



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
STATALE "CAMILLO GOLGI" DI BRESCIA  
Indirizzo Tecnico, Professionale e IeFP



I.I.S.S. "C.GOLGI" - via Rodi, 16 - 25124 Brescia - tel. 030.24.22.445/445 - fax 030.24.22.286  
www.istitutogolgibrescia.gov.it - bsis029005@istruzione.it - bsis029005@pec.istruzione.it - bsgolgi@scuole.provincia.brescia.it

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "CAMILLO GOLGI"

via Rodi, 16 - BRESCIA

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

(ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008)

Committente:	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "C. GOLGI"
Sede dell'appalto:	via Rodi, 16 - BRESCIA
Oggetto dell'appalto:	Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico
Ditta appaltatrice:	

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "C. GOLGI"

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/2008)

### APPALTO: Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico

#### INDICE

PARTE	SEZ.	CAP.	ARGOMENTO	pag. parte	Revisione	
					N°	Data
0			APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO	3		
1			PREMESSA	4		
2			FIGURE DI RIFERIMENTO	5		
	1		COMMITTENTE	5		
	2		IMPRESE APPALTATRICI/ SUBAPPALTATRICI	5		
3			ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	6		
4			FATTORI IN GRADO DI ORIGINARE RISCHI DI INTERFERENZA E RELATIVE MISURE PREVENTIVE E NORME DI BUON COMPORTAMENTO	7		
	1		NORME GENERALI	7		
	2		VIE DI PASSAGGIO	8		
	3		RISCHIO ELETTROCUZIONE	9		
	4		USO ATTREZZATURE	10		
	5		RISCHIO SOSTANZE PERICOLOSE/ AGENTI CHIMICI	10		
	6		RISCHIO BIOLOGICO (COVID- 19)	11		
	7		GESTIONE EMERGENZE (rischio incendio, infortunio, ...)	11		
		1	NORME GENERALI	11		
		2	ALLERTAMENTO / EVACUAZIONE	12		
		3	EMERGENZA INCENDIO/ INFORTUNIO	12		
5			VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE	13		
6			COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA	16		

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "C. GOLGI"

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/2008)

### APPALTO: Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico

#### 0. APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento, facente parte integrante della documentazione di appalto, è stato approvato dai soggetti coinvolti in data \_\_\_\_\_

<b>APPALTO/ SERVIZIO:</b>	<b>GESTIONE SERVIZIO BAR INTERNO ALL'ISTITUTO SCOLASTICO</b>
---------------------------	--

<b>COMMITENTE:</b>	<b>I.I.S.S. "C. GOLGI"</b>	<b>Datore di Lavoro</b>
		Dirigente scolastico Prof.ssa DANIELA GORGAINI
		firma

<b>IMPRESA APPALTATRICE:</b>		<b>Datore di Lavoro</b>
		firma

## 1. PREMESSA

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa, spaziale o temporale, tra lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

La limitazione dei rischi di interferenza può derivare unicamente da un coordinamento tra datori di lavoro e a seguire tra i lavoratori.

IL DUVRI fa parte integrante della documentazione di appalto.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono:

- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare 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.

Prima dell'affidamento dei lavori:

- il Committente dovrà verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo;
- la ditta appaltatrice dovrà eventualmente integrare il presente DUVRI con le specifiche informazioni relative alle interferenze generate dalla propria attività.

Le disposizioni previste dall'art. 26 D.Lgs. 81/08 si applicano unicamente ai rischi interferenziali e non ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "C. GOLGI"

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/2008)

### APPALTO: Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico

## 2. FIGURE DI RIFERIMENTO

### 2.1 COMMITTENTE

<b>Ragione sociale</b>	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "CAMILLO GOLGI"		
<b>Indirizzo</b>	Via Rodi, 16 - BRESCIA		
<b>Codice fiscale</b>	98029040171		
<b>Codice Ministeriale</b>	BSIS029005		
<b>Telefono</b>	030/2422454	<b>Fax</b>	030 2422286
<b>Mail</b>	bsgolgi@provincia.brescia.it	<b>PEC</b>	bsis029005@pec.istruzione.it
<b>Presenze medie in Istituto:</b>	~ 1110 studenti + ~ 100 personale scolastico		
<b>Datore di lavoro</b>	Prof.ssa DANIELA GORGAINI - Dirigente scolastico		
<b>RLS</b>	VINCENZO FILETTI		
<b>Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione</b>	ing. PAOLO GRAZIANI - Risorse e Ambiente srl		
<b>Medico competente</b>	Dott.ssa MONICA PEDUTO – C.M.P.I. srl		

### 2.2 IMPRESA APPALTATRICE

<b>Ragione sociale</b>			
<b>Indirizzo</b>			
<b>Codice fiscale</b>			
<b>Telefono</b>		<b>Fax</b>	
<b>Mail</b>		<b>PEC</b>	
<b>Datore di lavoro</b>			
<b>RLS</b>			
<b>RSPP</b>			
<b>Medico competente:</b>			
<b>Preposto per le attività appaltate:</b>			
<b>Sedi dell'appalto</b>	Via Rodi, 16 - BRESCIA		
<b>Servizio Appaltato</b>	Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico		

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "C. GOLGI"

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/2008)

### APPALTO: Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico

### 3. ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Le attività oggetto dell'appalto, meglio descritte nella documentazione di gara, consistono nel fornire all'interno dell'Istituto "Golgi" un servizio di ristorazione mediante bar interno.

Il servizio verrà svolto mediante attrezzature proprie dell'impresa e nei termini e con le modalità indicate nella documentazione di gara.

I materiali, le macchine e le attrezzature necessarie per le operazioni di somministrazione di alimenti e bevande e per quelle di pulizia/ manutenzione, devono essere conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza e igiene.

<b>Lavori in appalto</b>	Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico		
<b>Tipologia di appalto</b>	<input type="checkbox"/> appalto ricorrente <input checked="" type="checkbox"/> appalto unico		
<b>Aree interessate</b>	Locale bar, aree esterne di ingresso dedicate, servizi igienici dedicati		
<b>Numero di lavoratori dell'impresa</b>	~ 2/3 persone		
<b>Data inizio dell'appalto</b>	Vd. Documentazione appalto	<b>Durata dell'appalto</b>	Vd. Documentazione appalto

<b>Presenza di possibili interferenze:</b>	Con il personale/ attività del Committente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	Con personale/ attività di altre imprese esterne o altri lavoratori autonomi (saltuario)	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO

#### **4. FATTORI IN GRADO DI ORIGINARE RISCHI DI INTERFERENZA E RELATIVE MISURE PREVENTIVE E NORME DI BUON COMPORTAMENTO**

In relazione a quanto previsto dalla normativa di igiene e sicurezza sul lavoro e dell'articolo 26 del D.L.vo 81/08 ("Testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro"), in questo capitolo vengono fornite alcune informazioni, disposizioni e norme comportamentali al fine di garantire la salute e la sicurezza dei dipendenti, degli utenti e comunque delle persone che accedono alla struttura, al fine di tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori e delle persone che a qualsiasi titolo operano nelle aree di pertinenza del committente.

Eventuali inosservanze o sopraggiunte nuove interferenze in grado di dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto al Committente di interrompere immediatamente il servizio in appalto.

Si ricorda inoltre che i Datori di lavoro devono informare preventivamente i propri dipendenti/ lavoratori autonomi sui rischi generali e specifici e provvedere alla loro formazione ed addestramento.

Di seguito vengono elencati alcuni fattori in grado di dare origine a rischi da interferenza e le relative misure preventive.

Tale elenco non può considerarsi esaustivo ma è finalizzato a fornire indicazioni generali e/o norme di "buon comportamento" atte ad eliminare e/o ridurre i più frequenti rischi da interferenza (come previsto dalla vigente normativa).

##### **4.1 NORME GENERALI**

Il locale di svolgimento del servizio appaltato, inclusi arredi e attrezzature, è dato in uso esclusivo alla ditta appaltatrice.

All'appaltatore/ prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità del proprio personale o di persone esterne/ utenti, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose.

L'impresa appaltatrice, inoltre:

1. dovrà osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
2. sarà responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori/servizi appaltati ed eventualmente subappaltati;
3. nell'esecuzione dei lavori o servizi oggetto dell'appalto, dovrà impiegare personale professionalmente idoneo e formato e in possesso delle necessarie qualifiche tecnico/ professionali.

In tutte le aree dell'Istituto vige il divieto di fumare ed introdurre sostanze non preventivamente comunicate e autorizzate dal Committente e prive di scheda tecnica e di sicurezza.

#### 4.2 ACCESSI E VIE DI PASSAGGIO

Prima dell'inizio lavori i lavoratori della ditta appaltatrice devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e dei presidi di emergenza (allegata alla documentazione d'appalto).

L'impresa deve inoltre essere informata sui responsabili ed addetti alla gestione delle emergenze dell'Istituto.

L'ingresso dei lavoratori e dei fornitori della ditta appaltatrice potrà avvenire unicamente tramite accesso riservato dal cancello su via Rodi (lato bar).

E' consentito l'accesso con automezzo di dimensioni ridotte (furgone) per scarico materiale/ prodotti che dovrà avvenire in orari non coincidenti con l'orario di ingresso/uscita studenti.

I mezzi dovranno tassativamente muoversi a passo d'uomo e parcheggiare unicamente negli spazi assegnati.

E' fatto divieto ai lavoratori dell'impresa di transitare all'interno delle aree dell'Istituto non interessate dal servizio appaltato.

All'interno del locale bar e nelle aree assegnate, i corridoi, i passaggi, le vie di fuga e le uscite di emergenza devono garantire una facile fruibilità e percorribilità da parte di tutte le persone in caso di emergenza e devono rimanere sgombri da depositi di materiale di qualsiasi genere (anche temporanei).

I mezzi di estinzione e i dispositivi antincendio devono essere sempre efficienti, facilmente raggiungibili e non devono essere ostruiti da materiale dell'impresa depositato anche temporaneamente.

Sebbene la pavimentazione sia tutta in buone condizioni generali, non si può escludere a priori un potenziale rischio di caduta, scivolamento, urto ed inciampo.



Occorre prestare particolare attenzione nei luoghi esterni in funzione anche delle condizioni climatiche (pioggia, gelo, neve, ghiaccio, ...).

Al fine di evitare o ridurre al minimo i rischi di scivolamento, inciampo, urto, ecc. occorre:

- indossare costantemente le scarpe chiuse o comunque calzature con suola in gomma;
- rispettare il divieto assoluto di correre
- effettuare operazioni di pulizia/ lavaggio pavimenti in orario extrascolastico (per eventuali necessità urgenti segnalare la zona di pavimentazione bagnata)
- mantenere le aree e i luoghi di lavoro puliti e ordinati e rimuovere i materiali non utilizzati;
- segnalare eventuali ostacoli non rimuovibili lungo i percorsi;
- accatastare il materiale in modo che da evitare cadute o scivolamenti o intralcio alle persone;
- non accatastare materiale a terra in cumuli o alla rinfusa;
- non installare cavi e prolunghe che attraversino le normali zone di transito, salvo casi eccezionali e temporanei, in quel caso dovrà essere presente una adeguata segnalazione del pericolo e i cavi dovranno essere protetti da canaline passacavo;
- non depositare materiale in prossimità di scale, angoli, porte, passaggi
- segnalare qualunque carenza o difetto riscontrato nella struttura (per es. pavimentazione non uniforme, buche/ avvallamenti, chiusini assenti/ rimossi, ecc.);

#### 4.3 RISCHIO ELETTRICITÀ

E' previsto l'impiego di apparecchiature elettriche dell'impresa collegate all'impianto elettrico del Committente.

Gli impianti elettrici del committente sono dotati di certificazione di conformità e di verifiche periodiche (biennali) degli impianti di messa a terra.

Devono essere rispettate le seguenti misure di prevenzione:

- gli impianti elettrici devono essere realizzati e utilizzati in conformità alle norme CEI;
- non intervenire mai su parti in tensione (disattivare prima l'interruttore del quadro elettrico);
- ogni intervento o riparazione deve essere effettuato da parte di personale qualificato;
- non sovraccaricare le prese elettriche allacciando più apparecchiature contemporaneamente tramite prese multiple o ciabatte;
- utilizzare sempre cavi elettrici perfettamente integri (non giuntati con nastro isolante);
- utilizzare prese/ adattatori idonei al tipo di spina e alla potenza assorbita dall'apparecchiatura;
- non effettuare riparazioni "artigianali" o utilizzare materiali non integri;

- non bagnare con getti/ schizzi o immergere apparecchi o componenti elettrici fissi (a parete o a pavimento) o mobili;
- tutte le apparecchiature in uso devono possedere un indice di protezione (IP) idoneo al tipo di utilizzo previsto.

#### 4.4 USO DI ATTREZZATURE

Non è prevista la fornitura di attrezzature da parte del Committente.

Tutti gli arredi e le attrezzature per lo svolgimento del servizio sono di competenza della ditta appaltatrice.

In particolare le macchine/ impianti/ attrezzature utilizzate (es. lavastoviglie, fornello, frigorifero, ...) devono essere tutte certificate CE, in ottimo stato di manutenzione e dotate di libretto/ manuale d'uso, e devono essere posizionate e utilizzate in modo da non creare rischi per l'utenza.

Al termine del contratto, tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere rimossi dal locale a cura della ditta appaltatrice, salvo diversi accordi con il Committente.

#### 4.5 RISCHIO SOSTANZE PERICOLOSE/ AGENTI CHIMICI

Non sono previste sostanze pericolose / agenti chimici introdotte nei locali dal Committente.

E' invece previsto l'utilizzo di prodotti chimici da parte della ditta appaltatrice per le attività di pulizia/ sanificazione dei locali, arredi e attrezzature.

Deve essere fornita al committente l'elenco dei prodotti chimici introdotti con relativa scheda di sicurezza e modalità di utilizzo.

Il committente si riserva la possibilità di vietare l'uso di prodotti chimici particolarmente pericolosi o di prevedere l'obbligo di specifiche procedure da parte della ditta appaltatrice.

Deve essere posta particolare attenzione, durante le attività di pulizia al fine di:

- evitare l'uso di prodotti particolarmente aggressivi o irritanti/ tossici
- garantire l'assenza di residui di prodotti chimici (in particolare su tavoli, bancone, arredi), in caso di pulizia di attrezzature provvedere ad ampi risciacqui e contro lavaggi;
- garantire ampi ricambi d'aria durante le attività di pulizia (in particolare in caso di pulizia di ampie superfici quali pavimenti, arredi, ...)

Si rammenta che durante la pulizia di pavimenti, da effettuarsi normalmente in orario extrascolastico o al di fuori degli orari di ricreazione, deve essere sempre segnalato il rischio scivolamento.

#### 4.6 RISCHIO BIOLOGICO (COVID-19, ...)

Nella situazione attuale, in base alla tipologia dei lavori e agli affollamenti previsti in Istituto, si ritiene comunque significativo il rischio interferenziale dovuto all'esposizione agenti biologici e nello specifico il rischio di contagio da virus Covid-19.

Per effetto della normativa vigente, per poter accedere all'Istituto tutti gli operatori della ditta devono sottostare a quanto previsto dal protocollo Covid di Istituto e suoi aggiornamenti.

In particolare si segnala che è vietato l'ingresso in Istituto a chiunque presenti sintomi Covid – compatibili e/o temperatura corporea > 37,5°C

Inoltre la ditta appaltatrice dovrà:

- predisporre ed applicare un proprio protocollo interno Covid per le attività di gestione servizio bar, conformemente alle indicazioni normative vigenti;
- garantire il rispetto dei requisiti di ingresso del proprio personale, nonché l'uso dei dispositivi di protezione ove necessari (es. personale in auto sorveglianza) o altre prescrizioni specifiche imposte dalla normativa in funzione degli indici di contagio;
- garantire frequente ed accurata pulizia e sanificazione delle attrezzature e degli arredi, con particolare riferimento alle superfici a maggior contatto quali bancone bar, tavoli, sedie, maniglie porte, ... e la pulizia completa del locale almeno una volta al giorno;
- garantire ampi ricambi d'aria per tutta l'orario di apertura del bar;
- garantire la presenza di soluzione idroalcolica all'ingresso del locale bar per consentire la sanificazione delle mani da parte degli utenti
- installare apposta segnaletica con le misure di prevenzione

In merito alla conservazione e somministrazione di cibi e bevande si fa riferimento al rigoroso rispetto delle norme igieniche e HACCP.

Il personale utilizzato per i servizi bar e ristorazione dovrà essere in possesso di specifico attestato HACCP.

#### 4.7 GESTIONE EMERGENZE (rischio incendio, infortunio, ...)

##### 4.7.1 NORME GENERALI

Eventuali emergenze all'interno del locale bar (es. principi di incendio, infortuni al personale della ditta, ...) dovranno essere gestite in autonomia dal personale della ditta in appalto tramite propri addetti addestrati.

All'interno dell'Istituto è presente personale addestrato del committente in grado di intervenire a supporto in caso di emergenza.

Ogni evento di emergenza o di mancato incidente nelle aree della ditta appaltatrice deve essere sempre immediatamente segnalato al Committente.

Non si potranno apportare modifiche e/o spostare i presidi portatili antincendio se non preventivamente autorizzati dal Committente.

I presidi e le attrezzature antincendio e di emergenza devono essere sempre sgombri e fruibili e non ostruite o nascoste da materiale depositato anche temporaneamente.

La manutenzione e la verifica periodica delle attrezzature antincendio è a carico del Committente, mentre il controllo periodico è a carico della ditta appaltatrice

#### 4.7.2 ALLERTAMENTO / EVACUAZIONE

In caso di emergenza il personale scolastico avrà il compito di diffondere l'allarme e allertare i soccorsi esterni (Numero unico emergenze tel 112 per chiamata VVF o Ambulanza):

segnale di allerta: Impianto a campanella (suoni brevi ripetuti) o impianto antincendio

segnale di evacuazione Impianto a campanella (suono prolungato)

Il personale interno addestrato avrà il compito di coordinare e verificare le operazioni di evacuazione di tutto il personale.

#### 4.7.3 EMERGENZA INCENDIO / INFORTUNIO

In caso di necessità richiedere l'intervento del Committente - addetti interni specificatamente addestrati all'intervento antincendio / primo soccorso o ad allertare i servizi di emergenza esterni (tel. 112).

## **5. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE**

Il Committente ha effettuato la presente valutazione dei rischi da interferenza/misure di prevenzione secondo la metodologia seguente:

- Valutando i rischi generati dallo svolgimento delle proprie attività che possono interferire con le attività della ditta appaltatrice
- Valutando in via preliminare i rischi generati dallo svolgimento delle attività della ditta appaltatrice che possono interferire con le attività del committente.

Tale paragrafo sarà eventualmente da integrare a cura dell'impresa appaltatrice in fase di partecipazione alla gara di appalto.

Nelle rispettive tabelle sono indicate in funzione delle attività lavorative, le altre ditte interferenti e una valutazione del rischio di interferenza secondo tre classi (A – grave, B – medio, C – lieve).

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "C. GOLGI"

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/2008)

### APPALTO: Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico

RISCHI GENERATI DALL'ATTIVITA' DELL'ISTITUTO SCOLASTICO SULL'IMPRESA APPALTATRICE	
Individuazione dei rischi	Valutazione del rischio <sup>1</sup>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Transito mezzi (investimento)</b> Aree segnalate, ampia visibilità, ingressi differenziati, orari differenziati	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Incendio</b> Rischio basso nelle aree di intervento dell'impresa appaltatrice	[ ] A [ ] B [x] C
<input type="checkbox"/> <b>Rischio esposizione ad agenti chimici/ sostanze pericolose</b> Non presenti agenti chimici introdotti dal Committente – attività di pulizia a carico dell'impresa appaltatrice Rischio assente	[ ] A [ ] B [ ] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Presenza/ esposizione ad agenti biologici -rischio Covid19</b> Presenze elevate in Istituto, protocolli interni Covid, misure di prevenzione ove necessarie e previste dalla normativa, ... - Rischio basso	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rumore</b> Durante gli orari di ricreazione - Rischio basso	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Interferenza con arredi o altri elementi strutturali (porte, finestre, ...)/ attrezzature</b> Rischio basso	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Vie di passaggio, scale, ... (rischio scivolamento, caduta, ... )</b> Rischio basso	[ ] A [ ] B [x] C
<input type="checkbox"/> <b>Caduta materiale dall'alto (lavorazioni, stoccaggio in altezza, magazzini)</b> Rischio assente	[ ] A [ ] B [ ] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rischio elettrico</b> Presenza di apparecchiature in tensione. Impianto messa a terra regolarmente verificato	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Presenza di personale interno</b> Possibile interferenza tra personale scolastico/ utenti e personale ditta durante il servizio	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Presenza di altre imprese esterne / lavoratori autonomi durante l'appalto</b> Possibile interferenza con personale di altre imprese	[ ] A [ ] B [x] C
<input type="checkbox"/> <b>Presenza di linee A.T. o cabina elettrica</b>	[ ] A [ ] B [ ] C
<input type="checkbox"/>	[ ] A [ ] B [ ] C
<input type="checkbox"/>	[ ] A [ ] B [ ] C
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Emergenze</b> Emergenze generate dall'attività del Committente o fattori esterni	[ ] A [x] B [ ] C
<input type="checkbox"/> <b>Altro</b>	[ ] A [ ] B [ ] C

<sup>1</sup> Criteri di valutazione del rischio: A – rischio alto, B – rischio medio, C – rischio lieve

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "C. GOLGI"

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/2008)

### APPALTO: Gestione servizio bar interno all'Istituto scolastico

RISCHI GENERATI DALL'ATTIVITA' DELL'IMPRESA APPALTATRICE SULL'ISTITUTO SCOLASTICO	
Individuazione dei rischi	Valutazione del rischio <sup>2</sup>
<input checked="" type="checkbox"/> Transito mezzi (investimento) Possibile presenza di automezzi in ingresso o uscita Aree segnalate, ampia visibilità, ingressi differenziati, orari differenziati	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Incendio Rischio basso nelle aree riservate all'impresa appaltatrice	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Stoccaggio/ presenza/ impiego di agenti chimici/ sostanze pericolose Attività di pulizia da parte di personale ditta appaltatrice - Rischio basso	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Presenza/ esposizione ad agenti biologici -rischio Covid19 Protocolli interni Covid, misure di prevenzione ove necessarie e previste dalla normativa, ... - Rischio basso	[ ] A [ ] B [x] C
<input type="checkbox"/> Rumore	[ ] A [ ] B [ ] C
<input checked="" type="checkbox"/> Interferenza con arredi o altri elementi strutturali (porte, finestre, ...)/ attrezzature Arredi/ tavoli/ sedie posizionati lungo i passaggi, attrezzature incustodite	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Vie di passaggio, scale, ... (rischio scivolamento, caduta, ... ) Possibile ingombro vie di passaggio, aree dedicate e segnalate	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Caduta materiale dall'alto (lavorazioni, stoccaggio in altezza, magazzini) Posizionamento di materiale in quota, uso scale/ scaletti	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Rischio elettrico Collegamenti non conformi, guasti, ...	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Presenza di personale interno Possibile interferenza tra personale scolastico/ utenti e personale ditta durante il servizio	[ ] A [ ] B [x] C
<input checked="" type="checkbox"/> Presenza di altre imprese esterne / lavoratori autonomi durante l'appalto Possibile interferenza con personale di altre imprese	[ ] A [ ] B [x] C
<input type="checkbox"/> Presenza di linee A.T. o cabina elettrica	[ ] A [ ] B [ ] C
<input type="checkbox"/>	[ ] A [ ] B [ ] C
<input type="checkbox"/>	[ ] A [ ] B [ ] C
<input checked="" type="checkbox"/> Emergenze Emergenze generate dall'impresa appaltatrice	[ ] A [ ] B [x] C
<input type="checkbox"/> Altro	[ ] A [ ] B [ ] C

<sup>2</sup> Criteri di valutazione del rischio: A – rischio alto, B – rischio medio, C – rischio lieve

## 6 COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Secondo l'art. 26, comma 5, del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, devono essere specificamente indicati i costi relativi alla sicurezza del lavoro.

I costi specifici relativi alla sicurezza del lavoro come da art. 26 D.Lgs. n. 81/08 relativi alla durata dell'appalto sono indicati nella tabella specifica.

Nel calcolo dei costi della sicurezza, riferiti alla eliminazione o riduzione dei rischi di interferenza (aggiuntivi rispetto a quanto già previsto dalla normativa vigente), si è tenuto conto della necessità o meno di ricorrere a:

- uso di apprestamenti;
- misure preventive e protettive e/o a dispositivi di protezione individuale necessari per eliminare o ridurre i rischi da interferenze;
- mezzi e servizi di protezione collettiva;
- procedure previste per specifici motivi di sicurezza;
- misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.
- formazione specifica al personale della ditta appaltatrice

MISURA	n.	costo unitario		COSTO
Formazione in materia di sicurezza, rischio interferenziale e gestione delle emergenze	1 ora	30,00 €/ ora	n. 4 addetti	€ 120,00
Riunioni di coordinamento/ sopralluoghi congiunti, ...	1 ore	40,00 €/ ora	n. 1 addetti	€ 40,00
Covid19 – Messa a disposizione di ulteriori punti dispenser sanificazione mani e relativo reintegro	A corpo			€ 100,00
TOTALE .				€ 260,00

I costi per la sicurezza connesso specificatamente ai rischi di interferenza non sono soggetti a ribasso d'asta.