
<b>Telefono</b>	06.99837144
<b>Email</b>	comuneorioloromano@postemailcertificata.it
<b>URL</b>	www.comune.orioloromano.vt.it

## APPALTATORE

<b>Ragione Sociale</b>	
<b>Indirizzo</b>	
<b>CAP</b>	
<b>CITTA'</b>	
<b>Telefono</b>	
<b>Partita IVA</b>	
<b>Codice fiscale</b>	
<b>Posizione CCIAA</b>	
<b>Posizione INAIL</b>	
<b>Posizione INPS</b>	

**Figure e Responsabili dell'appaltatore**

<b>Datore Lavoro</b>	
<b>Direttore Tecnico</b>	
<b>RLS</b>	
<b>RSPP</b>	
<b>Medico competente</b>	

**Personale dell'appaltatore**

<b>Matricola</b>	<b>Nominativo</b>	<b>Mansione</b>

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Affidamento in gestione della mensa scolastica.

### **Durata dell'appalto:**

da definire

### **Coordinamento delle Fasi Lavorative**

Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto a Committente ed Appaltatore, di interrompere immediatamente le attività.

Il Committente e l'Appaltatore potranno interrompere le attività qualora ritenessero il loro prosieguo, per sopraggiunte nuove interferenze, non sia più da considerarsi sicuro.

L'appaltatore è tenuto a segnalare al committente l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese.

Le attività di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico-amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del procedimento e l'approvazione del DUVRI.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

## **RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE**

Gli appaltatori devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas, comunicando al Committente ed al servizio di prevenzione e protezione la necessità di eventuali modifiche necessarie per lo svolgimento degli interventi.

L'appaltatore deve informare il Committente circa i rischi introdotti nell'ambiente di lavoro, in occasione della riunione di Cooperazione e Coordinamento da tenersi propedeuticamente all'aggiornamento del presente documento.

## **INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E DEI RISCHI CONSEGUENTI**

La gestione della mensa sarà affidata ad un unico soggetto appaltatore i cui lavoratori saranno quindi gli unici presenti sul posto.

L'appaltatore è un soggetto giuridico, operante nella preparazione e somministrazione pasti.

Tale soggetto avrà la gestione esclusiva degli ambienti affidati e la loro disponibilità giuridica.

Non è al momento prevista la presenza di altro personale.

Il committente consegna all'appaltatore locali e apparecchiature idonei alla preparazione pasti e somministrazione degli stessi.

L'appaltatore si occuperà in prima persona alla preparazione e somministrazione dei pasti e della pulizia degli ambienti a lui affidati in gestione.

L'appaltatore avrà a disposizione un accesso riservato alle cucine; in questi locali l'appaltatore è l'unico autorizzato ad accedere.

La somministrazione dei pasti avviene nei refettori.

All'infuori dell'orario di somministrazione pasti e in particolare durante le operazioni di pulizia è vietato l'accesso ai refettori a personale che non sia dell'appaltatore.

Durante le operazioni di pulizia dei locali l'appaltatore esporrà il cartello di segnalazione di pavimento bagnato.

Il rifornimento delle cucine è a cura dell'appaltatore. In tale operazione può rendersi necessario accedere nei cortili aziendali con un automezzo.

La marcia di tale automezzo deve essere sorvegliata sempre da due persone che si posizioneranno in testa e in coda all'automezzo in modo da avere una visione completa degli spazi circostanti e impedire l'avvicinamento di estranei; l'operazione avverrà comunque possibilmente al di fuori dell'orario scolastico.

La somministrazione pasti nel refettorio della scuola elementare comporta il trasferimento a bordo di carrelli dei contenitori con gli alimenti cucinati.

Tale trasferimento deve avvenire in assenza di personale estraneo nei paraggi, possibilmente nei momenti in cui i bambini si trovano ancora all'interno delle aule.

Il trasferimento è accompagnato da una persona dell'appaltatore che si occupa di tenere a distanza eventuali presenti e impedire l'urto con il carrello e la conseguente possibile caduta di alimenti caldi.

La pulizia dei locali avviene al di fuori dell'orario di fruizione dei bambini. I prodotti per la pulizia sono conservati in un locale cui è impedito loro l'accesso e devono essere prodotti non contenenti sostanze pericolose.

<b>Fase interferente</b>	<b>Pericolo</b>	<b>Rischio</b>	<b>Misure adottate</b>
Carico scarico merce	Investimento	Medio	Sfasamento spaziale e temporale; sorveglianza delle manovre da parte di due operatori; fase da attuarsi possibilmente al di fuori dell'orario scolastico
Trasferimento pasti	Urto e/o contatto con corpi caldi	Basso	Sfasamento spaziale e temporale; carrelli accompagnati da un ulteriore operatore; trasferimento in assenza di personale estraneo (soprattutto in orari in cui insegnati, bambini si trovano ancora all'interno delle aule)
Pulizia locali	Caduta	Basso	Locali interdetti agli estranei durante la pulizia; segnalazione di pavimento bagnato

**Provincia di Viterbo**  
**Comune di Oriolo Romano**

**Appalto di gestione mensa scolastica**

**STIMA ONERI PER LA SICUREZZA**

Rif. Prezziario Regione Lazio 2012

**Cartelli di pericolo** (colore giallo), conformi al D. Lgs. 81/08, in

Costo di utilizzo per mese o frazione:

500 x 330 mm. cad. € 0,42

**Costo mese** per 2 cartelli di segnalazione pavimento bagnato =  $0,42 * 2 = 0,84 \text{ €}$

**Cartelli di divieto** (colore rosso), conformi al D. Lgs. 81/08, in

Costo di utilizzo per mese o frazione:

270 x 330 mm. cad. € 0,30

**Costo mese** per 3 cartelli di divieto di accesso =  $0,30 * 3 = 0,90 \text{ €}$

**Riunione di coordinamento** fra i responsabili delle imprese operanti in cantiere e il coordinatore per l'esecuzione dei lavori, prevista all'inizio dei lavori e di ogni nuova fase lavorativa o introduzione di nuova impresa esecutrice. Costo medio pro-capite per ogni riunione. Pro capite € 203,26

**costo prima riunione = 203,26 €**

**INTERVENTI FINALIZZATI ALLA SICUREZZA E RICHIESTI PER LO SFASAMENTO SPAZIALE O TEMPORALE DELLE LAVORAZIONI**

Costo orario di fermo lavoratore

Il costo orario si riferisce al tempo giornaliero in cui l'impresa non può operare in attesa del termine o della sospensione temporanea della lavorazione interferente.

Costo orario € 28,22

**Costo** per coordinamento carico scarico merci e accompagnamento pasti **per mese (26 giorni scolastici) =**  
 $0,16 \text{ h/g} * 26 \text{ giorni} * 28,22 \text{ €/h} = 117,4 \text{ €}$

**Tot oneri stimati per la sicurezza**

203,26 + IVA una tantum

119,14 + IVA per ciascun mese di durata dell'appalto.

(si applica l'aliquota riconosciuta per il lavoro appaltato).

La presente stima è parte integrante del contratto di appalto ed è ad essa integrata.

Oriolo Romano, 09.11.2017.

## **NORME DI SICUREZZA PER AZIENDE ESTERNE**

Tutti gli esterni sono tenuti ad osservare le seguenti disposizioni generali:

E' vietato parcheggiare, stazionare o circolare al di fuori delle aree autorizzate.

E' vietato accedere ai luoghi di lavoro estranei alla servizio mensa senza preventiva autorizzazione del Committente.

In tutti i locali vige il **DIVIETO DI FUMARE**.

Non possono essere introdotte bevande alcoliche.

E' fatto divieto di introdurre e/o utilizzare macchinari, attrezzature o utensili di non conformi alle norme sulla sicurezza e/o privi di marcature CE ove prevista.

E' vietato introdurre sostanze, materiali e mezzi pericolosi.

E' vietato lasciare incustoditi prodotti per la pulizia o qualsiasi altro prodotto od oggetto inidoneo ai bambini.

L'Appaltatore presenta il proprio piano di sicurezza verificandone i contenuti con il Committente.

## **CONSIDERAZIONI FINALI**

E' vietato a chiunque manomettere o rimuovere i dispositivi di sicurezza.

E' vietato altresì intraprendere iniziative non autorizzate dal Committente o non preventivamente concordate, con particolare riguardo agli interventi sugli impianti tecnologici, sulle strutture fisse e sulle attrezzature.

### **Emergenza**

L'emergenza viene gestita mediante il **PIANO DI EMERGENZA** in caso di incendio o altro evento disastroso. I locali di lavoro sono dotati di uscite di sicurezza, facilmente visibili ed opportunamente segnalate. Esistono inoltre mezzi di estinzione portatili di primo intervento.

### **Riconoscimento degli addetti delle Ditte Esterne**

Il personale delle ditte esterne incaricato ad eseguire servizi e/o lavorazioni deve essere chiaramente identificabile e riconoscibile come dipendente e/o collaboratore della ditta fornitrice in questione. Ciò sarà garantito da cartellino con foto, specifica divisa da lavoro aziendale e foglio di commessa- lavoro con chiaramente riportati i nominativi degli incaricati in possesso di documento personale di riconoscimento come stabilito dall'art. 26 del Dlgs 81/08.

## CONCLUSIONI

Il presente documento è stato redatto ai sensi degli articoli 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81

Oriolo Romano, 09.11.2017

Il Comune di Oriolo Romano

L'appaltatore