



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO  
DEI REPARTI SPECIALI  
Via della Batteria di Porta Furba, 34 – 00181 Roma

**D U V R I**  
DOCUMENTO UNICO DI  
VALUTAZIONE DEI RISCHI  
DERIVANTI DA INTERFERENZE  
LAVORATIVE

art. 26 Decreto Legislativo 09 aprile 2008 e s.m.i

specifico per l'appalto del  
**Servizio di Ristorazione**  
CODICE C.I.G.: 6808814B0D



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

**Identificazione COMMITTENTE**  
**ai fini dell'Appalto**

DENOMINAZIONE	Guardia di Finanza REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI
DATORE DI LAVORO	OMISSIS
SEDE LEGALE	VIA DELLA BATTERIA DI PORTA FURBA N. 34 00181 ROMA
RECAPITO TELEFONICO	
FAX	
ISCRIZIONE INPS	
ISCRIZIONE INAIL	
CODICE ISTAT	
ISCRIZIONE INPS	
PARTITA IVA	
CODICE FISCALE	
RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO	



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

**Anagrafica della Sicurezza**

AZIENDA A.S.L. TERRITORIALMENTE COMPETENTE	ROMA "D"
DIREZIONE PROVINCIALE LAVORO	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
MEDICO COMPETENTE	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	
ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA	
ADDETTI AL PRIMO INTERVENTO DI PRONTO SOCCORSO	



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

## **PREMESSA**

### **Premesso che:**

1. la Guardia di Finanza - REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti, ha indetto la gara di appalto per l'assegnazione del Servizio di catering completo da espletare presso le mense dei sotto elencati luoghi di lavoro:
  - Comando Tutela Economia e Finanza, Via M. Boglione, nr. 34, Roma;
  - Comando Tutela Economia e Finanza (SCICO), Via G. Brodolini, nr. 6, Roma;
  - Comando Unità Speciali, Via Depero, nr. 76, Roma;
  - Re.T.L.A. Reparti Speciali, Via della Batteria di Porta Furba, nr. 34, Roma
  
2. l'articolo 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008 n. 81 e s.m.i., dispone particolari obblighi a carico del datore di lavoro committente in caso di affidamento di contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione (estrapolazione) e, in particolare:
  1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:
    - a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:
      - 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
      - 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
    - b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
  2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:
    - a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
    - b) 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.
  3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, 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 di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, e successive modificazioni, 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;

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

**Ciò premesso:**

*si è proceduto a redigere il presente DUVRI "Documento Unico di Valutazione dei Rischi derivanti da Interferenze lavorative", il quale viene allegato al bando di gara precisando che nello stesso, per motivi di tutela della privacy e connessi con la particolarità delle attività svolte dal committente, sono stati omessi i nominativi dei soggetti incaricati di specifiche funzioni in materia di salute e sicurezza nei singoli luoghi di lavoro dove sarà svolto il servizio da appaltare (vedi gli *omissis*).*

Il DUVRI riportante integralmente le informazioni su tali nominativi verrà consegnato esclusivamente alla ditta che si aggiudicherà l'appalto del servizio e sarà parte integrante del contratto di appalto.



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

**DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'  
OGGETTO DELL'APPALTO**

Gestione del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti presso le mense amministrate dal Re.T.L.A. dei Reparti Speciali, per il biennio 2012/2013. *Gestione del* servizio mensa del tipo catering completo con derrate approvvigionate direttamente dall'impresa aggiudicataria, compreso il riassetto e la pulizia dei locali cucina e sue pertinenze, mensa e sue pertinenze, pulizia delle stoviglie.

**Luogo di esecuzione dei lavori, di consegna delle forniture o di prestazione dei servizi:**

- Comando Tutela dell'Economia, Via G. Brodolini, nr. 6, Roma;
- Comando Tutela della Finanza Pubblica, Via M. Boglione, nr. 34, Roma;
- Comando Unità Speciali, Via Depero, nr. 76, Roma;
- Re.T.L.A. Reparti Speciali, Via della Batteria di Porta Furba, nr. 34, Roma. Codice NUTS ITE43



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

**INTERVENTI PREVISTI**

**Gli interventi di fornitura previsti possono essere così riassunti:**

1. forniture delle sostanze alimentari (scarico degli alimenti dai mezzi di trasporto dell'Appaltatrice) e deposito delle stesse presso i luoghi idonei indicati dal Committente (magazzino e celle frigo);
2. produzione, preparazione e confezionamento dei pasti presso il locale cucina;
3. somministrazione del cibo ai partecipanti al vitto presso il locale mensa, dotato di bancone di distribuzione;
4. smaltimento rifiuti derivanti dalla lavorazione di detti pasti;
5. lavaggio delle stoviglie presso il locale cucina;
6. pulizia dei locali utilizzati;
7. movimentazione dei materiali residui ed imballaggi trasportati con i mezzi dell'Appaltatrice all'esterno dei locali del Committente



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
 Sistema Prevenzione Rischi

**SOPRALLUOGO PREVENTIVO**

Prima dell'inizio delle attività oggetto del presente DUVRI, verrà eseguito un sopralluogo congiunto tra il Committente e la Ditta Appaltatrice nei singoli luoghi ove verrà svolto il servizio appaltato

**SCHEMA VERBALE DI SOPRALLUOGO**

IN CONSIDERAZIONE DELLE ATTIVITÀ APPALTATE, IN OSSEQUIO A QUANTO PREVISTO DALL'ARTICOLO 26 DEL DECRETO LEGISLATIVO 09 APRILE 2008 N. 81 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI, IL COMMITTENTE HA PROMOSSO, CONGIUNTAMENTE ALLA DITTA APPALTATRICE, UN SOPRALLUOGO PRESSO I LOCALI OVE SI ESEGUIRANNO LE ATTIVITÀ ALLO SCOPO DI COORDINARSI SUGLI EVENTUALI RISCHI SPECIFICI IVI ESISTENTI, SULLE CONNESSE MISURE DI SICUREZZA GIÀ ADOTTATE E SULLE PROCEDURE PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE, NONCHÉ PER PIANIFICARE LE OPPORTUNE PRECAUZIONI E RENDERE EDOTTI TUTTI I LAVORATORI CHE VI DOVRANNO ESEGUIRE ATTIVITÀ LAVORATIVE.

Il sopralluogo si è tenuto in data \_\_\_\_\_ e vi hanno preso parte:

NOMINATIVO	FUNZIONE	FIRMA

In Tale occasione, il Committente ha fornito le seguenti ulteriori informazioni oltre a quelle già fornite in sede di gara :

1 – PLANIMETRIA con indicazione degli accessi, dei percorsi dedicati ai mezzi e a quelli dedicati alle persone, del percorso di accesso alle aree dove saranno svolte le lavorazioni oggetto dell'appalto nonché della destinazione d'uso dei singoli locali che utilizzerà.

2 -MISURE PREVENZIONE INCENDI, EVACUAZIONE EMERGENZA, PRONTO SOCCORSO

- ubicazione dei sistemi di spegnimento portatili (estintori) e fissi (idranti, manichette) - funzionamento dell'impianto di allarme antincendio - ubicazione delle uscite di emergenza - vie di fuga e luogo sicuro - ubicazione delle cassette di pronto soccorso - telefoni utili e dei servizi di pronto soccorso più vicini
- copia del Piano per la gestione delle emergenze e nominativi degli addetti alle squadre di emergenza

Il signor, in qualità di rappresentante della Ditta Appaltatrice, con la presente dichiara:

1. comunica il nominativo della persona incaricata di dirigere e sovrintendere i lavori di cui trattasi che sarà sempre reperibile sull'area di lavoro.
2. di aver preso visione degli ambienti e delle condizioni ambientali, dei problemi connessi all'esecuzione dell'intervento di cui all'ordine citato
3. di essere a conoscenza che negli stessi ambienti operano anche lavoratori alle dipendenze del Committente
4. di aver ricevuto copia del DUVRI specifico relativo all'appalto in oggetto
5. che detti lavori saranno eseguiti da personale suo dipendente regolarmente inquadrato a norma di legge
6. che rispetterà, durante l'esecuzione dei lavori, le norme di legge e di buona tecnica in materia di prevenzione infortuni e protezione ambientale e le disposizioni per la sicurezza e la gestione delle emergenze che sono state impartite dal gestore degli ambienti o dal committente
7. di aver ricevuto informazioni sulle norme generali di sicurezza dell'area, sui rischi esistenti e sulle misure adottate nonché su quelle che dovrà adottare a proprio carico





**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
*Sistema Prevenzione Rischi*

8. di aver informato e formato i propri lavoratori sui rischi e sulle misure di sicurezza nonché sulle specifiche procedure per la gestione delle emergenze da adottare negli ambienti di cui trattasi
9. di aver fornito i lavoratori dei Dispositivi di Protezione Individuale e di averli informati e formati sul loro corretto utilizzo
10. di impegnarsi a fornire agli eventuali subappaltatori tutte le informazioni contenute nel presente verbale.



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
*Sistema Prevenzione Rischi*

**DATI E ANAGRAFICA DEI  
LUOGHI OVE SI ESEGUONO LE  
ATTIVITA' OGGETTO  
DELL'APPALTO**



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

**COMANDO TUTELA ECONOMIA E FINANZA**  
**SERVIZIO CENTRALE I. C. O.**

SEDE	VIA G. BRODOLINI N. 6 ROMA
UBICAZIONE DEI LOCALI DOVE SI SVOLGE IL SERVIZIO OGGETTO DELL' APPALTO	IL SERVIZIO SI SVOLGE PRINCIPALMENTE NEI SEGUENTI AMBIENTI UBICATI AL PIANO TERRA SCALA "A": <ul style="list-style-type: none"><li>• LOCALE CUCINA</li><li>• CELLA FRIGO</li><li>• LOCALE DEPOSITO</li><li>• LOCALE MENSA</li></ul> L' AZIENDA APPALTATRICE NON PUÒ ACCEDERE A LUOGHI DIVERSI DA QUESTI SE NON PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATA DAL COMMITTENTE
PLANIMETRIE LOCALI	LE PLANIMETRIE SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO
DATORE DI LAVORO	OMISSIS
RECAPITO TELEFONICO	
FAX	
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	OMISSIS
MEDICO COMPETENTE	OMISSIS
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	OMISSIS
ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA	OMISSIS
ADDETTI GESTIONE PRIMO SOCCORSO	OMISSIS
PROCEDURE GESTIONE EMERGENZE	SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

## COMANDO TUTELA ECONOMIA E FINANZA

SEDE	VIA M. BOGLIONE N. 84 ROMA
UBICAZIONE LOCALI DOVE SI SVOLGE IL SERVIZIO OGGETTO DELL' APPALTO	IL SERVIZIO SI SVOLGE PRESSO LA CASERMA "ARNALDO ORETI" UBICATI COME SEGUE: <ul style="list-style-type: none"><li>• LOCALE CUCINA (P. SEMINTERRATO)</li><li>• CELLA FRIGO (P. SEMINTERRATO)</li><li>• LOCALE DEPOSITO (P. SEMINTERRATO)</li><li>• LOCALE MENSA (P. TERRA)</li></ul> L' AZIENDA APPALTATRICE NON PUÒ ACCEDERE A LUOGHI DIVERSI DA QUESTI SE NON PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATA DAL COMMITTENTE
PLANIMETRIE LOCALI	LE PLANIMETRIE SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO
DATORE DI LAVORO	OMISSIS
RECAPITO TELEFONICO	
FAX	
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	OMISSIS
MEDICO COMPETENTE	OMISSIS
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	OMISSIS
ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA	OMISSIS
ADDETTI GESTIONE PRIMO SOCCORSO	OMISSIS
PROCEDURE GESTIONE EMERGENZE	SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

## COMANDO UNITA' SPECIALI

SEDE	VIA DEPERO N. 76 ROMA
UBICAZIONE LOCALI DOVE SI SVOLGE IL SERVIZIO OGGETTO DELL' APPALTO	IL SERVIZIO SI SVOLGE NEI SEGUENTI AMBIENTI UBICATI AL 2° PIANO DELLA CASERMA "MONTENEGRO": <ul style="list-style-type: none"><li>• LOCALE CUCINA</li><li>• CELLA FRIGO</li><li>• LOCALE DEPOSITO</li><li>• LOCALE MENSA</li></ul> L' AZIENDA APPALTATRICE NON PUÒ ACCEDERE A LUOGHI DIVERSI DA QUESTI SE NON PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATA DAL COMMITTENTE
PLANIMETRIE LOCALI	LE PLANIMETRIE SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO
DATORE DI LAVORO	OMISSIS
RECAPITO TELEFONICO	
FAX	
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	OMISSIS
MEDICO COMPETENTE	OMISSIS
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	OMISSIS
ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA	OMISSIS
ADDETTI GESTIONE PRIMO SOCCORSO	OMISSIS
PROCEDURE GESTIONE EMERGENZE	SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

## REPARTO T.L.A. DEI REPARTI SPECIALI

SEDE	VIA DELLA BATTERIA DI PORTA FURBA N. 34 ROMA
UBICAZIONE LOCALI DOVE SI SVOLGE IL SERVIZIO OGGETTO DELL' APPALTO	IL SERVIZIO SI SVOLGE PRINCIPALMENTE NEI SEGUENTI AMBIENTI UBICATI AL PADIGLIONE 42 PIANO TERRA DELLA CASERMA "GALIANO": <ul style="list-style-type: none"><li>• LOCALE CUCINA</li><li>• CELLA FRIGO</li><li>• LOCALE DEPOSITO</li><li>• LOCALE MENSA</li></ul> L' AZIENDA APPALTATRICE NON PUÒ ACCEDERE A LUOGHI DIVERSI DA QUESTI SE NON PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATA DAL COMMITTENTE
PLANIMETRIE LOCALI	LE PLANIMETRIE SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO
DATORE DI LAVORO	OMISSIS
RECAPITO TELEFONICO	
FAX	
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	OMISSIS
MEDICO COMPETENTE	OMISSIS
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	OMISSIS
ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA	OMISSIS
ADDETTI GESTIONE PRIMO SOCCORSO	OMISSIS
PROCEDURE GESTIONE EMERGENZE	SARANNO FORNITE ALLA AZIENDA APPALTATRICE ALLEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
*Sistema Prevenzione Rischi*

**ANALISI DEI RISCHI DERIVANTI  
DA INTERFERENZE E MISURE DI  
PREVENZIONE E PROTEZIONE  
ADOTTATE**



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

## CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il datore di lavoro Committente, ha eseguito la seguente valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori derivanti da interferenze lavorative con le attività di gestione del servizio ristorazione che verrà affidato a Ditta esterna tramite specifica gara di appalto. La valutazione è stata effettuata con il supporto della società specializzata Essepierre srl, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e del Medico Competente nonché previa consultazione con i Rappresentanti dei Lavoratori.

Nello specifico, si è proceduto come segue:

**1) Acquisizione informazioni:** il datore di lavoro ha acquisito tutte le informazioni di carattere generale relative alla attività specifica del servizio di gestione della ristorazione con particolare riferimento al ciclo produttivo; alle caratteristiche dei luoghi ove verrà svolto tale servizio; alle procedure organizzative, alla organizzazione del lavoro e ai rischi tipici delle attività di ristorazione.

**2) Individuazione dei rischi da interferenze:** una volta acquisite tutte le informazioni si è proceduto a individuare i possibili rischi specifici derivanti dalle intergenere tra le attività svolte dal Committente e quelle svolte dalla Ditta Appaltatrice

**3) Valutazione dei rischi:** successivamente si è proceduto nella valutazione dei rischi da interferenze utilizzando la metodologia qui di seguito indicata.

$$IR = P \times D$$

dove:

IR = Indice di Rischio specifico

P = Probabilità che si verifichi l'evento dannoso

D = Entità del danno associato all'evento considerato





**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

Per ciascuna delle due grandezze (P, D) è possibile attribuire loro un range di valori (da 1 a 4), ai quali associare i seguenti significati:

**Tabella 1** - Range di valori della probabilità P di accadimento di un evento

<b>PROBABILITÀ (P)</b>	<b>VALORE</b>	<b>DEFINIZIONE</b>
<b>improbabile</b>	<b>1</b>	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
<b>poco probabile</b>	<b>2</b>	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli.
<b>probabile</b>	<b>3</b>	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
<b>molto probabile</b>	<b>4</b>	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende simili per analoghe condizioni di lavoro.

**Tabella 2** - Range di valori del danno D conseguente ad un evento

<b>MAGNITUDO (D)</b>	<b>VALORE</b>	<b>DEFINIZIONE</b>
<b>lieve</b>	<b>1</b>	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento.
<b>medio</b>	<b>2</b>	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso.
<b>grave</b>	<b>3</b>	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici.
<b>molto grave</b>	<b>4</b>	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale.



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
 Sistema Prevenzione Rischi

Dal procedimento proposto segue quindi che dal prodotto dei valori P x D è possibile individuare un range di valore (1 ÷ 16) per ogni rischio considerato.

**Tabella 3 - Matrice di valutazione dei rischi**

<b>4 - altamente probabile</b>	4	8	12	16
<b>3 - probabile</b>	3	6	9	12
<b>2 - poco probabile</b>	2	4	6	8
<b>1 - improbabile</b>	1	2	3	4
<b>P</b>				
<b>D</b>	<b>1 - Lieve</b>	<b>2 - Medio</b>	<b>3 - Grave</b>	<b>4 - Molto grave</b>

Individuando dei range dei valori ottenuti, è possibile attribuire un “indicatore” anche in funzione del tempo di esposizione al rischio e della gravità del possibile danno. Tale “indicatore”, riportato nella scheda di gruppo omogeneo nella sezione “VALUTAZIONE RISCHI”, è denominato indice di attenzione (IA) variabile da 0 a 5 con il seguente significato:

**Tabella 4 - Tabella riepilogativa degli indici di attenzione IA e seguenti indici di rischio IR**

Indice di attenzione - IA		IR	Azioni da intraprendere
<b>1</b>	<b>BASSO</b>	$R \leq 2$	Instaurare un sistema di verifica che consenta di mantenere nel tempo le condizioni di sicurezza preventivate.
<b>2</b>	<b>SIGNIFICATIVO</b>	$2 < R \leq 4$	Predisporre gli strumenti necessari a minimizzare il rischio ed a verificare l'efficacia delle azioni preventivate.
<b>3</b>	<b>MEDIO</b>	$4 < R \leq 6$	Programmare con urgenza interventi correttivi tali da eliminare le anomalie che portano alla determinazione di livelli di rischio non accettabili.
<b>4</b>	<b>RILEVANTE</b>	$6 < R \leq 9$	Intervenire immediatamente sulla fonte di rischio provvedendo a sospendere le lavorazioni sino al raggiungimento di livelli di rischio accettabili.
<b>5</b>	<b>ALTO</b>	$R > 9$	



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
Sistema Prevenzione Rischi

Si sono presi in considerazione 7 fattori di rischio con indice di attenzione (IA) variabile da 1 a 5, che tiene conto sia della probabilità di accadimento di un evento che della gravità conseguente, inoltre per una personalizzazione della valutazione (stima dei rischi al contorno), si adotta un coefficiente di amplificazione del rischio (c.a.r.) anch'esso variabile da 1 a 5.

**Tabella 5** - Fattori di rischio considerati nella valutazione

Codice	Fattore di RISCHIO
1	Circolazione mezzi
2	Circolazione persone
3	Stoccaggio materiali
4	Uso sostanze pericolose
5	Cottura alimenti
6	Incendio
7	Rischio elettrico




Per ognuno dei fattori considerati si è calcolato quindi il rischio specifico -  $R_{spec}$  - attraverso il prodotto:

$$IA \times c.a.r. = R_{specifico}$$

infine la

$$\sum R_{specifico}$$

restituisce i tre possibili codici di rischio:

<b>BASSO</b>		$1 \leq \sum R_{spec} \leq 133$
<b>MEDIO</b>		$134 < \sum R_{spec} \leq 266$
<b>ALTO</b>		$267 < \sum R_{spec} \leq 400$

Per ciascuno dei rischi individuati e valutati è stata redatta una scheda che contiene le lavorazioni durante le quali si individua il rischio, la tipologia e valutazione dello stesso rischio e le misure per la prevenzione e la protezione da attuare nello specifico.



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE SRI**  
*Sistema Prevenzione Rischi*

**SCHEDE VALUTAZIONE RISCHI  
E MISURE DI PREVENZIONE**

**Scheda 1**

LAVORAZIONE	RISCHIO indice 4	PROVVEDIMENTI DI PREVENZIONE
<p>Circolazione e movimentazione dei mezzi dedicati allo scarico e carico merci</p>	<p>Investimento, schiacciamento, cesoiamento (addetti Ditta Appaltatrice, addetti del Committente, ospiti esterni)</p>	<p>I lavoratori della Ditta Appaltatrice devono aver ricevuto informazione e formazione sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti.</p> <p>Saranno utilizzati esclusivamente gli accessi e i percorsi e le aree di parcheggio che verranno indicati dal Committente.</p> <p>Procedere a velocità molto bassa (10 km ora)</p> <p>·</p> <p>La Ditta Appaltatrice dovrà vigilare affinché i propri dipendenti evitino pericolosi comportamenti di guida di automezzi l'uso improprio degli stessi (eccessiva velocità, mancate precedenza) e dovrà effettuare i test sull'uso di alcool e stupefacenti previsti dalle norme in vigore.</p>



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

## Scheda 2

LAVORAZIONE	RISCHIO indice 1	PROVVEDIMENTI DI PREVENZIONE
Movimentazione pedonale	inciampo, scivolamento, caduta in piano e dall'alto	<p>L' Aziende Appaltatrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.</p> <p>Analogamente andranno segnalati eventuali pavimenti non stabili ed antisdrucchiolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.</p>



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

### Scheda 3

LAVORAZIONE	RISCHIO indice 1	PROVVEDIMENTI DI PREVENZIONE
Stoccaggio materiali	Lesioni derivanti da crollo dei solai	<p>L'Azienda Appaltatrice deve rispettare i carichi massimi consentiti dalle scaffalature e dai solai ed evitare stoccaggi in aree non specificamente destinate a tale scopo.</p> <p>Fornire istruzioni scritte ai lavoratori.</p> <p>Eseguire controlli all'atto dello scarico sul peso dei materiali da stoccare.</p> <p>Vigilare sul rispetto del carico massimo consentito.</p> <p>Non consentire operazioni di stoccaggio "provvisorio".</p>



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

#### Scheda 4

LAVORAZIONE	RISCHIO indice 1	PROVVEDIMENTI DI PREVENZIONE
Uso di sostanze pericolose	Avvelenamenti, ustioni per ingestione o contatto con sostanze pericolose	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'Azienda Appaltatrice, in caso di sversamento di sostanze chimiche liquide, deve:<ul style="list-style-type: none"><li>– arieggiare il locale ovvero la zona;</li><li>– utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;</li><li>– comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza"</li></ul></li></ul>





Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

		<p>che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.</li><li>• L'Azienda Appaltatrice non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.</li><li>• Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego <input type="checkbox"/></li></ul>
--	--	---



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

**Scheda 5**

LAVORAZIONE	RISCHIO indice 1	PROVVEDIMENTI DI PREVENZIONE
Cottura alimenti	Ustioni , incendio	<p>Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.</p> <p>Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere saranno sempre precedute essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.</p>



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

### Scheda 6

LAVORAZIONE	RISCHIO indice 1	PROVVEDIMENTI DI PREVENZIONE
Tutte le lavorazioni.	Elettrocuzioni, incendio	<p>La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.</p> <p>Tutte le fonti di pericolo risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica.</p> <p>L'Azienda Appaltatrice esterna deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola</p>



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

		<p>dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.</p> <p>La stessa Azienda esterna deve verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.</p> <p>E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto del Committente.</p> <p>E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.</p> <p>E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.</p>
--	--	--



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

**Scheda 7**

LAVORAZIONE	RISCHIO indice 1	PROVVEDIMENTI DI PREVENZIONE
Tutte le lavorazioni	Asfissia, ustioni derivanti da incendio	<p>Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dal Committente.</p> <p>La protezione contro gli incendi è assicurata da:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. mezzi di estinzione presenti ed efficienti;</li><li>2. istruzioni impartite al personale;</li><li>3. procedure scritte da tenere in caso d'incendio (copia del "Piano di Emergenza" è custodita presso il Corpo di Guardia della caserma).</li></ol> <p>E' vietato ai lavoratori delle Aziende Appaltatrici:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. fumare</li><li>2. effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (ad esempio: molatura saldatura, ecc.) a meno che non siano state espressamente autorizzate.</li></ol>



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

## ESEMPI DI SEGNALETICA

Si riportano alcuni esempi della segnaletica da utilizzare



## PROCEDURA SINTETICA PER LA EVACUAZIONE DI EMERGENZA

Premesso che il Committente fornirà il proprio Piano di gestione della evacuazione di emergenza specifico per ciascun luogo ove viene svolta l'attività oggetto dell'appalto e che la Ditta Appaltatrice dovrà redigere una propria specifica procedura, si forniscono qui di seguito alcune indicazioni generali circa i comportamenti da tenere in caso di allarme e di evacuazione di emergenza.

### In caso di allarme



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

avvisare immediatamente il personale dell'Azienda descrivendo l'accaduto; il personale del Committente si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme;  
se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

### **In caso di emergenza**

interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso che potrebbero creare intralcio;  
mettere in sicurezza le attrezzature e gli impianti potenzialmente pericolosi (cucina, erogazione gas, elettricità, ecc.).

### **In caso di evacuazione**

convergere ordinatamente nel punto di raccolta;  
attendere in attesa del cessato allarme.

In azienda saranno sempre presenti gli addetti al pronto soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. In azienda verrà esposta una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:  
Vigili del Fuoco, Pronto soccorso, Ospedale più vicino, Vigili Urbani, Carabinieri, Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dovrà chiamare l'addetto all'emergenza che si attiverà secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, il lavoratore potrà attivare la procedura sotto elencata.

## **CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI**

### **In caso d'incendio**

Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio.

Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.

Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

### **In caso d'infortunio o malore**

Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.

Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.

Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

### **REGOLE COMPORTAMENTALI**

Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.

Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.

Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, ecc.).

Incoraggiare e rassicurare il paziente.

Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.

Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.





Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

## **QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE DELLE LAVORAZIONI**

Ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008, che citano: “ *Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli 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 delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso.*

Rimane invece a carico del Datore di Lavoro della Ditta Appaltatrice l'onere di indicare specificamente nella offerta il costo del lavoro e il costo relativo alla sicurezza il quale deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture e a carico del Committente, l'onere di verificarne che detta valutazione sia adeguata e sufficiente (art. 26 comma 6).



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI  
**DUVRI**  
APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

Vengono pertanto qui di seguito riportati i costi delle misure, relative ai rischi derivanti da interferenze delle lavorazioni, da adottare per tutta la durata dell'appalto a cura della Ditta Appaltatrice e non soggetti a ribasso.

Descrizione	UM	Costo Unitario	Quantità	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare"	cad	€ 40,00	8,00	€ 320,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato	cad	€ 15,00	8,00	€ 120,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	cad	€ 2,85	10,00	€ 28,50
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza	cad	€ 203,26	4,00	€ 813,04
<b>TOTALE</b>				<b>€ 1281,54</b>



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**DUVRI**  
**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE**

a cura di  **ESSEPIERRE srl**  
Sistema Prevenzione Rischi

Il presente Documento di Valutazione dei Rischi derivanti da Interferenze delle Lavorazioni, è stato redatto ai sensi di quanto disposto dall'articolo 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. e si riferisce specificamente alle attività connesse con la fornitura dei Servizi di Ristorazione; viene pertanto accluso alla documentazione relativa alla predisposizione della gara di appalto. I nominativi e i dati che sono stati opportunamente omessi per motivi militari, considerata l'attività svolta dal Committente, saranno forniti esclusivamente e in via riservata alla Ditta aggiudicatrice e il presente documento, completo di tali informazioni, sarà parte integrante del Contratto di Appalto.

Datore di Lavoro	
RSPP	
Medico Competente	
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza	