

XI LEGISLATURA  
UFFICIO DI PRESIDENZA  
Delibera n. 33

Estratto del processo verbale della seduta n. 10 del 18 luglio 2013

Oggetto: Concessione del servizio di ristorazione del Consiglio regionale:  
approvazione procedura di gara.

Presiede il Presidente                      Franco Iacop

Sono presenti:

i Vice Presidenti                      Paride Cargnelutti  
   Igor Gabrovec

i Consiglieri Segretari                      Emiliano Edera  
   Daniele Gerolin  
   Bruno Marini  
   Claudio Violino

Assiste:  
il Segretario generale Mauro Vigni

Verbalizza Morena Barzan

## Concessione del servizio di ristorazione del Consiglio regionale: approvazione procedura di gara.

- omissis -

L'Ufficio di Presidenza,

VISTO l'articolo 12, commi 1 e 2, della legge regionale 11 agosto 2011, n. 11, in base al quale deve essere garantito all'interno dell'immobile destinato a sede del Consiglio regionale idoneo e qualificato servizio di ristorazione, mediante la messa a disposizione gratuita dei locali, delle attrezzature e degli arredi destinati al servizio medesimo;

VISTO il contratto prot.n. 3.3.1/1949 dd. 11/04/2012 stipulato con la Cooperativa Sociale Primavera S.c.p.a. in data 10 aprile 2012 e avente ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione del Consiglio regionale per il triennio 10 aprile 2012 – 9 aprile 2015;

PRESO ATTO che, a seguito della messa in liquidazione coatta amministrativa della Cooperativa medesima, il suddetto contratto è stato risolto anticipatamente, come da verbale di restituzione dei beni prot.n. 3.3.1/3815 dd. 03/07/2013;

ATTESO che si rende conseguentemente necessario avviare idonea procedura finalizzata all'individuazione di un nuovo concessionario del servizio;

CONSIDERATO che il valore della concessione, quantificato in base al valore annuo dei beni messi gratuitamente a disposizione del concessionario (Euro 16.000,00) e alla potenziale durata massima della concessione (cinque anni), è pari ad Euro 80.000,00;

RITENUTO, ai fini dell'individuazione di un nuovo concessionario del servizio di ristorazione del Consiglio regionale, di attivare una procedura aperta ai sensi dell'articolo 124 del D.Lgs. 163/2006, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 83 del D.Lgs. medesimo;

VISTI gli allegati schemi di disciplinare di gara e capitolato speciale che formano parte integrante della presente deliberazione;

RITENUTO di approvare i suddetti schemi di disciplinare di gara e capitolato speciale, salvo inserimento nel capitolato speciale della seguente clausola: "Il concessionario si impegna ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio il personale, se disponibile, già adibito in qualità di socio lavoratore o dipendente del precedente concessionario, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e con l'offerta tecnica presentata in sede di gara nonché con quanto previsto dalla contrattazione collettiva nazionale di settore";

ATTESO che i contenuti della suddetta clausola sono da considerarsi compatibili con il diritto comunitario e con i principi di parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, essendosi già espressa in tal senso l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, in relazione a clausola di analogo contenuto, con parere n. 41 dd. 23/01/2013;

RITENUTO, pertanto, che non sia necessario richiedere all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici il parere di cui all'articolo 69, comma 3, del D.Lgs. 163/2006, relativamente all'inserimento

della clausola in oggetto nel capitolato speciale per la concessione del servizio di ristorazione del Consiglio regionale;

RITENUTO, altresì, di determinare in Euro 15.000,00 (IVA inclusa) la spesa massima prevista per la pubblicazione del bando di gara e dell'avviso di aggiudicazione, con imputazione al capitolo 11, articolo 2, della spesa del bilancio di previsione del Consiglio regionale per l'anno 2013;

VISTO il decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, denominato "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";

VISTO l'articolo 9 del Regolamento interno del Consiglio;

VISTO il Regolamento di contabilità del Consiglio regionale;

all'unanimità

### **delibera**

- di attivare una procedura aperta ai sensi dell'articolo 124 del D.Lgs. 163/2006 ai fini dell'individuazione di un nuovo concessionario del servizio di ristorazione del Consiglio regionale;
- di approvare gli allegati schemi di disciplinare di gara e capitolato speciale, che formano parte integrante della presente deliberazione, salvo inserimento nel capitolato speciale della clausola sociale così come indicata nelle premesse;
- di imputare al capitolo 11, articolo 2, della spesa del bilancio di previsione del Consiglio regionale per l'anno 2013 la spesa massima di Euro 15.000,00 prevista per la pubblicazione del bando di gara e dell'avviso di aggiudicazione.

- omissis -

IL PRESIDENTE  
Franco Iacop

IL SEGRETARIO GENERALE  
Mauro Vigni

LA VERBALIZZANTE  
Morena Barzan

**DISCIPLINARE DI GARA – CIG -----**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE**

**ARTICOLO 1**

**Oggetto**

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di bar/caffetteria e annessa buffetteria del Consiglio regionale presso la sede consiliare di piazza Oberdan 6, in Trieste.

**ARTICOLO 2**

**Amministrazione committente**

Regione autonoma Friuli Venezia Giulia - Consiglio regionale - piazza Oberdan 6, 34133 Trieste – codice fiscale 80016340327 – telefono 0039/040/3771111 – telefax 0039/040/3773190.

Contatti: Servizio amministrativo, piazza Oberdan 5, 34133 Trieste - tel. 0039/040/3773920 - fax 0039/040/3773929 – [cr.s.amm@regione.fvg.it](mailto:cr.s.amm@regione.fvg.it) – [www.consiglio.regione.fvg.it](http://www.consiglio.regione.fvg.it)

**ARTICOLO 3**

**Durata della concessione**

La durata della concessione è stabilita in anni 3 (tre) con possibilità di negoziazione per un ulteriore periodo di anni 2 (due) ai sensi dell'articolo 57, comma 5, lettera b), del D.Lgs. 163/2006.

**ARTICOLO 4**

**Valore presunto della concessione e oneri a carico del concessionario**

Il valore presunto della concessione, quantificato sulla base del valore annuale dei beni messi a disposizione del concessionario per lo svolgimento del servizio, è stabilito in Euro 80.000,00.

Oltre al corrispettivo di volta in volta concordato per i servizi accessori di catering svolti ai sensi dell'articolo 9 del capitolato, al concessionario non viene corrisposto alcun compenso per il servizio di bar/caffetteria e buffetteria, avendo il concessionario stesso il diritto di gestire il servizio e di incamerare i proventi derivanti dallo svolgimento dell'attività.

Ai soli fini della formulazione dell'offerta, si precisa che la cerchia complessiva potenziale di utenti del servizio di bar/caffetteria e buffetteria è stimata, al momento della pubblicazione del bando, in circa 140 persone. Tale valore è puramente indicativo e il Consiglio regionale non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento per tutta la durata contrattuale del numero di potenziali utenti sopra indicato.

Il concessionario si impegna a dichiarare annualmente l'ammontare complessivo degli introiti derivanti dalla gestione dei servizi oggetto di concessione.

Il concessionario si obbliga a corrispondere, per tutta la durata della concessione, il canone annuo indicato nell'offerta economica, in aumento rispetto al minimo richiesto pari ad Euro 0,00 (zero), oltre agli altri oneri previsti all'articolo 3, punto 3, del capitolato.

**ARTICOLO 5**

**Procedura di aggiudicazione**

L'aggiudicazione avverrà a seguito di procedura aperta ai sensi dell'articolo 124 del D.Lgs. 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 83 del D. Lgs. 163/2006.

## **ARTICOLO 6**

### **Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione**

Possono partecipare alla procedura di gara tutti gli operatori di cui all'articolo 34 del D.Lgs. 163/2006 che, alla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta, risultino in possesso dei seguenti requisiti:

- a) assenza delle condizioni di esclusione di cui all'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006;
- b) iscrizione, con decorrenza di almeno due anni antecedenti la data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta, nel registro delle imprese della CCIAA per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- c) capacità economica e finanziaria attestata da almeno due dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993.

I requisiti sopra indicati alle lettere a), b) e c) devono essere posseduti:

- per gli operatori temporaneamente raggruppati, da ciascun operatore;
- per i consorzi ordinari di concorrenti ex articolo 2602 c.c., costituiti anche in forma di società consortile, dal consorzio/società e da tutti i consorziati/soci;
- per i consorzi tra società cooperative e consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortile, dal consorzio che, a tal fine, fa riferimento ai requisiti posseduti da tutti i consorziati.

Per i raggruppamenti ed i consorzi ordinari, il requisito sopra indicato alla lettera c) deve essere attestato da almeno una dichiarazione per ciascun operatore raggruppato o consorziato.

In ogni caso, fermo restando quanto sopra, i raggruppamenti e i consorzi sono ammessi con l'osservanza delle disposizioni previste agli articoli 35, 36 e 37 del D.Lgs. 163/2006.

## **ARTICOLO 7**

### **Eventuale sopralluogo dei locali destinati allo svolgimento del servizio**

I concorrenti potranno effettuare il sopralluogo dei locali destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, previa richiesta, da inviare al Servizio amministrativo del Consiglio regionale, anche via fax al n. 040/3773930.

## **ARTICOLO 8**

### **Garanzie a corredo dell'offerta**

Per la partecipazione alla gara, a copertura della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, è richiesta una garanzia provvisoria pari ad Euro 1.600,00 (pari al 2% del valore della concessione), riducibili del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità, ai sensi dell'articolo 75, comma 7, del D.Lgs. 163/06.

La garanzia provvisoria deve essere costituita in conformità all'articolo 75 del D.Lgs. 163/06 e deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia provvisoria può essere costituita mediante cauzione da versare sul conto depositi cauzionali IT73X0200802241000003408011 intestato al Consiglio regionale presso la Tesoreria regionale (UNICREDIT S.P.A. – Trieste, via Cassa di Risparmio 10) ovvero mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

Se presentata mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la garanzia deve, a pena di esclusione, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività entro 15 giorni a

semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Nel caso di raggruppamenti o consorzi, la garanzia provvisoria può essere costituita dal solo soggetto mandatario, ma deve essere riferita a ciascun operatore raggruppato o consorziato.

Per l'ammissione alla gara è richiesto, altresì, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario; l'impegno può essere contenuto nelle clausole della garanzia provvisoria resa mediante fideiussione; nel caso di raggruppamenti o consorzi, l'impegno deve essere riferito a tutti gli operatori raggruppati o consorziati.

## **ARTICOLO 9**

### **Modalità di presentazione delle offerte**

L'offerta dovrà pervenire al Consiglio regionale del Friuli Venezia Giulia, piazza Oberdan 6, 34133 Trieste, entro le ore 13.00 del giorno 21.08.2013, in plico chiuso e sigillato recante all'esterno l'indicazione e i recapiti del mittente (denominazione o ragione sociale, sede, telefono, fax e indirizzo di posta elettronica) nonché la dicitura "Offerta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione del Consiglio regionale – NON APRIRE".

Le modalità di presentazione di cui sopra devono essere osservate a pena di esclusione dalla gara.

Non saranno prese in considerazione offerte pervenute dopo il termine indicato, anche se sostitutive o aggiuntive rispetto ad altre precedentemente pervenute.

La consegna a mano del plico potrà essere effettuata esclusivamente all'ufficio protocollo della Segreteria generale del Consiglio regionale nei seguenti orari di apertura: dal lunedì al giovedì, ore 9-16, e venerdì, ore 9-12.

Il recapito dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente; il Consiglio regionale declina ogni e qualsivoglia responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito. A tale riguardo, si precisa che faranno fede esclusivamente la data e l'ora di arrivo presso la sede indicata e che saranno ininfluenti la data e l'ora di spedizione postale o di ricezione da parte di soggetti diversi dal destinatario sopra indicato.

Nessun compenso o rimborso spetterà ai concorrenti per le spese di partecipazione alla gara.

## **ARTICOLO 10**

### **Modalità di redazione delle offerte**

L'offerta e tutti i documenti ad essa allegati dovranno essere redatti in lingua italiana.

A pena di esclusione, il plico dovrà contenere al suo interno tre buste distinte e separate, anch'esse chiuse e sigillate, ciascuna delle quali dovrà essere predisposta secondo le indicazioni di cui ai successivi punti 1), 2) e 3).

#### **1) Busta A** recante all'esterno la dicitura **"Documentazione amministrativa"**

A pena di esclusione, la Busta A dovrà recare all'esterno la suddetta dicitura e contenere la documentazione di seguito indicata:

- a) dichiarazione, da redigere in conformità al modello A allegato al presente disciplinare, attestante:
  - denominazione o ragione sociale, sede, telefono, fax, indirizzo internet e posta elettronica, pec, partita IVA e/o codice fiscale del soggetto concorrente;
  - numero REA e data di iscrizione nel registro delle imprese della CCIAA per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
  - dati anagrafici e di residenza dei legali rappresentanti;
  - assenza delle condizioni di esclusione di cui all'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006.

In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, la dichiarazione deve essere compilata e sottoscritta dal legale rappresentante di ciascun operatore raggruppato o consorziato.

- b) dichiarazione, da redigere in conformità al modello B allegato al presente disciplinare, attestante:
- di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per almeno 180 giorni consecutivi, a decorrere dalla data di scadenza del termine per la presentazione della stessa;
  - di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro;
  - l'accettazione, senza condizione e riserva alcuna, di tutte le previsioni contenute nei documenti di gara (disciplinare, capitolato speciale d'oneri, DUVRI), così come pubblicati sul sito istituzionale del Consiglio regionale.

In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti:

- nella dichiarazione deve essere indicata la quota percentuale di esecuzione del servizio per ciascun operatore raggruppato/consorziato;
  - se il raggruppamento/consorzio non è ancora costituito alla data di presentazione dell'offerta, la dichiarazione deve contenere l'indicazione dell'operatore che assumerà la qualifica di mandatario nonché l'impegno a costituire formalmente il raggruppamento/consorzio in caso di aggiudicazione mediante mandato collettivo speciale con rappresentanza da conferire all'operatore indicato come mandatario;
  - la dichiarazione deve essere sottoscritta congiuntamente dai rappresentanti di tutti gli operatori raggruppati o consorziati.
- c) per i raggruppamenti/consorzi già costituiti alla data di presentazione dell'offerta, copia del mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito al mandatario o dell'atto costitutivo del consorzio.
- d) almeno due dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, attestanti la capacità finanziaria ed economica dell'impresa/società; in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, deve essere presentata almeno una dichiarazione per ciascun operatore raggruppato o consorziato.
- e) garanzia provvisoria di cui all'articolo 8 del presente disciplinare; qualora la garanzia sia costituita mediante deposito cauzionale, si richiede la presentazione del modello C "modalità di svincolo del deposito cauzionale" allegato al presente disciplinare; in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi, la garanzia provvisoria può essere costituita dal solo soggetto mandatario, ma deve essere riferita a ciascun operatore raggruppato o consorziato.
- f) impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo 12 del capitolato, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario della concessione; l'impegno potrà essere contenuto nelle clausole della garanzia provvisoria resa mediante fideiussione; in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi, l'impegno dovrà essere riferito a tutti gli operatori raggruppati o consorziati.

2) **Busta B** recante all'esterno la dicitura "**Offerta tecnica**"

A pena di esclusione, la Busta B) dovrà recare all'esterno la suddetta dicitura e contenere l'offerta tecnica, da redigere in conformità al modello D allegato al presente disciplinare e contenente le seguenti indicazioni:

- a) numero, qualifica, livello e ore settimanali di impiego del personale destinato allo svolgimento del servizio, oltre al minimo richiesto di almeno una unità con qualifica di cuoco di 3° livello a tempo pieno, così come previsto all'articolo 10, punto 1, del capitolato;
- b) le eventuali migliorie alle alternative minime di scelta delle portate indicate all'articolo 8, punto 2, del capitolato.

In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti gli operatori raggruppati o consorziati.

3) **Busta C** recante all'esterno la dicitura **"Offerta economica"**

A pena di esclusione, la Busta C) dovrà recare all'esterno la suddetta dicitura e contenere l'offerta economica, da redigere in conformità al modello E allegato al presente disciplinare e contenente le seguenti indicazioni:

- a) il canone annuo che il concorrente si impegna a versare per la gestione del servizio;
- b) il prezzo a persona per i menù tipo del servizio di catering di cui all'articolo 9 del capitolato.

L'offerta economica dovrà essere resa in bollo da Euro 16,00.

Gli importi dovranno essere espressi in cifre e in lettere; in caso di discordanza fra le due scritturazioni, sarà ritenuto valido l'importo più favorevole per il Consiglio regionale.

Non saranno ammesse offerte parziali, condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento a documenti presentati in occasione di altra gara o per persona da nominare.

In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, l'offerta economica deve essere sottoscritta congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti gli operatori raggruppati o consorziati.

### **ARTICOLO 11** **Criteri di valutazione delle offerte**

Ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, le offerte regolarmente pervenute saranno valutate su un totale di 100 punti, in base ai parametri indicati nei successivi punti 1) e 2).

1) **QUALITA' DEL SERVIZIO – 70 punti**

La valutazione degli elementi qualitativi rilevabili dall'offerta tecnica, per un punteggio massimo di 70 punti, sarà effettuata da apposita Commissione costituita ai sensi dell'articolo 84 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei seguenti parametri:

a) **personale impiegato nello svolgimento del servizio – 40 punti**

per ciascuno degli addetti che si intendono impiegare per lo svolgimento del servizio, oltre al minimo richiesto di almeno una unità di personale con qualifica di cuoco di 3° livello a tempo pieno così come previsto all'articolo 10, punto 1, del capitolato, sarà attribuito un punteggio come da seguente tabella a seconda della qualifica/livello di inquadramento nel CCNL di categoria, fino al raggiungimento del punteggio massimo di 40 punti:

<b>qualifica</b>	<b>livello</b>	<b>punti</b>
cuoco unico, primo barman, maitre, barman unico ed equiparati	III	20
cuoco capo partita, chef de rang, barman ed equiparati	IV	18
cuoco, cameriere, barista ed equiparati	V	15
commis di cucina, sala, bar ed equiparati	VI super	10
addetto di cucina, self-service, banco bar ed equiparati	VI	5

Per il personale impiegato part-time, il punteggio sarà ridotto in proporzione alle ore settimanali di servizio.

b) **migliorie alle alternative minime di scelta delle portate – 30 punti**



per ogni alternativa di scelta aggiuntiva rispetto al numero minimo previsto all'articolo 8, punto 2, del capitolato, sarà attribuito un punteggio come da seguente tabella, fino al raggiungimento del punteggio massimo di 30 punti:

<b>numero minimo alternative di scelta</b>	<b>punti per ogni alternativa di scelta aggiuntiva</b>
primi piatti: minimo 3	9
secondi piatti: minimo 3	9
contorni: minimo 3	6
frutta di stagione: minimo 2	3
dessert: minimo 2	3

## 2) **OFFERTA ECONOMICA – 30 punti**

Il punteggio relativo all'offerta economica, fino al massimo di 30 punti, sarà attribuito in base ai seguenti parametri:

### a) **canone annuo – 20 punti**

all'offerta che avrà proposto il canone annuo più alto sarà attribuito il punteggio massimo previsto di 20 punti; alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionali, secondo la seguente formula:

$$P = C \times 20 : C_m$$

dove:

P = punteggio da attribuire all'offerta del concorrente i-esimo;

C = canone annuo offerto dal concorrente i-esimo;

C<sub>m</sub> = canone annuo più alto offerto tra tutte le offerte economiche ammesse.

### b) **prezzo a persona per i menù tipo del servizio di catering – 10 punti**

il prezzo da valutare sarà ottenuto sommando i prezzi a persona offerti per ciascun tipo di menù (rinfresco, coffee break, brindisi); all'offerta che avrà proposto il prezzo più basso sarà attribuito il punteggio massimo previsto di 10 punti; alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionali, secondo la seguente formula:

$$P = P_{Cm} \times 10 : P_C$$

dove:

P = punteggio da attribuire all'offerta del concorrente i-esimo;

P<sub>C</sub> = prezzo catering offerto dal concorrente i-esimo;

P<sub>Cm</sub> = prezzo catering più basso offerto tra tutte le offerte economiche ammesse.

## **ARTICOLO 12**

### **Modalità di svolgimento della gara**

Presso la sede del Consiglio regionale, in Trieste, piazza Oberdan 6, il giorno 26.08.2013, alle ore 10.30, si terrà seduta pubblica, nel corso della quale si procederà ai seguenti adempimenti:

- verifica della conformità dei plichi contenenti le offerte alle disposizioni del presente disciplinare relative al termine di presentazione e ai requisiti esterni;
- apertura dei plichi e verifica della presenza delle buste A), B) e C) e della loro conformità ai requisiti esterni richiesti dal presente disciplinare;
- apertura delle buste A) "Documentazione amministrativa" e verifica della presenza e della regolarità di tutti i documenti previsti all'articolo 10, punto 1) del presente disciplinare;
- apertura delle buste B) "Offerta tecnica" e riscontro degli atti nelle stesse contenuti mediante la lettura del solo titolo.

Successivamente, la Commissione giudicatrice nominata per la valutazione qualitativa delle offerte procederà, in seduta riservata, all'esame delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi in base ai parametri indicati all'articolo 11, punto 1) del presente disciplinare.

Infine, in seduta pubblica, in data e ora che sarà adeguatamente comunicata ai concorrenti, si procederà come segue:

- comunicazione dei punteggi ottenuti dalle offerte tecniche ammesse;
- apertura delle buste C), lettura delle offerte economiche ivi contenute e attribuzione dei punteggi in base ai parametri indicati all'articolo 11, punto 2) del presente disciplinare;
- determinazione del punteggio totale conseguito da ciascun concorrente, sommando i punteggi conseguiti nell'offerta tecnica e nell'offerta economica, e formulazione della graduatoria con aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale più elevato;
- in caso di parità nel punteggio, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà offerto il canone annuo più elevato; in caso di ulteriore parità, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà presentato la migliore offerta in relazione al personale impiegato nello svolgimento del servizio di cui all'articolo 11, punto 1, lettera a) del presente disciplinare; quindi a favore del concorrente che avrà presentato la migliore offerta in relazione alle alternative di scelta delle portate di cui all'articolo 11, punto 1, lettera b) del presente disciplinare; infine, a favore del concorrente che avrà offerto il prezzo più basso a persona per i menù tipo del servizio di catering di cui all'articolo 11, punto 2, lettera b) del presente disciplinare.

L'aggiudicazione definitiva avverrà a seguito della verifica del possesso in capo all'aggiudicatario dei requisiti di partecipazione previsti all'articolo 6 del presente disciplinare.

Il Consiglio regionale si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'invio dell'offerta non è vincolante per il Consiglio regionale, che si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non congrue o per sopravvenuti motivi di carattere pubblico.

Le comunicazioni ai concorrenti – con particolare riferimento alle decisioni prese in ordine ad ammissioni, esclusioni, richieste documentali e di chiarimenti, aggiudicazione – saranno effettuate tramite posta raccomandata.

La stipulazione del contratto avverrà nella forma della scrittura privata, in data e luogo che saranno indicati nella comunicazione di aggiudicazione definitiva.

**PROCEDURA APERTA**  
**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE**  
**MODELLO A)**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA**  
**(articoli 46 e 47 D.P.R. 445/2000 e s.i.m.)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di \_\_\_\_\_  
autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa/società \_\_\_\_\_

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 445/2000

**DICHIARA**

1. che i dati identificativi dell'impresa/società sono i seguenti:
  - ragione sociale: \_\_\_\_\_
  - indirizzo sede legale: \_\_\_\_\_
  - codice fiscale: \_\_\_\_\_
  - partita IVA: \_\_\_\_\_
  - numero telefono: \_\_\_\_\_ e fax: \_\_\_\_\_
  - indirizzo internet: \_\_\_\_\_
  - indirizzo posta elettronica: \_\_\_\_\_
  - pec: \_\_\_\_\_
2. che l'impresa/società è iscritta nel registro della C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_  
dal \_\_\_\_\_ al numero REA \_\_\_\_\_  
per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
3. che i dati anagrafici e di residenza del titolare (*per le imprese individuali*), dei soci (*per le società in nome collettivo*), dei soci accomandatari (*per le società in accomandita semplice*), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza oppure del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (*per gli altri tipi di società*) e del direttore tecnico (*ove presente*) sono i seguenti (*indicare nome e cognome, luogo e data di nascita, residenza, carica sociale*):
  - 
  - 
  - 
  -

**(N.B.: per ciascuna persona indicata, non firmataria della presente, dovrà essere presentato l'apposito modello allegato, compilato e sottoscritto dalla persona medesima)**

4. (rif. art. 38, c. 1, lett. C, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.)

☐ che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 C.P.P., per reati gravi in danno dello Stato e della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

ovvero

☐ che nei propri confronti sono state pronunciate le seguenti condanne con sentenza passata in giudicato o decreto penale divenuto irrevocabile (*indicare tipologia del reato e articolo di riferimento, anno, pena applicata, eventuale patteggiamento, estinzione o altro*):

---

☐ che nei confronti dei soggetti cessati dalla carica di titolare, socio, socio accomandatario, amministratore munito di poteri di rappresentanza, direttore tecnico nell'anno precedente la data della presente non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 C.P.P., per reati gravi in danno dello Stato e della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

ovvero

☐ che nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente la data della presente sono state pronunciate le seguenti condanne con sentenza passata in giudicato o decreto penale divenuto irrevocabile (*indicare nome e cognome, tipologia del reato e articolo di riferimento, anno, pena applicata, eventuale patteggiamento*):

---

(si rammenta quanto segue:

- la valutazione sulla gravità del reato compete all'amministrazione procedente e, pertanto, si consiglia di elencare tutte le eventuali condanne riportate, comprese quelle per le quali il soggetto abbia beneficiato della non menzione;
- non vanno indicate le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione;
- la condanna con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18 costituisce ex se impedimento a contrarre con la pubblica amministrazione)

5. che l'impresa/società:

a) non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186bis del R.D. 267/1942, e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni (rif. art. 38, c. 1, lett. A, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.);

b) non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio (rif. art. 38, c. 1, lett. E, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.);

c) non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dal Consiglio regionale né errore grave nell'esercizio della propria attività (rif. art. 38, c. 1, lett. F, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.);

- d) non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita (rif. art. 38, c. 1, lett. G, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.);
- e) non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita, (rif. art. 38, c. 1, lett. I, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.) e che:

☐ i dati per la richiesta della relativa certificazione sono i seguenti:

ente	ufficio/sede	matricola azienda/codice ditta	CCNL applicato	n. dipendenti
INPS				
INAIL				

☐ (nel caso di impresa iscritta presso uno solo dei due enti) non sussiste l'obbligo di iscrizione presso \_\_\_\_\_

f) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (rif. art. 38, c. 1, lett. L, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.), in quanto:

- ☐ ha ottemperato al disposto dell'articolo 17 della Legge 68/1999, avendo un organico superiore ai 35 dipendenti o avendo effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000 su un organico da 15 a 35 dipendenti;
- ☐ non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla Legge 68/1999, avendo un organico non superiore a 15 dipendenti o non avendo effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000 su un organico da 15 a 35 dipendenti;

e che tale situazione di ottemperanza alla legge può essere certificata dal seguente ufficio provinciale del lavoro:

ufficio provinciale del lavoro	Indirizzo	Fax

6. che nei confronti dell'impresa/società:

- a) non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14, comma 1, del D.Lgs. 81/2008 (rif. art. 38, c. 1, lett. M, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.);
- b) non risulta l'iscrizione nel casellario informatico dell'Osservatorio dei contratti pubblici, di cui all'articolo 7, comma 10, del D.Lgs. 163/2006, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti (rif. art. 38, c. 1, lett. H, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.) ovvero ai fini del rilascio dell'attestazione SOA (rif. art. 38, c. 1, lett. M-bis, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.);

7. che nei confronti del titolare, socio, socio accomandatario, amministratore munito di poteri di rappresentanza, direttore tecnico dell'impresa/società non ricorrono le ipotesi di divieto di cui all'articolo 38, comma 1, lettera M-ter, del D.Lgs. 163/2006 e s.i.m. (omessa denuncia di essere stato vittima dei reati di concussione o estorsione aggravata);

8. che l'impresa/società (rif. art. 38, c. 1, lett. M-quater, D.Lgs. 163/2006 e s.i.m.):

- ☐ non si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del C.C. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con altre imprese/società concorrenti (quali, ad esempio, la comunanza del titolare, socio, amministratore, procuratore con poteri di rappresentanza);
- ☐ si trova in una situazione di controllo/collegamento sostanziale con le seguenti imprese/società: \_\_\_\_\_  
ma, relativamente alla procedura di cui alla presente dichiarazione, ha agito autonomamente, come comprovato dalla documentazione allegata;

Dichiara inoltre di essere informato, ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Dichiara infine di impegnarsi a comunicare tempestivamente ogni variazione della presente dichiarazione al Consiglio regionale del Friuli Venezia Giulia.

Luogo e data

Firma del legale rappresentante

**Alla presente dichiarazione deve essere allegata fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del firmatario.**

**In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, la dichiarazione deve essere compilata e sottoscritta dal legale rappresentante di ciascun operatore raggruppato o consorziato.**

**Allegato alla dichiarazione sostitutiva del legale rappresentante dell'impresa/società, da compilare e sottoscrivere da parte di ciascun altro titolare (per le imprese individuali), socio (per le società in nome collettivo), socio accomandatario (per le società in accomandita semplice), amministratore munito di poteri di rappresentanza (per gli altri tipi di società) e del direttore tecnico (ove presente).**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA  
(articolo 46 D.P.R. 445/2000 e s.i.m.)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di (carica sociale) \_\_\_\_\_  
dell'impresa/società \_\_\_\_\_

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 445/2000

**DICHIARA**

☐ che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 C.P.P., per reati gravi in danno dello Stato e della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

ovvero

☐ che nei propri confronti sono state pronunciate le seguenti condanne con sentenza passata in giudicato o decreto penale divenuto irrevocabile (indicare tipologia del reato e articolo di riferimento, anno, pena applicata, eventuale patteggiamento, estinzione o altro):

\_\_\_\_\_

(si rammenta quanto segue:

- la valutazione sulla gravità del reato compete all'amministrazione procedente e, pertanto, si consiglia di elencare tutte le eventuali condanne riportate, comprese quelle per le quali il soggetto abbia beneficiato della non menzione;
- non vanno indicate le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione;
- la condanna con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18 costituisce ex se impedimento a contrarre con la pubblica amministrazione)

Dichiara inoltre di essere informato, ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e data

Firma

**Alla presente dichiarazione deve essere allegata fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del firmatario.**

**PROCEDURA APERTA**  
**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE**  
**MODELLO B)**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA**  
**(articolo 47 D.P.R. 445/2000 e s.i.m.)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di \_\_\_\_\_  
autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa/società \_\_\_\_\_

(solo per raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari), capogruppo/mandataria del  
raggruppamento/consorzio costituito/constituendo con le seguenti imprese/società: \_\_\_\_\_

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle  
relative sanzioni penali ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 445/2000

**DICHIARA**

1. che l'impresa/società/raggruppamento/consorzio si impegna a mantenere valida e vincolante l'offerta per almeno 180 giorni consecutivi, a decorrere dalla data di scadenza del termine per la presentazione della stessa;
2. che l'impresa/società/raggruppamento/consorzio ha tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro;
3. che l'impresa/società/raggruppamento/consorzio accetta, senza condizione e riserva alcuna, tutte le previsioni contenute nei documenti di gara (disciplinare, capitolato speciale d'oneri, DUVRI), così come pubblicati sul sito istituzionale del Consiglio regionale;

4. (solo per i raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari) che il servizio sarà eseguito dagli operatori raggruppati/consorziati in base alle seguenti quote di partecipazione:

(operatore) _____	(quota percentuale) _____ %
(operatore) _____	(quota percentuale) _____ %
(operatore) _____	(quota percentuale) _____ %
(operatore) _____	(quota percentuale) _____ %
(operatore) _____	(quota percentuale) _____ %



5. (solo per raggruppamenti/consorzi non ancora costituiti alla data di presentazione dell'offerta) che, in caso di aggiudicazione, il raggruppamento/consorzio sarà formalmente costituito mediante mandato collettivo speciale con rappresentanza a favore dell'operatore \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ che assumerà la qualifica di mandatario.

Luogo e data

Firma del legale rappresentante

**Alla presente dichiarazione deve essere allegata fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del firmatario.**

**In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, la dichiarazione deve essere sottoscritta congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti gli operatori raggruppati o consorziati.**

**PROCEDURA APERTA**  
**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE**  
**MODELLO C)**

**MODALITA' DI SVINCOLO DEL DEPOSITO CAUZIONALE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

nella sua qualità di (*carica sociale*) \_\_\_\_\_

rappresentante dell'impresa/società \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(solo per raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari), capogruppo/mandataria del raggruppamento/consorzio costituito/constituendo con le seguenti imprese/società: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**A U T O R I Z Z A**

il Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia, qualora l'impresa/società/raggruppamento/consorzio risultasse non aggiudicataria della gara, ad effettuare lo svincolo del deposito cauzionale costituito ai fini della partecipazione alla procedura aperta per l'appalto del servizio di vigilanza delle sedi del Consiglio regionale in Trieste, mediante bonifico a favore del conto corrente di seguito specificato:

- banca: \_\_\_\_\_

- sede/agenzia: \_\_\_\_\_

- numero di conto: \_\_\_\_\_

- intestazione: \_\_\_\_\_

- codice IBAN:

Dichiara espressamente di esonerare il Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia e la Tesoreria Regionale da ogni e qualsiasi responsabilità per errori dovuti ad inesatte indicazioni contenute nella presente ovvero alla mancata comunicazione nelle dovute forme di eventuali variazioni successivamente intervenute.

data \_\_\_\_\_

firma del rappresentante dell'impresa/società

**PROCEDURA APERTA  
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE**

**MODELLO D)  
OFFERTA TECNICA**

<b>a</b>	<b>PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO</b> <b>(oltre al minimo richiesto di almeno una unità con qualifica di cuoco di 3° livello a tempo pieno)</b> <b>MASSIMO 40 PUNTI</b>				
	numero	qualifica	livello	ore settimanali	
<b>b</b>	<b>MIGLIORIE ALLE ALTERNATIVE DI SCELTA DELLE PORTATE</b> <b>MASSIMO 30 PUNTI</b>				
	portata	numero minimo alternative di scelta richiesto		numero alternative di scelta offerto	
	primi piatti	3			
	secondi piatti	3			
	contorni	3			
	frutta di stagione	2			
	dessert	2			

**timbro dell'impresa/società:**

**data:**

**firma leggibile e per esteso del legale rappresentante:**

**In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti gli operatori raggruppati o consorziati.**

**PROCEDURA APERTA  
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE  
MODELLO E)**

**BOLLO EURO 16,00**

<b>OFFERTA ECONOMICA</b>				
<b>a</b>	<b>CANONE ANNUO DI CONCESSIONE</b>			
	<b>MASSIMO 20 PUNTI</b>			
		importo in cifre (euro)	importo in lettere (euro)	
<b>b</b>	<b>SERVIZIO DI CATERING: PREZZO A PERSONA PER MENU' TIPO</b>			
	<b>MASSIMO 10 PUNTI</b>			
	menù tipo	importo in cifre (euro)	importo in lettere (euro)	
	RINFRESCO			
	COFFEE BREAK			
	BRINDISI			

**timbro dell'impresa/società:**

**data:**

**firma leggibile e per esteso del legale rappresentante:**

In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, l'offerta economica deve essere sottoscritta congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti gli operatori raggruppati o consorziati.

**CAPITOLATO SPECIALE**  
**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**  
**DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

**ARTICOLO 1**

**(Oggetto della concessione)**

1. La concessione ha per oggetto il servizio di bar/caffetteria e annessa buffetteria destinato ai Consiglieri regionali, ai dipendenti regionali in servizio presso il Consiglio o altri uffici regionali nonché all'utenza autorizzata ad accedere alla struttura.
2. Il servizio dovrà essere effettuato nei locali all'uopo destinati, ubicati presso la sede del Consiglio in Trieste, piazza Oberdan 6, che risultano completamente attrezzati ed arredati in relazione all'esercizio di bar/caffetteria e di buffetteria, come da dettaglio contenuto in apposito verbale che sarà sottoscritto dalle parti all'atto della consegna dei beni al concessionario.
3. Il concessionario potrà altresì utilizzare i locali ricevuti in consegna per servizi accessori di catering a favore di uffici regionali.

**ARTICOLO 2**

**(Durata della concessione e termine di inizio dell'attività)**

1. La concessione avrà decorrenza dalla data del verbale di consegna dei locali e dei beni mobili al concessionario ed avrà la durata di anni 3 (tre), con possibilità di negoziazione per un ulteriore periodo di anni 2 (due) ai sensi dell'articolo 57, comma 5, lettera b), del D.Lgs. 163/2006.
2. L'attività oggetto della concessione dovrà avere inizio entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di decorrenza della concessione. Il concessionario dovrà preventivamente comunicare per iscritto al Consiglio la data di inizio

dell'attività.

3. Al fine di evitare l'interruzione dei servizi di cui all'articolo 1, il concessionario, alla scadenza del contratto e comunque fino all'inizio della concessione successiva, dovrà garantire la prosecuzione dei servizi alle condizioni stabilite dal presente capitolato.

### **ARTICOLO 3**

#### **(Canone di concessione e oneri a carico del concessionario)**

1. Il concessionario dovrà corrispondere, per tutta la durata della concessione, il canone annuo indicato nell'offerta economica.
2. Il pagamento del canone dovrà essere effettuato in quattro rate trimestrali anticipate, mediante versamento sul conto di tesoreria intestato al Consiglio.
3. Sono a carico del concessionario gli oneri derivanti dai consumi di elettricità, acqua e gas, riferiti ai locali destinati allo svolgimento del servizio.
4. Il concessionario sarà tenuto a rimborsare semestralmente gli importi relativi agli oneri di cui al precedente punto 3, mediante versamento sul conto di tesoreria intestato alla Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, da effettuarsi entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta.
5. Il mancato o tardivo pagamento del canone di concessione di cui al precedente punto 1 nonché degli importi dovuti a titolo di rimborso di cui al precedente punto 4 potrà comportare la revoca della concessione, ai sensi dell'articolo 15, punto 1, del presente capitolato.
6. I costi relativi alla sicurezza per rischi derivanti da attività interferenti si quantificano in Euro 456,00 (quattrocentocinquantesi), come da documento unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.V.R.I.) allegato sub A) al presente capitolato.

## **ARTICOLO 4**

### **(Obblighi del concessionario)**

1. Il concessionario, ai fini dell'esercizio dell'attività oggetto della concessione, dovrà presentare al competente Servizio del Comune di Trieste denuncia di inizio attività (D.I.A.) ai sensi dell'art. 68, comma 3, della L.R. 5 dicembre 2005, n. 29.
2. Alla D.I.A. dovrà essere allegata copia della notifica all'Azienda Sanitaria per la registrazione dell'impresa alimentare ovvero per la variazione di impresa alimentare esistente.
3. Il concessionario dovrà altresì predisporre il documento di valutazione dei rischi (D.V.R.) riferito all'attività oggetto della concessione.
4. La concessione decade qualora il concessionario non abbia adempiuto a quanto previsto ai precedenti punti 1, 2 e 3 entro 30 (trenta) giorni dalla data di decorrenza del contratto. A tali fini il concessionario dovrà presentare al Consiglio copia della relativa documentazione.
5. La perdita a qualsiasi titolo dei requisiti di legge per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande comporterà la decadenza dalla concessione.
6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e al relativo regolamento di esecuzione di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ai regolamenti comunitari contenuti nel c.d. "pacchetto igiene" e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.
7. Il concessionario dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980),

da indossare durante le ore di servizio, nonché i dispositivi di protezione individuale, previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs. n. 81/2008.

8. Il concessionario dovrà partecipare, e far partecipare il proprio personale utilizzato per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione, agli incontri promossi dall'Amministrazione regionale per la formazione ed informazione sui rischi derivanti da attività interferenti. I costi relativi alla partecipazione a tali incontri, quantificabili in circa 2 ore a persona e a totale carico del concessionario, sono compresi nell'importo indicato all'articolo 3, punto 6, del presente capitolato.

9. Il concessionario dovrà adeguarsi al piano di emergenza e di evacuazione predisposto dall'Amministrazione regionale relativamente all'immobile in cui sono siti gli spazi destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione.

10. Il concessionario dovrà comunicare tempestivamente al Consiglio qualsiasi variazione dell'assetto societario che riguardi i legali rappresentanti o la forma giuridica della società o dell'impresa.

## **ARTICOLO 5**

### **(Utilizzo dei beni dati in consegna)**

1. Il concessionario dovrà osservare la diligenza del buon padre di famiglia nell'uso dei beni ricevuti in consegna.

2. I beni ricevuti in consegna si intendono destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, con divieto del concessionario di mutamento della destinazione, pena la revoca della concessione medesima.

3. Il concessionario dovrà consentire in ogni momento l'accesso ai locali per



esigenze di manutenzione, vigilanza e controllo, oltre che in caso di emergenza.

## **ARTICOLO 6**

### **(Manutenzione, modifiche e migliorie)**

1. Ogni modifica ai locali ricevuti in consegna, effettuata a spese del concessionario, così come l'eventuale acquisto di attrezzature e/o arredi a spese del concessionario, dovrà essere autorizzata per iscritto dal Consiglio. Il concessionario, al termine della concessione, potrà asportare le attrezzature e/o gli arredi eventualmente installati a sue spese, provvedendo alla rimessa in pristino delle parti dei locali eventualmente modificate, laddove richiesto dal Consiglio.
2. Tutti i miglioramenti e le addizioni eventualmente apportati dal concessionario, seppure autorizzati dalla proprietà, qualora non separabili senza nocumento, rimarranno a beneficio del Consiglio, senza costituire per il concessionario diritto a compensi, rimborsi o indennità di alcun tipo.
3. Resta ferma la facoltà per il Consiglio di pretendere la rimozione di eventuali modifiche, addizioni o miglioramenti non autorizzati dalla proprietà, al fine di riportare l'immobile allo stato di pristino. Qualora le opere di rimessa in pristino siano eseguite dalla proprietà, i relativi oneri rimangono a carico del concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.
4. Al fine di garantire il mantenimento della funzionalità e la sicurezza dei beni ricevuti in consegna, il concessionario dovrà tempestivamente segnalare al Consiglio la necessità di effettuare interventi di manutenzione. La proprietà, valutata l'opportunità e le modalità di intervento, ne curerà direttamente l'effettuazione.
5. Il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla sanificazione

dei locali attrezzati ed arredati ad uso cucina e dispensa nonché alla sostituzione delle dotazioni (pentole, posate, stoviglie, utensili e accessori da tavola e da cucina, tovaglie) date in consegna che dovessero deteriorarsi nel corso di durata della concessione, con dotazioni di pari o superiore qualità.

6. Lo svolgimento dell'attività di bar/caffetteria e buffetteria non dovrà pregiudicare il buon funzionamento e la sicurezza degli impianti a servizio dell'intero immobile, quali elettrico, idrico, gas, riscaldamento e condizionamento. Nel caso in cui vi fosse la necessità di intervenire sugli impianti medesimi, il concessionario dovrà darne tempestiva segnalazione al Consiglio, che valuterà l'opportunità e le modalità di intervento.

7. Il concessionario sarà tenuto a rifondere i maggiori costi per oneri di manutenzione straordinaria sui beni ricevuti in consegna, laddove gli stessi dovessero derivare da fatti e comportamenti allo stesso imputabili, ivi compresi quelli derivanti dalla mancata segnalazione prevista ai precedenti punti 4 e 6, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

## **ARTICOLO 7**

### **(Orari di apertura e rapporti con gli utenti)**

1. Il concessionario dovrà assicurare il funzionamento del bar/caffetteria dalle ore 8.00 alle ore 18.00 nelle giornate dal lunedì al giovedì e dalle ore 8.00 alle ore 15.00 nella giornata di venerdì ed il funzionamento della buffetteria dalle ore 12.30 alle ore 14.30 delle giornate dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali nelle quali gli uffici sono chiusi.

2. In concomitanza col protrarsi dei lavori degli organi consiliari oltre le ore 18.00, il funzionamento del bar/caffetteria dovrà essere garantito, senza obbligo di preavviso e su espressa richiesta del Consiglio, fino a mezz'ora dopo

il termine dei lavori stessi.

3. Nei casi eccezionali di svolgimento dei lavori degli organi consiliari o di particolari eventi nelle giornate di sabato, domenica o altri giorni festivi, il concessionario dovrà garantire il funzionamento del bar/caffetteria fino a mezz'ora dopo il termine dei lavori o dell'evento e l'eventuale funzionamento della buffetteria dalle ore 12.30 alle ore 14.30, con preavviso da parte del Consiglio di almeno tre giorni.

4. E' comunque fatta salva la facoltà per il concessionario di anticipare l'apertura e posticipare la chiusura del bar/caffetteria e della buffetteria entro l'orario di apertura degli uffici.

5. E' facoltà del concessionario sospendere l'attività per un periodo non superiore a quattro settimane nel corso dell'anno, solo in concomitanza con la chiusura dei lavori degli organi consiliari.

6. Nel bar/caffetteria e nella buffetteria dovrà essere costantemente esposto, in modo ben visibile, il listino dei prezzi aggiornato.

7. Il concessionario potrà esporre, all'interno dei locali destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, unicamente cartelli pubblicitari inerenti ai prodotti posti in vendita, essendo vietata ogni altra forma di pubblicità all'interno e all'esterno dei locali medesimi.

8. Nei locali stessi sono assolutamente vietati giochi, suoni e intrattenimenti ed in genere quanto non si addica al carattere del luogo e possa recare disturbo alle attività svolte nell'immobile.

## **ARTICOLO 8**

### **(Modalità di svolgimento del servizio di bar/caffetteria e buffetteria)**

1. L'attività di bar/caffetteria comprende la somministrazione di bevande,

prodotti di pasticceria e dolciari, panini, tramezzini, toast e simili.

2. L'attività di buffetteria comprende la preparazione, il porzionamento e la somministrazione di pasti, serviti a self service, con le specifiche di seguito indicate:

- primi piatti: minimo 3 alternative di scelta, di cui almeno due caldi;
- secondi piatti: minimo 3 alternative di scelta, di cui almeno due caldi;
- contorni: minimo 3 alternative di scelta, di cui almeno uno cotto;
- frutta di stagione: minimo 2 alternative di scelta;
- dessert: minimo 2 alternative di scelta.

3. I prodotti e generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima scelta, in modo da garantire un servizio di ottima qualità.

4. Il concessionario non potrà utilizzare e somministrare cibi precotti o comunque preconfezionati per il diretto consumo, fatta eccezione per salse (maionese, senape, ketchup e simili), sottaceti (olive, cetrioli, giardiniera e simili) e sott'oli (tonno, sardine, sgombri, alici, funghi, carciofi e simili), pomodori, legumi, mais, germogli di soia e simili, frutta sciroppata, che dovranno essere contenuti in confezioni rispondenti ai requisiti di legge. L'eventuale utilizzo di prodotti surgelati dovrà essere espressamente indicato nel menù giornaliero.

5. L'utilizzo da parte del concessionario di generi avariati, alterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni igieniche e sanitarie darà luogo a segnalazione alle Autorità competenti e, se da queste accertato, potrà dar luogo a revoca della concessione.

6. Il concessionario dovrà provvedere alla rimozione dei carrelli portavassoi pieni, sostituendoli con quelli vuoti, alla pulizia degli arredi, delle attrezzature, dei macchinari, degli elettrodomestici, delle pentole, degli utensili e degli

accessori utilizzati, delle posate e delle stoviglie, dei tavoli e delle tovaglie, a rabboccare le oliere, le formaggiere e le caraffe d'acqua, adoperandosi affinché le sale da pranzo risultino sempre in ordine.

#### **ARTICOLO 9**

##### **(Servizi accessori di catering)**

1. Il concessionario potrà utilizzare i beni ricevuti in consegna per eventuali servizi di catering a favore di uffici regionali, alle condizioni che saranno concordate per iscritto direttamente tra il concessionario e gli uffici medesimi.
2. Per i servizi di catering di cui al precedente punto 1 sono previsti i menù tipo, come da allegato sub B) al presente capitolato, per i quali sarà corrisposto al concessionario il prezzo a persona indicato nell'offerta economica.
3. Per servizi di catering con menù diverso da quelli di cui al precedente punto 2, il prezzo sarà concordato direttamente tra il concessionario e l'ufficio regionale destinatario del servizio.
4. Il pagamento dei servizi di catering sarà effettuato a seguito della presentazione di regolare fattura da emettere per ciascun servizio, intestata all'ufficio regionale destinatario del servizio medesimo.

#### **ARTICOLO 10**

##### **(Disposizioni per il personale)**

1. Per l'espletamento del servizio oggetto della concessione, dovrà essere impiegata almeno una unità di personale con qualifica di "cuoco" di 3° livello a tempo pieno.
2. Il personale impiegato dovrà comunque essere in numero adeguato a garantire la qualità, l'efficienza e la rapidità dei servizi e in possesso di adeguata qualificazione professionale.

3. Nei confronti del personale impiegato, il concessionario dovrà applicare la vigente normativa in materia di trattamento giuridico, retributivo e contributivo nonché di igiene, sicurezza e assicurazione dei lavoratori.
4. Il personale medesimo dovrà partecipare alle attività formative di cui all'articolo 4, punto 8, del presente capitolato.
5. Il concessionario dovrà trasmettere l'elenco completo dei nominativi del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto della concessione e i relativi aggiornamenti. Il Consiglio potrà richiedere l'immediato allontanamento di persone non incluse nell'elenco medesimo.
6. Il personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto della concessione dovrà mantenere in ogni circostanza un comportamento irreprensibile nei riguardi degli utenti. Il Consiglio potrà richiedere l'immediato allontanamento del personale che abbia tenuto comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti degli utenti o comunque tale da costituire pregiudizio all'immagine, al nome e al prestigio dell'istituzione.
7. Il Consiglio è sollevato da qualsiasi responsabilità per eventuali danni subiti dal personale impiegato dal concessionario o provocati dal personale medesimo a terzi.

## **ARTICOLO 11**

### **(Divieti)**

1. E' fatto divieto al concessionario:
  - a) di cedere in tutto o in parte la concessione oggetto del presente capitolato;
  - b) di variare, anche in parte, la destinazione d'uso dei locali avuti in consegna;
  - c) di dare, anche parzialmente ed a qualsiasi titolo, in godimento a terzi i beni avuti in consegna.

## **ARTICOLO 12**

### **(Garanzia)**

1. A garanzia del corretto adempimento di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato, prima della stipulazione del contratto di concessione, il concessionario dovrà costituire cauzione definitiva, a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa per un importo pari al 10% del valore della concessione, maggiorato del canone annuo di concessione offerto. La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Consiglio. La garanzia fideiussoria sarà valida ed efficace per tutta la durata contrattuale e dovrà essere rinnovata in caso di negoziazione della concessione per un ulteriore biennio.

2. Il Consiglio potrà, in qualunque momento, richiedere l'escussione della garanzia per il recupero dei crediti derivanti a favore proprio e/o della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia da inadempimento degli obblighi contrattuali da parte del concessionario ed in particolare: mancato pagamento del canone di concessione, degli importi dovuti per consumi, rimozione di eventuali modifiche, addizioni o miglioramenti non autorizzati dalla proprietà, manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature derivante da fatti e comportamenti imputabili al concessionario, mancato versamento di importi dovuti a titolo di penale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

3. Lo svincolo dalla garanzia sarà formalizzato dal Consiglio al termine della concessione, a seguito della riconsegna dei beni destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione e, comunque, dopo che sarà stato accertato il puntuale adempimento di tutti gli obblighi contrattuali assunti dal concessionario.

### **ARTICOLO 13**

#### **(Responsabilità del concessionario ed assicurazione contro i danni)**

1. Il Consiglio non potrà, in alcun caso, essere considerato depositario di provviste, oggetti e materiali che il concessionario terrà depositati nei locali destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, la cui custodia e conservazione è a totale carico, rischio e pericolo del concessionario medesimo.
2. Il concessionario sarà tenuto ad osservare la diligenza del buon padre di famiglia nell'uso e nella custodia dei beni ricevuti in consegna per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione.
3. Il concessionario sarà comunque responsabile per ogni eventuale danno arrecato a persone e cose nello svolgimento dell'attività oggetto della concessione.
4. In relazione alla responsabilità di cui al precedente punto 3, il concessionario dovrà stipulare una polizza assicurativa a copertura dei rischi da responsabilità civile per danni causati a terzi in relazione allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, compresi i rischi da incendio ed allagamento, con i seguenti massimali: Euro 3.000.000,00 per responsabilità civile verso terzi; Euro 1.000.000,00 per conduzione fabbricati e beni mobili. La copertura assicurativa dovrà essere mantenuta operante per tutta la durata della concessione ed



essere rinnovata in caso di negoziazione della concessione per un ulteriore biennio.

5. Rimane comunque ferma la responsabilità del concessionario per gli eventuali maggiori danni eccedenti i suddetti massimali.

#### **ARTICOLO 14**

##### **(Consegna e riconsegna dei beni)**

1. Con la sottoscrizione del verbale di consegna, il concessionario entrerà in possesso dei locali e dei beni mobili elencati ed individuati nel verbale medesimo ed assumerà a proprio carico tutte le relative responsabilità.

2. Al termine della concessione, il concessionario dovrà restituire i beni ricevuti nello stato in cui vennero consegnati, salvo il deterioramento e il consumo derivanti dall'uso degli stessi in conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

3. La riconsegna dei beni destinati allo svolgimento del servizio oggetto di concessione sarà formalizzata mediante verbale di presa in carico sottoscritto dalle parti.

#### **ARTICOLO 15**

##### **(Revoca della concessione)**

1. La concessione potrà essere revocata nei seguenti casi:

a) mancato inizio dell'attività entro il termine previsto all'articolo 2, punto 2, del presente capitolato;

b) mancato pagamento del canone di concessione e/o degli importi dovuti a titolo di rimborso per gli oneri derivanti dai consumi di elettricità, acqua e gas;

c) tardivo pagamento di n. 3 rate, anche non consecutive, del canone di concessione;

- d) mancato pagamento da parte del concessionario di qualsiasi altro importo dovuto ai sensi del contratto di concessione;
- e) mancato rispetto della normativa vigente in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- f) inadempimento agli obblighi previsti dal presente capitolato, con particolare riferimento agli articoli 4, 5, 6, 7, 8, 10 e 11.

2. Il Consiglio potrà inoltre revocare la concessione nel caso in cui, nell'interesse pubblico, si verifichi la necessità di rientrare nella disponibilità dei beni destinati allo svolgimento del servizio. La revoca dovrà essere comunicata, con preavviso di almeno sei mesi, fatti salvi i casi di forza maggiore, mediante raccomandata con avviso di ricevimento, senza che, per tale fatto, il concessionario possa pretendere compenso, risarcimento o indennizzo alcuno.

#### **ARTICOLO 16**

##### **(Estinzione della concessione)**

1. La concessione si estingue:
  - a) per scadenza naturale;
  - b) per recesso o revoca;
  - c) per decadenza;
  - d) per perdita dei requisiti di ordine generale per poter contrarre con la Pubblica amministrazione.
2. Nessun risarcimento o indennizzo di sorta sarà in ogni caso dovuto al concessionario in caso di estinzione anticipata rispetto alla scadenza prevista all'articolo 2 del presente capitolato.

#### **ARTICOLO 17**

##### **(Penali)**

1. In caso di ritardata riconsegna dei beni da parte del concessionario, a seguito dell'estinzione della concessione, il Consiglio si riserva la facoltà di applicare una penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta) per ciascun giorno di ritardo, fermo restando l'obbligo al risarcimento di eventuali maggiori danni.
2. In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, fermo restando il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni, il Consiglio si riserva la facoltà di applicare, secondo proprio giudizio e previa contestazione e contraddittorio, una penale rapportata alla gravità dell'inadempimento, di importo non superiore ad Euro 10.000,00 (diecimila) .

#### **ARTICOLO 18**

##### **(Obblighi e facoltà del concedente)**

1. Rimangono a carico della proprietà gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti a servizio dell'intero immobile (elettrico, idrico, gas, riscaldamento e condizionamento) nonché dei locali, degli arredi e delle attrezzature destinati allo svolgimento dell'attività oggetto della concessione, fatto salvo, comunque ed in ogni caso, l'obbligo del concessionario di rifondere i maggiori costi per oneri di manutenzione straordinaria, laddove gli stessi siano derivati da fatti e comportamenti allo stesso imputabili.
2. Il Consiglio avrà in ogni tempo incondizionata facoltà di accedere ai locali destinati allo svolgimento del servizio oggetto della concessione, ai fini dell'accertamento in merito all'osservanza delle disposizioni contrattuali.

#### **ARTICOLO 19**

##### **(Spese contrattuali)**

1. Le spese contrattuali derivanti dal presente capitolato, nessuna esclusa od

eccettuata, saranno ad esclusivo carico del concessionario.

**ARTICOLO 20**

**(Controversie)**

1. Per eventuali controversie sarà competente in via esclusiva il foro di Trieste.

**CAPITOLATO SPECIALE  
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA  
ALLEGATO A)**

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

REDATTO AI SENSI DELL'ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008 e s.m.i.

## **Parte A**

### **DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO**

<b>Oggetto dell'appalto:</b>	Servizio di bar/caffetteria e annessa buffetteria del Consiglio regionale
<b>Sedi/Uffici interessati dall'appalto</b>	Sedi del Consiglio regionale in Trieste: - piazza Oberdan n. 6 - piazza Oberdan n. 5
<b>Durata dell'appalto:</b>	dal                      al

## 1. Indici

Parte A .....	1
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO .....	1
1. Indici .....	2
2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....	3
3. OGGETTO E SCOPO DEL DUVRI .....	3
4. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE .....	4
5. INDIVIDUAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO DEL COMMITTENTE .....	5
5.1. dati identificativi del committente .....	5
5.2. individuazione delle potenziali interferenze .....	6
5.3. attività svolte dal committente: .....	6
5.4. descrizione delle lavorazioni potenzialmente svolte presso i locali dell'amministrazione regionale assegnati Consiglio regionale. ....	7
o tipologia di macchine/attrezzature usate .....	8
o tipologia di prodotti/sostanze usate .....	8
5.5. pericoli derivanti da elementi strutturali .....	8
5.6. pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine .....	9
5.7. pericoli per la salute .....	9
5.8. pericoli di incendio/esplosione .....	9
6. I COSTI DELLA SICUREZZA .....	9
7. MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE .....	11
Parte B .....	27
8. DATI IDENTIFICATIVI DELL'APPALTATORE .....	27
9. POTENZIALI PERICOLI GENERATI DALL'APPALTATORE .....	28
9.1. pericoli derivanti da elementi strutturali .....	28
9.2. pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine .....	28
9.3. pericoli per la salute .....	28
9.4. pericoli di incendio/esplosione .....	28
Parte C .....	29
10. VALUTAZIONE DEI RISCHI .....	29
11. EVENTUALE PRESENZA DI RISCHI RESIDUI .....	29
12. IDENTIFICAZIONE DEL PERSONALE DELLA DITTA/E APPALTATRICE/I .....	30
13. PROCEDURE DI EMERGENZA ADOTTATE .....	30
14. DICHIARAZIONI FINALI .....	30

## 2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La normativa di riferimento in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro, ai sensi della quale deve essere redatto il DUVRI è la seguente:

D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, e s.m. e i., in attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 marzo 2007 n. 123, in materia di **"tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro"**.

## 3. OGGETTO E SCOPO DEL DUVRI

L'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, prevede una serie di adempimenti per la gestione dei rischi derivanti dalle attività in appalto o contratto d'opera. In particolare, esso prevede che:

### **1. il Datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi:**

- a) verifichi, anche attraverso l'iscrizione alla Camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera;
- b) fornisca agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a 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:**

- 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 promuova 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 le interferenze. Questo documento va 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.**

**4. Il Datore di lavoro – committente, pena la nullità del contratto, deve individuare gli eventuali costi aggiuntivi relativi alla sicurezza, - non assoggettabili al ribasso-, che devono essere adeguatamente valutati ed indicati nei bandi.**

**5. Ai sensi dell'articolo 26, comma 3 ter del D.Lgs 81/2009 così come modificato dal D.Lgs. 106/2009, le specifiche competenze previste nei precedenti punti 1., 2., 3., 4., sono affidate, nei casi in cui il Datore di lavoro non coincide con il Committente, al soggetto che affida il contratto e che 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. Eventuali integrazioni verranno effettuate in riferimento a rischi specifici da interferenza eventualmente presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. Detta eventuale integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integrerà gli atti contrattuali.**

Pertanto, vengono fornite alle imprese già in fase di gara d'appalto dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale presenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle proprie attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze negli ambienti interessati, cui sono destinati ad operare del ditte appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione ai potenziali rischi interferenti.

#### 4. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE

La valutazione del rischio, così come prevista dal D. Lgs. 81/2008, va intesa come l'insieme di tutte quelle operazioni, conoscitive ed operative, che devono essere attuate per giungere ad una stima dell'esposizione per il personale ai fattori di pericolo per la propria sicurezza e la salute, in relazione allo svolgimento delle lavorazioni effettuate.

Ciò dopo un'attenta verifica, al fine di una programmazione degli eventuali interventi di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione del rischio secondo quanto previsto dal citato D. Lgs. 81/2008.

La valutazione del rischio risulta essere un'operazione complessa che richiede, necessariamente, per ogni ambiente o posto di lavoro considerato, una specifica serie di operazioni tra esse correlate in via successiva e conseguente tra loro, e che devono prevedere:

- l'identificazione delle sorgenti di rischio presenti nel ciclo lavorativo preso in considerazione;
- l'individuazione dei conseguenti potenziali rischi di esposizione in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, sia per quanto attiene ai rischi per la sicurezza che per la salute;
- la valutazione dei rischi residui connessi con le situazioni precedentemente individuate;
- valutazione in merito alla sovrapposizione delle lavorazioni.

Nel presente documento si è fatto riferimento alle seguenti definizioni:

**Pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.

**Rischio:** probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione ad un determinato fattore.

**Rischio residuo:** rischio che può comunque rimanere anche dopo l'attuazione di una o più misure di riduzione.

**Valutazione del rischio:** procedimento di valutazione dei rischi residui per la sicurezza e la salute dei lavoratori, nell'espletamento delle loro mansioni, derivate dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.



## 5. INDIVIDUAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO DEL COMMITTENTE

### 5.1. dati identificativi del committente

<b>Ente</b>	Consiglio Regionale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
<b>Sede Legale</b>	Piazza Oberdan n. 6 - Trieste
<b>Partita IVA o Codice Fiscale</b>	C.F.: 80016340327
<b>Datore di Lavoro</b>	dott.ssa Antonella Manca
<b>R.S.P.P.</b>	dott. Lucio Cermel
<b>Medico competente</b>	dott.ssa Vanda Buciol
<b>Responsabile del procedimento</b>	dott.ssa Alessandra Cammaroto
<b>Telefono</b>	040 3773896
<b>FAX</b>	040 3773929
<b>Numero Dipendenti (Consiglio Reg.le)</b>	dipendenti 176 - consiglieri 59
<b>A.S.S. di riferimento</b>	ASS. n. 1 "Triestina"

Il processo valutativo si sviluppa nell'individuazione dei fattori di rischio attribuibili al committente, cioè inerenti ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso gli stessi ed in particolare nell'area oggetto dei lavori in appalto.

Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Pericoli derivanti da elementi strutturali;
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine;
- Pericoli per la salute;
- Pericoli di incendio/esplosione;
- Altri pericoli eventuali.

Successivamente viene effettuata l'individuazione dei fattori di rischio originati dalle attività dell'Appaltatore con ricadute sul personale appartenente al Committente.

Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Pericoli riferibili ad elementi strutturali;
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine;
- Pericoli per la salute;
- Pericoli di incendio/esplosione;
- Eventuali altri pericoli presenti (rischi residui);

## 5.2. individuazione delle potenziali interferenze

L'individuazione delle potenziali interferenze presenti è la parte fondamentale per la redazione del DUVRI, dove si individua se e come il personale del committente e quello dell'appaltatore possano causare reciprocamente situazioni di rischio.

Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitarne la probabilità di accadimento e l'entità dello stesso tramite gli interventi preventivi e/o protettivi ritenuti, volta per volta, più opportuni.

## 5.3. attività svolte dal committente:

### Il Committente:

<b>Consiglio regionale della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia</b>
---

#### *Declaratoria del Servizio amministrativo*

- elabora il progetto del bilancio annuale di previsione, i relativi aggiornamenti e variazioni, il conto consuntivo e le connesse note illustrative. Predisporre altresì gli atti di accertamento e riscossione delle entrate, nonché quelli di gestione della spesa ed in particolare:
  - provvede a tutti gli atti e provvedimenti riguardanti la liquidazione ed il pagamento degli emolumenti fissi ed accessori dei consiglieri regionali, le relative ritenute e adempimenti connessi;
  - tratta gli atti relativi agli assegni vitalizi degli ex consiglieri regionali predisponendo i provvedimenti conseguenti, compresi quelli riguardanti la liquidazione e il pagamento;
  - cura gli adempimenti relativi alla corresponsione degli emolumenti per il funzionamento dei Gruppi consiliari;
  - cura gli adempimenti relativi alla corresponsione degli emolumenti del Difensore Civico, del Tutore dei Minori e della Commissione per le pari opportunità, nonché agli atti di gestione contabile delle spese relative al funzionamento ed all'attività dei medesimi;
  - svolge funzioni di verifica sull'attività di gestione contabile del Co.Re.Com.;
  - provvede a tutti gli adempimenti in materia fiscale cui è tenuto il Consiglio regionale in qualità di sostituto d'imposta, curando all'uopo i rapporti con gli uffici finanziari centrali e periferici dello Stato;
  - provvede al controllo sulla gestione del servizio di tesoreria.
- svolge le funzioni di provveditorato ed economato provvedendo:
  - agli adempimenti amministrativi per la stipulazione dei contratti relativi ad acquisizione di beni e prestazione di servizi necessari per il funzionamento del Consiglio regionale;
  - all'approvvigionamento ed alla gestione degli arredi e delle attrezzature nonché all'acquisto di pubblicazioni, riviste, materiali ed oggetti di cancelleria e di consumo in genere necessari per il funzionamento del Consiglio regionale;
  - all'assunzione in carico dei beni mobili ed alla tenuta del relativo inventario, nonché alla tenuta ed alla gestione del magazzino generale;
- cura gli adempimenti amministrativi per la gestione funzionale delle sedi del Consiglio regionale, compresi i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- cura gli adempimenti amministrativi per la gestione funzionale delle sedi periferiche dei Gruppi consiliari.

**N.B. La predisposizione del DUVRI non è necessaria nei casi di contratti per i quali è obbligatorio redigere, ai sensi di legge, il "Piano di sicurezza e coordinamento", in quanto l'analisi dei rischi interferenti e la stima dei relativi costi sono già contenuti nel PSC.**

#### 5.4. descrizione delle lavorazioni potenzialmente svolte presso i locali dell'amministrazione regionale assegnati al Consiglio regionale.

(La descrizione analitica dei rischi lavorativi potenzialmente presenti e le misure di prevenzione da adottare sono esplicitate all' art.7 del presente documento)

- ☒ Attività di ufficio
- ☒ Manutenzioni edili
- ☒ Manutenzione di impianti elettrici
- ☒ Manutenzione di impianti elevatori
- ☒ Manutenzione di impianti termici e di climatizzazione
- ☒ Manutenzione di impianti idrico/sanitari
- ☒ Manutenzione tende
- ☒ Manutenzione da parte di terzi di impianti situati in immobili regionali (in particolare sui tetti)
- ☒ Presidio delle portinerie ed addetti alla vigilanza delle sedi regionali
- ☒ Pulizia fognature e pozzi neri
- ☒ Installazione e manutenzione di impianti speciali (reti elettriche, telefoniche, apparecchiature hardware, impianti di sicurezza impianti e sistemi antincendio, dispositivi tecnologici per il controllo e l'interazione dei sistemi di allarme e sicurezza)
- ☒ Rifornimento periodico alle macchine distributrici di bevande
- ☒ Verifica periodica degli estintori e/o loro sostituzione e prova delle manichette antincendio
- ☒ Installazione, manutenzione ordinaria/straordinaria di computer, stampanti, fax, fotocopiatrici. telefoni
- ☒ Installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari presenti presso la stamperia
- ☒ Montaggio e smontaggio arredi
- ☒ Lavori di facchinaggio, movimentazione di arredi e documentazione cartacea negli uffici, e di materiale di risulta o dichiarato fuori inventario o fuori uso
- ☒ Installazione, e manutenzione di macchinari ed attrezzature
- ☒ Posizionamento e/o prelievo di arredi temporanei
- ☒ Manutenzione florovivaistica
- ☒ Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e loro sanificazione
- ☒ Derattizzazione ambientale
- ☒ Installazione e manutenzione di apparecchiature informatiche (server, main frame, dispositivi correlati , tecnologie di connettività sulle reti digitali, e di impianti di ricezione televisiva)
- ☒ Servizio Bar, Mensa compreso catering e/o rinfreschi
- ☒ Servizio di ritiro, trasposto, smistamento e distribuzione della posta
- ☒ Collegamenti radiofonici e riprese televisive
- ☒ Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti speciali
- ☒ Raccolta e smaltimento di carta e cartone
- ☒ Fornitura periodica di combustibile

- ☒ Ricezione della merce a magazzino, stoccaggio
- ☒ Altro: .....

○ **tipologia di macchine/attrezzature usate**

- ☒ Attrezzature per pulizie, lavaggio, deceratura...
- ☒ Utensili manuali (martello, cacciavite, pinze, ecc.)
- ☒ Attrezzature portatili a batteria (avvitatore, trapano, ecc.)
- ☒ Attrezzature portatili alimentate da corrente elettrica (trapano, demolitore, seghetto, fle•, ecc.)
- ☒ Compressore
- ☒ Carrello elettrici e/o a spinta
- ☒ Automezzi, autocarri, autobotti
- ☒ Scale e tra battelli
- ☒ Ponteggi
- ☒ Transpallet
- ☒ Altro: .....

○ **tipologia di prodotti/sostanze usate**

- ☒ Prodotti per la pulizia generici
- ☒ Prodotti per la pulizia specifici (ipoclorito di sodio, acido muriatico, ecc.)
- ☒ Idropitture murali
- ☒ Colle ( base solvente, viniliche, epossidiche, ecc..)
- ☒ Cementi, malte
- ☒ Lubrificanti
- ☒ Solventi
- ☒ Altro: .....

**5.5. pericoli derivanti da elementi strutturali**

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Osservazioni
Pavimentazione pericolosa (bagnata, scivolosa, irregolare, ecc.)	X		
Dislivelli con pericolo di caduta verso il basso	X		
Superfici calpestabili con portate limitate (lucernai, andatoie, ecc.)	X		
Spazi ristretti	X		
Vie di fuga ed uscite di emergenza	X		
Caduta oggetti/materiali dall'alto	X		
Microclima (temperatura, umidità, ventilazione particolari)	X		
Illuminazione (scarsa e/o eccessiva)	X		

## 5.6. pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Osservazioni
Apparecchiature elettriche sotto tensione	X		
Impianti elettrici sotto tensione	X		
Quadri elettrici sotto tensione	X		
Impianti termici a gasolio/gas metano	X		
Impianti automatici in funzione (cancelli, porte)	X		
Macchine con organi in movimento (sbarre di accesso)	X		
Proiezione di oggetti (fluidi, scintille, schegge, ecc.)	X		

## 5.7. pericoli per la salute

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Osservazioni
Sostanze e preparati pericolosi (tossici, nocivi, irritanti)	X		
Agenti chimici aerodispersi (aerosol)	X		
Fumi, polveri e/o fibre aerodisperse	X		
Agenti biologici	X		
Rumore dovuto all'utilizzo di attrezzature	X		

## 5.8. pericoli di incendio/esplosione

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Osservazioni
Materiali combustibili	X		
Sostanze infiammabili	X		
Materiali o sostanze esplosive		X	
Presenza fiamme libere	X		

## 6. I COSTI DELLA SICUREZZA

Il contratto d'appalto deve contenere, a pena di nullità, anche i costi relativi alla sicurezza da eventuali rischi interferenti sia nel comparto dei lavori sia in quello dei servizi e delle forniture e devono essere quantificati da parte del Committente – Consiglio Regionale – Servizio Amministrativo - adeguatamente valutati ed indicati nei bandi.

Si deve ricordare che per la predisposizione del DUVRI l' "Autorità per la vigilanza dei contratti pubblici di lavori (AVCP) , servizi e forniture" ha indicato nella propria determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 che si parla di **"interferenza"** nella circostanza in cui **si verifica un contatto rischioso** tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore o tra il personale di diverse imprese che operano nella sede con contratti differenti.

Sono stati individuati da parte della citata Autorità quali fonte **di interferenza i seguenti rischi.**

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalla lavorazioni dell'appaltatore;

- esistenti nel luogo di lavoro del committente, dove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzioni particolari richieste esplicitamente dal committente e che comportino pericoli aggiuntivi a quelli specifici dell'attività appaltata;
- altro specifico ed attinente a situazioni particolari.

Si ritiene che, in linea di massima, i costi sono in realtà una diretta conseguenza dell'effettuazione di una diversa valutazione dei rischi e delle conseguenti misure prese per la prevenzione e per l'organizzazione del lavoro al fine di eliminare o ridurre le fonti di rischio presenti.

A titolo di esempio si possono individuare quali fonti di costi le seguenti tipologie di attività:

- la riunione di coordinamento promossa dal Committente
- la redazione di un unico documento di valutazione dei rischi da interferenza
- lo svolgimento di corsi di informazione, formazione ed addestramento per i lavoratori
- l'acquisizione di segnaletica di sicurezza ed indicazione (cartelli, nastri bicolori, transenne, supporti per interdizione)
- la modificazione e la riorganizzazione dell'attività lavorativa
- la predisposizione di misure di protezione a livello collettivo e/o individuale (DPI)
- il reperimento o la creazione/trasformazione di aree di lavoro ad uso specifico
- le eventuali potenziali emergenze

Detti costi devono essere valutati dal datore di lavoro ed espressamente indicati nel contratto.

In generale, rientrano nei costi della sicurezza del DUVRI tutte quelle **spese** che il Committente prevede che l'Appaltatore debba sostenere **in più rispetto a quanto egli ha già previsto per svolgere la propria attività in sicurezza (DVR)** al fine di garantire la sicurezza dei lavoratori anche dai rischi interferenziali potenzialmente presenti nell'esecuzione dell'appalto di cui trattasi.

Anche qualora si ritenesse, dopo un'adeguata valutazione, che i costi per la sicurezza derivanti da rischi per attività interferenti siano pari a zero, il Datore di lavoro ed il Direttore di servizio competente alla stipula del contratto devono darne atto espressamente nei documenti di gara e nel DUVRI medesimo.

Naturalmente ne consegue che per **i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'aggiudicatario, resta immutato l'obbligo per il contraente di elaborare il proprio DUVRI e di attuare le misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. Tali ultimi costi sono a carico dell'aggiudicatario.**

**E' prevista la possibilità per l'appaltatore di presentare proposte integrative al DUVRI predisposto dall'Amministrazione regionale, che dovranno di conseguenza essere attentamente valutate, di volta in volta, da parte del Datore di Lavoro, in caso di necessarie modifiche (di carattere tecnico, logistico o organizzativo) dovute all'incidenza dell'attività specifica del contratto sui costi aggiuntivi degli oneri nella sicurezza per attività interferenziali.**

La stima dei costi dovrà risultare congrua, analitica per le singole voci prese in esame, riferita ad elenchi prezzi standard, o specialistici, o basata su prezziari e listini ufficiali vigenti nell'area interessata dall'appalto, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del Committente – Amministrazione regionale od eventualmente riferendosi ad una valutazione desunta da indagini di mercato.

Come specificato dalla Determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 dell' "Autorità di vigilanza dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", si ritiene possibile, vista l'effettiva difficoltà di una reale quantificazione di alcuni costi per la sicurezza, in analogia alle procedure adottate in materia di appalti di lavori pubblici, utilizzare anche per servizi e forniture quanto già previsto dall'articolo 7, comma 1 del DPR. n. 222/2003.

**Va altresì ricordato che tutti i costi per la sicurezza non mai sono assoggettabili al ribasso.**

Nella sottostante tabella si riassumono le voci di costo per gli oneri della sicurezza degli appalti derivanti da rischi di interferenza. I costi si intendono IVA esclusa.

# **TABELLA DEI COSTI AGGIUNTIVI DETERMINATI DA RISCHI DERIVANTI DA ATTIVITA' INTERFERENTI**

MISURE DA ATTUARE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'	COSTO UNITARIO	COSTO TOTALE
Riunione di coordinamento promossa dal committente e predisposizione del relativo verbale per l'aggiornamento del documento unico di valutazione dei rischi da interferenza - DUVRI	ora	1	€. 70,00	€. 70,00
Svolgimento di corsi di formazione/addestramento e attività di informazione ed aggiornamento per i lavoratori	ora	12	€. 20,00	€. 240,00
Acquisizione di segnaletica di sicurezza ed indicazione:				
- nastro segnaletico bicolore	al rotolo	4	€. 4,00	€. 16,00
- cavalletti con indicazione attenzione "pavimento scivoloso"	al pezzo	4	€. 12,50	€. 50,00
- transenne / cavalletti con traversa (mis. indicative 20x120)	al pezzo	2	€. 40,00	€. 80,00
TOTALE COSTI PER RISCHI DI NATURA INTERFERENZIALE				€. 456,00

## **7. MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE**

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
<b>MANUTENZIONI EDILI</b>	Possibile caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro	<p>Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori, disponendo adeguata segnaletica.</p> <p>Nel caso in cui si intervenga su controsoffitti controllare, al termine dei lavori, il perfetto ancoraggio degli elementi strutturali rimossi (es. pannelli).</p> <p>Dotare i lavoratori che operano su scale, trabattelli, ecc. di idonei contenitori o borse ove riporre materiali, attrezzi ed utensili.</p>
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischio di caduta	<p>Delimitare accuratamente nel modo più idoneo la zona di lavoro;</p> <p>Vietare l'accesso ai non addetti ai lavori, disponendo adeguata segnaletica.</p>

<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE</b>	<b>RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE</b>
	Ingombro delle vie di esodo e delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, anche se solo temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni situazione che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
	Mancanza di presidi antincendio	Fare in modo che nei locali interessati dai lavori i presidi antincendio (estintori, naspi, idranti) siano sempre agevolmente individuabili ed accessibili. Ove ciò non sia possibile, assicurare comunque sempre la presenza di un idoneo numero di estintori
	Riduzione dell'efficienza del funzionamento dell'impianto di rivelazione fumi	Informare tempestivamente il personale responsabile dell'Amministrazione regionale in ordine alla disattivazione dell'impianto o al guasto accidentale di alcune sue componenti causato dai lavori
	Ribaltamento/caduta dei carichi durante il trasporto con mezzi elettrici e/o a spinta manuale	Assicurare sempre la stabilità dei carichi trasportati. Ove del caso prevedere percorsi differenziati. Se ciò non fosse possibile, delimitare opportunamente le zone riservate al transito dei mezzi di trasporto.
	Presenza di carichi sospesi nelle zone adibite a cantiere	Assicurare sempre la stabilità dei carichi sospesi ricorrendo, ove del caso ad apposite imbracature. Evitare il passaggio dei carichi su aree di transito, vie di fuga e spazi di lavoro. Apporre nella zona interessata la prevista cartellonistica e far sì che il movimento dei carichi sia segnalato tramite dispositivi otticoacustici.
	Uso di prodotti chimici (vernici, additivi, solventi, colle ecc.).	Aerare il più possibile gli ambienti, al caso avvalendosi di aspiratori localizzati. Per i lavori di grande portata, eseguire i relativi interventi al di fuori del normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative.
	Produzione di polveri provocate da lavori di demolizione di opere murarie e di preparazione delle malte	Bagnare i materiali, usare utensili dotati di sistemi aspiranti ed aerare gli ambienti. Nel caso di demolizioni di grande entità prevedere l'uso di estrattori d'aria localizzati. Per i lavori di grande portata, eseguire i relativi interventi al di fuori del normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative.
	Emissioni di rumore dalle attrezzature e/o macchinari usati	Isolare tramite paratie, pannelli fonoassorbenti, ecc. le lavorazioni più rumorose. Eseguire le demolizioni e gli interventi che comportano l'uso continuativo e prolungato di utensili elettrici (frullino, levigatrice, apritraccia, martello pneumatico, ecc.) al di fuori del normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative.
	Utilizzo di fiamme libere o produzione di scintille	Delimitare l'area di lavoro tramite l'utilizzo di barriere intercettatrici. Vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e predisporre adeguata segnaletica. Rimuovere dalla zona di intervento i materiali infiammabili eventualmente presenti ed assicurare comunque la presenza di un idoneo numero di estintori, ricorrendo eventualmente a dotazioni aggiuntive (ad es. estintori carrellati). Nel caso dell'utilizzo di bombole di gas compresso (acetilene, ossigeno, ecc.), al termine delle lavorazioni, debbono essere immediatamente rimosse dalla zona di lavoro e custodite in idonei locali adibiti al ricovero individuati di concerto con i responsabili dell'Amministrazione regionale. Le bombole eventualmente utilizzate devono essere carrellate e fissate alla struttura di trasporto in modo idoneo per evitarne il ribaltamento. Obbligo di avere un estintore nelle immediate vicinanze di intervento con la fiamma.
	Custodia degli attrezzi	Non lasciare mai gli utensili da lavoro fuori dalla zona d'intervento. Riporre, immediatamente dopo l'uso, gli attrezzi e conservarli in zone non accessibili.
	Circolazione di automezzi e di macchine da lavoro nel cantiere e/o nelle zone adiacenti	Definire le vie di transito riservate ai mezzi e quelle di pertinenza dei pedoni e delimitare i percorsi con opere provvisorie (es. barriere mobili, transenne) per evitare la circolazione promiscua. Installare sempre in loco idonea segnaletica di avvertimento e di divieto. Concordare comunque sempre con i responsabili dell'Amministrazione regionale ogni operazione che possa comportare eventuali rischi al personale



<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE</b>	<b>RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE</b>
		eventualmente presente.
	Inciampi e/o cadute su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio	<p>Posare i cavi di alimentazione a vista con sospensioni a funi. Usare ove possibile quadri di cantiere mobili per evitare l'eventuale presenza di prolunghe.</p> <p>Utilizzare cavi ad isolamento rinforzato, spine industriali ed apparecchi di almeno classe 2°.</p> <p>I quadri elettrici devono essere dotati di protezioni contro il cortocircuito ed il sovraccarico (interruttori magnetotermici) nonché di protezioni differenziali dai contatti indiretti.</p> <p>Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghe.</p> <p>Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro.</p>
<b>MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI</b>	Elettrocuzione	<p>Delimitare la zona interessata dai lavori dove potrebbero essere presenti elementi in tensione raggiungibili dalle persone e mantenere chiusi gli sportelli dei quadri elettrici qualora gli interventi non vengano svolti direttamente sugli stessi.</p> <p>Apporre nei pressi delle aree di lavoro adeguata segnaletica di avvertimento e divieto.</p> <p>Effettuare le giunzioni dei cavi e le connessioni elettriche solo all'interno delle cassette di derivazione che debbono essere sempre chiuse con i propri coperchi non appena terminate le relative operazioni.</p> <p>I quadri elettrici devono essere dotati di protezioni contro il cortocircuito ed il sovraccarico (interruttori magnetotermici) nonché di protezioni differenziali dai contatti indiretti.</p> <p>Al termine degli interventi di manutenzione degli impianti e/o delle linee elettriche controllare l'integrità dei cavi elettrici e delle protezioni dai contatti diretti e indiretti.</p> <p>Utilizzare cavi ad isolamento rinforzato, spine industriali ed apparecchi di almeno classe 2°.</p> <p>Predisporre sempre sistemi di interdizione al ripristino accidentale della tensione (blocchi di sicurezza, segnaletica, ecc.).</p>
	Caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro	<p>Durante le operazioni di manutenzione ( sostituzione plafoniere, lampade, ecc.), delimitare l'area di lavoro per impedire che il personale non addetto possa avvicinarsi alle zone ove si eseguono i lavori.</p> <p>Nel caso in cui si intervenga su controsoffitti controllare, al termine dei lavori, il perfetto ancoraggio degli elementi strutturali rimossi (es. pannelli).</p> <p>Dotare i lavoratori che operano su scale, trabattelli, ponteggi, ecc. di idonei contenitori o borse ove riporre materiali, attrezzi ed utensili.</p>
	Inciampi e/o cadute su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio.	<p>Posare i cavi di alimentazione a vista con sospensioni a funi. Usare ove possibile quadri di cantiere mobili per evitare l'eventuale presenza di prolunghe.</p> <p>Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghe.</p> <p>Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro.</p>
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	<p>Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica.</p> <p>Chiudere i pavimenti flottanti non appena terminati gli interventi.</p>
	Produzione di polvere	Delimitare la zona interessata dalle lavorazioni, ed ove possibile effettuare le lavorazioni più gravose fuori l'orario di lavoro. Ove possibile usare utensili dotati di sistemi aspiranti.
	Ferite derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	Non lasciare mai il materiale da installare (ad esempio canali, tubi, ecc.), fuori dalla delimitazione della zona d'intervento. Riporre immediatamente dopo l'uso gli attrezzi in zone protette.
	Ingombro delle vie di esodo e delle uscite di emergenza	<p>E' obbligatorio lasciare sempre sgombrare le vie di esodo evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc...</p> <p>Segnalare tempestivamente ai responsabili della Regione ogni situazione che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di</p>

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
		emergenza.
	Intralci e/o barriere che possono impedire l'individuazione o l'utilizzo di presidi antincendio (estintori, nspi, idranti).	Far sì che nei locali interessati dai lavori i presidi antincendio siano sempre agevolmente individuabili ed accessibili. Ove ciò non sia possibile assicurare comunque la presenza di un idoneo numero di estintori, al caso ricorrendo a dotazioni aggiuntive (ad es. estintori carrellati)
<b>MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELEVATORI</b>	Incidenti/scivolamenti/ cadute nel vuoto	In caso di fermo degli ascensori per manutenzione, apporre la prevista cartellonistica di avvertimento recante, tra l'altro, indicazioni sull'inizio e sulla fine dei lavori stessi. Per evitare che, in costanza delle operazioni manutentive, le persone eventualmente presenti possano accedere nella cabina ovvero varcare le porte di piano in assenza della stessa, presidiare le zone di accesso di ogni fermata ovvero installarvi adeguate segnalazioni di pericolo e delimitare gli accessi tramite opportune barriere di interdizione.
	Presenza di elementi sotto tensione	Durante le operazioni di manutenzione, vietare l'ingresso delle persone non autorizzate nei "locali macchine" degli impianti.
	Ingombro delle vie di esodo e delle uscite di emergenza	Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità.
<b>MANUTENZIONI DI IMPIANTI DI RISCALDAMENTO E CLIMATIZZAZIONE</b>	Mancanza di ricambio d'aria per fermo impianto	Segnalare preventivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionali le operazioni di manutenzione che comportano il fermo dell'impianto per evitare l'assenza di ricambio d'aria nei locali chiusi adibiti ad attività lavorativa.
	Caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro	Durante le operazioni di manutenzione delle canalizzazioni delimitare l'area di lavoro per impedire che il personale non addetto possa avvicinarsi alle zone ove si eseguono i lavori. Nel caso in cui si intervenga su controsoffitti controllare, al termine dei lavori, il perfetto ancoraggio degli elementi strutturali rimossi (es. pannelli). Dotare i lavoratori che operano su scale, trabattelli, ecc. di idonei contenitori o borse ove riporre materiali, attrezzi ed utensili.
	Produzione di polveri	Durante le operazioni di manutenzione (sostituzione filtri, smontaggio e rimontaggio condotte, ecc.) che possono comportare la produzione di polveri, provvedere alla loro rimozione tramite apparecchiature aspiranti. Per i lavori di grande portata, eseguire i relativi interventi al di fuori del normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative.
	Ferite derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	Non lasciare mai gli utensili da lavoro fuori dalla zona d'intervento. Riporre, immediatamente dopo l'uso gli attrezzi in zone protette.
	Utilizzo di prodotti chimici per la sanificazione delle condotte di aereazione	Utilizzare unicamente prodotti che non siano classificati pericolosi per la salute; circostanza che deve risultare dalla relativa scheda di sicurezza. Eseguire tali operazioni al di fuori dell'orario di lavoro e, al termine, aerare opportunamente i locali trattati
	Elettrocuzione	Delimitare la zona interessata dai lavori dove potrebbero essere presenti elementi in tensione (quadri di comando e regolazione, motori di marcia e arresto, ventilatori di mandata, ecc.) raggiungibili dalle persone e mantenere chiusi gli sportelli dei quadri elettrici qualora gli interventi non vengano svolti direttamente sugli stessi. Apporre nei pressi delle aree di lavoro adeguata segnaletica di avvertimento e divieto.
	Ingombro delle vie d'esodo e delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, anche solo temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc. Segnalare tempestivamente ai responsabili della Regione ogni situazione che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
	Inciampi e/o cadute su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio	Inciampi e/o cadute su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio. Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghe. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
		zona di lavoro.
<b>MANUTENZIONE DI IMPIANTI IDRICO/SANITARI</b>	Contatto con fiamme, tubazioni, gas ustionanti	Durante le operazioni di manutenzione svolte all'interno delle centrali termiche vietare l'ingresso alle persone non autorizzate.
	Scivolamenti dovuti a perdite d'acqua	Chiudere, prima delle relative operazioni di manutenzione, il rubinetto generale di piano. Asciugare prontamente l'acqua eventualmente presente sul pavimento..
	Presenza di sfridi, residui, e sporcizia su impianti di acqua potabile	Al termine degli interventi di manutenzione e prima di riattivare i punti di erogazione di acqua destinata al consumo umano, effettuare la pulizia e lo spurgo delle tubazioni.
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica.
	Presenza di rumore	Effettuare le lavorazioni che comportano l'utilizzo continuativo di attrezzature rumorose (trapano, scanalatrice, demolitore, ecc.) fuori dal normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative.
	Ferite derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	Non lasciare mai gli utensili da lavoro fuori dalla zona d'intervento. Riporre, immediatamente dopo l'uso gli attrezzi e conservarli in zone protette.
	Utilizzo di fiamme libere	Delimitare l'area di lavoro tramite l'utilizzo di barriere intercettatrici. Vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica. Rimuovere dalla zona di intervento i materiali infiammabili eventualmente presenti. Nel caso dell'utilizzo di bombole di gas compresso (acetilene, ossigeno, ecc.) queste, al termine delle lavorazioni, debbono essere immediatamente rimosse dalla zona di lavoro e custodite in locali adibiti al ricovero. Le bombole eventualmente utilizzate devono essere carrellate e fissate alla struttura di trasporto in modo idoneo per evitarne il ribaltamento. Obbligo di avere un estintore nelle immediate vicinanze di intervento con la fiamma.
	Presenza di ingombri nelle vie di esodo ed in prossimità delle uscite di emergenza.	E' obbligatorio lasciare sempre sgombrare le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente il materiale oggetto delle lavorazioni. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni situazione che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
<b>MANUTENZIONE TENDE</b>	Caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro	Durante le operazioni di manutenzione delimitare l'area di lavoro per impedire che il personale non addetto possa avvicinarsi alle zone ove si eseguono i lavori. Dotare i lavoratori che operano su scale, trabattelli, ecc. di idonei contenitori o borse ove riporre materiali, attrezzi ed utensili.
	Ferite derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	Non lasciare mai gli utensili da lavoro fuori dalla zona d'intervento. Riporre immediatamente dopo l'uso gli attrezzi e conservarli in zone protette.
	Spargimento di polvere nell'ambiente	Effettuare le operazioni di pulizia in ambienti separati da quelli di lavoro utilizzando apparecchiature aspiranti. Ove possibile effettuare le lavorazioni di manutenzione che comportano produzione di polvere, fuori dall'orario di lavoro.
	Inciampi e/o cadute causate dai cavi di alimentazione degli attrezzi	Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro, anche per evitare l'uso di prolunghe.
	Inciampi e/o cadute causate dalla presenza di materiali (cellophan, cartoni, tende di ricambio).	Per il tempo strettamente necessario al montaggio delle tende, circoscrivere la zona interessata, rendendola non accessibile al personale non addetto. Al termine della lavorazione eliminare prontamente i materiali di risulta depositati sul pavimento.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
<b>MANUTENZIONE DA PARTE DI TERZI DI IMPIANTI SITUATI IN IMMOBILI REGIONALI (IN PARTICOLARE SUI TETTI)</b>	Caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro.	<p>Durante le operazioni di manutenzione delimitare l'area interessata per impedire che il personale non addetto possa avvicinarsi alle zone ove si eseguono i lavori.</p> <p>Nel caso in cui si intervenga su controsoffitti controllare, al termine dei lavori, il perfetto ancoraggio degli elementi strutturali rimossi (es. pannelli).</p> <p>Qualora si operi su tetti, prima di iniziare i lavori, verificare assieme al personale incaricato dall'Amministrazione regionale delle specifiche caratteristiche tipologiche e di portata della pavimentazione o copertura presenti.</p> <p>Dotare i lavoratori che operano su scale, trabattelli, impalcature, ecc. di idonei contenitori o borse ove riporre materiali, attrezzi ed utensili.</p>
	Utilizzo di impianti elevatori	Utilizzare, ove presenti, impianti montacarichi avendo cura di assicurare la stabilità dei carichi trasportati e di non superare i limiti di peso indicati sulla targa dell'impianto posta all'interno della cabina
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	<p>Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica.</p> <p>Chiudere i pavimenti flottanti non appena terminati gli interventi</p>
	Presenza di conduttori elettrici sotto tensione	Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento.
	Inciampo su cavi elettrici posti nei luoghi di passaggio	<p>Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghe.</p> <p>Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro e far passare in alto i cavi che attraversano le aree di transito. In alternativa, fissare detti cavi al pavimento con nastro adesivo.</p>
	Presenza di rumore	Effettuare le lavorazioni che comportano l'utilizzo continuativo di attrezzature rumorose fuori dal normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative
<b>PRESIDIO DELLE PORTINERIE ED ADDETTI ALLA VIGILANZA DELLE SEDI REGIONALI</b>	Possesso per tutto il personale di vigilanza di armi da fuoco	<p>Fare riferimento a quanto previsto dal Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza. Impiegare unicamente personale debitamente assoggettato a corsi di formazione, ripetuti periodicamente, riguardanti le modalità di detenzione e d'uso delle armi da fuoco.</p> <p>Queste ultime devono essere rigorosamente custodite "sulla persona" con il dispositivo di sicurezza inserito</p>
	Riconoscibilità del personale	Durante la permanenza nei locali dell'Amministrazione regionale per motivi di servizio, gli addetti devono indossare la prevista divisa munita di placca metallica recante l'indicazione della Società di appartenenza ed il cartellino identificativo munito di fotografia
<b>PULIZIA FOGNATURE E POZZI NERI</b>	Accesso di automezzi su proprietà immobiliari dell'A.R.	<p>Attenersi alla segnaletica ed alla cartellonistica di avvertimento e di divieto prevista per l'immobile.</p> <p>Concordare preventivamente con il personale regionale o con gli addetti alla sorveglianza la sistemazione più idonea dei tubi di spurgo del materiale fognario</p>
	Ingombro delle vie d'esodo e delle uscite di emergenza	<p>E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di utilizzarle anche in via solo temporanea.</p> <p>Nel caso di indispensabile utilizzo di dette zone, concordare con i responsabili dell'Amministrazione regionale eventuali soluzioni al fine di non diminuire la piena agibilità delle vie d'esodo</p>
	Possibile fuoriuscita accidentale di residui dello spurgo durante le fasi di lavoro con il conseguente spargimento a terra di liquami e relativo pericolo di scivolamento	Provvedere alla tempestiva pulizia del pavimento con opportuni prodotti assorbenti e detergenti, delimitando temporaneamente la zona di lavoro e vietando l'accesso ai non addetti.
	Fuoriuscita di cattivi odori durante le operazioni	Provvedere, qualora possibile, all'effettuazione delle pulizie in assenza di personale ed in orario non lavorativo
<b>INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI SPECIALI (RETI</b>	Caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro	Delimitare la zona interessata dai lavori dove potrebbero essere presenti elementi in tensione raggiungibili dalle persone e mantenere chiusi gli sportelli degli armadi rack, dei cavedi, delle centrali di allarme antintrusione e

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
<b>ELETTRICHE, TELEFONICHE, APPARECCHIATURE HARDWARE, IMPIANTI DI SICUREZZA, IMPIANTI E SISTEMI ANTINCENDIO, DISPOSITIVI TECNOLOGICI PER IL CONTROLLO E L'INTERAZIONE DEI SISTEMI DI ALLARME E DI SICUREZZA</b>		delle centrali di rivelazione incendi, qualora gli interventi non vengano svolti direttamente sugli stessi. Apporre nei pressi delle aree di lavoro adeguata segnaletica di avvertimento e divieto. Al termine delle opere assicurarsi dell'integrità dei collegamenti di terra.
	Elettrocuzione	Delimitare la zona interessata dai lavori dove potrebbero essere presenti elementi in tensione raggiungibili dalle persone e mantenere chiusi gli sportelli degli armadi rack, dei cavedi, delle centrali di allarme antintrusione e delle centrali di rivelazione incendi, qualora gli interventi non vengano svolti direttamente sugli stessi. Apporre nei pressi delle aree di lavoro adeguata segnaletica di avvertimento e divieto. I quadri elettrici devono essere dotati di protezioni contro il cortocircuito ed il sovraccarico (interruttori magnetotermici) nonché di protezioni differenziali dai contatti indiretti. Al termine delle opere assicurarsi dell'integrità dei collegamenti di terra. Riduzione dell'efficacia degli impianti (rivelazione fumi, rete idrica, spegnimento automatico, ecc.). Informare tempestivamente i soggetti responsabili dell'Amministrazione regionale in ordine alla eventuale disattivazione degli impianti, o di parte di essi, dovuta ai lavori.
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti e disporre adeguata segnaletica. Chiudere i pavimenti flottanti non appena terminati gli interventi e, in caso di installazione di apparecchiature di peso considerevole, assicurarsi della loro stabilità
	Ferite derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	Non lasciare mai gli utensili da lavoro fuori dalla zona d'intervento. Riporre, immediatamente dopo l'uso gli attrezzi in zone protette.
	Presenza di ingombri nelle vie di esodo ed in prossimità delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc. Segnalare tempestivamente ai responsabili della Regione ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
<b>RIFORMIMENTO PERIODICO ALLE MACCHINE DISTRIBUTRICI DI BEVANDE</b>	Presenza di cavi elettrici con possibilità di elettrocuzione	Utilizzare, per l'alimentazione delle macchine distributrici cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento. I collegamenti delle macchine distributrici alla rete elettrica andranno fatti esclusivamente a prese dedicate e segnalate dagli addetti dell'Amministrazione regionale. Analogamente eventuali collegamenti alla rete acqua saranno concordati con i responsabili dell'Amministrazione regionale
	Possibile inciampo derivante dalla presenza di cavi elettrici	Servirsi dei punti di alimentazione più vicini al posizionamento della macchina distributtrice, anche per evitare l'uso di prolunghe. Per l'eventuale la stesura cavi predisporre percorsi sicuri.
	Spargimento sul pavimento di sostanze (acqua, altri liquidi) e relativo pericolo di scivolamento	Provvedere alla pulizia ed all'asciugatura tempestiva delle sostanze versate sul pavimento con stracci ed altro idoneo prodotto,
	Caduta/ribaltamento di carichi durante il trasporto	Assicurare sempre la stabilità dei carichi trasportati. Nelle operazioni di tiro/spinta dei carrelli procedere lentamente e curare che l'ingombro dei colli non impedisca un'adeguata visibilità del percorso.
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	Accertarsi prima di operare della situazione di fatto della zona in cui si deve transitare
	Presenza di Ingombri nelle vie di esodo e delle adiacenze delle uscite di	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
	emergenza	
<b>VERIFICA PERIODICA DEGLI ESTINTORI, E/O LORO SOSTITUZIONE E PROVA DELLE MANICHETTE</b>	Presenza di estintori e loro verifica o sostituzione	Agire con estrema attenzione, delimitare temporaneamente la zona di lavoro e vietare l'accesso ai non addetti
	Presenza di connessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	Presenza di connessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta.
	Ingombro delle vie d'esodo e delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente il materiale oggetto delle lavorazioni. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza
	Possibile fuoriuscita accidentale dei prodotti estinguenti dagli estintori durante le fasi di maneggio	Accertarsi che nella zona in cui si opera non sia presente personale non espressamente autorizzato. Qualora si prevedano tempi lunghi per le operazioni di manutenzione e la possibilità di disagio per il personale regionale presente, cercare di effettuarle al di fuori del normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative
<b>INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI COMPUTER, STAMPANTI, FAX, FOTOCOPIATRICI, TELEFONI</b>	Elettrocuzione	Delimitare la zona interessata dai lavori dove potrebbero essere presenti elementi in tensione raggiungibili dalle persone e mantenere chiusi gli sportelli dei quadri elettrici qualora gli interventi non vengano svolti direttamente sugli stessi.
	Inciampi e/o cadute causato dai cavi di alimentazione posti nei luoghi di passaggio	Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni. Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghe. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro e far passare in alto i cavi che attraversano le aree di transito. In alternativa, fissare detti cavi al pavimento con nastro adesivo della guaina di isolamento
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica. Chiudere i pavimenti flottanti non appena terminati gli interventi di installazione e di manutenzione.
	Inciampi e/o cadute causate dalla presenza di materiali (cellophane, cartoni, reggette in plastica)	Per il tempo strettamente necessario al montaggio degli arredi, circoscrivere la zona interessata, rendendola inaccessibile al personale non addetto. Al termine della lavorazione eliminare prontamente i materiali di risulta depositati sul pavimento.
<b>INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI MACCHINARI PRESENTI PRESSO LA STAMPERIA</b>	Elettrocuzione	Delimitare la zona interessata dai lavori dove potrebbero essere presenti elementi in tensione raggiungibili dalle persone. Apporre nei pressi delle aree di lavoro adeguata segnaletica di avvertimento e divieto. Al termine delle opere assicurarsi dell'integrità dei collegamenti di terra. disattivazione degli impianti, o di parte di essi, dovuta ai lavori. Verificare che per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro siano utilizzati cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento e che i quadretti di alimentazione siano specificatamente individuati assieme al personale dell'Amministrazione regionale I collegamenti delle macchine distributrici alla rete elettrica andranno fatti esclusivamente a prese dedicate e segnalate dagli addetti dell'Amministrazione regionale

<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE</b>	<b>RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE</b>
	Inciampi e/o cadute su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio	<p>Posare i cavi di alimentazione a vista con sospensioni a funi. Usare ove possibile quadri di cantiere mobili per evitare l'eventuale presenza di prolungh.</p> <p>Utilizzare cavi ad isolamento rinforzato, spine industriali ed apparecchi di almeno classe 2°.</p> <p>I quadri elettrici devono essere dotati di protezioni contro il cortocircuito ed il sovraccarico (interruttori magnetotermici) nonché di protezioni differenziali dai contatti indiretti.</p> <p>Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolungh.</p> <p>Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro.</p>
	Inciampi e/o cadute causate dalla presenza di materiali (cellophan, cartoni, reggette in plastica)	<p>Per il tempo strettamente necessario al montaggio degli arredi, circoscrivere la zona interessata, rendendola inaccessibile al personale non addetto.</p> <p>Al termine della lavorazione eliminare prontamente i materiali di risulta depositati sul pavimento.</p>
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	<p>Per il tempo strettamente necessario al montaggio degli arredi, circoscrivere la zona interessata, rendendola inaccessibile al personale non addetto.</p> <p>Al termine della lavorazione eliminare prontamente i materiali di risulta depositati sul pavimento.</p>
<b>MONTAGGIO E/O SMONTAGGIO ARREDI</b>	Caduta/ribaltamento di carichi durante il trasporto con transpallett elettrici o altri mezzi a spinta manuale	Assicurare sempre la stabilità dei carichi. Nelle operazioni di movimentazione dei carrelli procedere lentamente e curare che l'ingombro dei colli non impedisca un'adeguata visibilità del percorso.
	Utilizzo di impianti elevatori	Utilizzare, ove presenti, impianti montacarichi avendo cura di assicurare la stabilità dei carichi trasportati e di non superare i limiti di peso previsti per l'utilizzo dell'impianto ed indicati sulla targhetta posta all'interno della cabina..
	Tiro in alto tramite mezzi di sollevamento	<p>Assicurare sempre la stabilità dei carichi ricorrendo ad apposite imbracature ed al corretto ancoraggio dell'apparecchiatura utilizzata per il sollevamento.</p> <p>Delimitare la zona di interesse per evitare danni in caso di caduta accidentale dei colli trasportati.</p>
	Inciampi e/o cadute causate dalla presenza di materiali (cellophan, cartoni, reggette in plastica)	<p>Per il tempo strettamente necessario al montaggio degli arredi, circoscrivere la zona interessata, rendendola inaccessibile al personale non addetto.</p> <p>Al termine della lavorazione eliminare prontamente i materiali di risulta depositati sul pavimento.</p>
	Ingombro delle vie d'esodo	<p>E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, arredi, imballaggi, attrezzature, ecc.</p> <p>Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.</p>
	Ferite derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	<p>Non lasciare mai gli utensili da lavoro fuori dalla zona d'intervento.</p> <p>Riporre, immediatamente dopo l'uso gli attrezzi in zone protette.</p>
	Produzione di polvere	Chiudere la zona interessata dalle lavorazioni ed aerare sufficientemente l'ambiente aprendo ove possibile le finestre.
	Inciampo su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio	<p>Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento.</p> <p>Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolungh.</p> <p>Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro e far passare in alto i cavi che attraversano le aree di transito.</p>

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
<b>LAVORI DI FACCHINAGGIO, MOVIMENTAZIONE DI ARREDI E DOCUMENTAZIONE INTERNA, CARICO CONTAINER DI MATERIALE DI RISULTA O DICHIARATO FUORI INVENTARIO O FUORI USO (MAGAZZINI, UFFICI, ARCHIVI)</b>	Derivanti dall'utilizzo di attrezzature di lavoro	Per le attività in questione la ditta deve usare esclusivamente attrezzature di sua proprietà, conformi alle vigenti norme di sicurezza.
	Ingombro delle vie di esodo e delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente il materiale oggetto delle lavorazioni. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
	Tiro in alto tramite mezzi di sollevamento	Assicurare sempre la stabilità dei carichi ricorrendo ad apposite imbracature ed al corretto ancoraggio dell'apparecchiatura utilizzata per il sollevamento. Delimitare la zona di interesse per evitare danni in caso di caduta accidentale dei colli trasportati.
<b>INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINARI ED ATTREZZATURE</b>	Caduta/ribaltamento di carichi durante il trasporto con transpallett elettrici o altri mezzi a spinta manuale	Assicurare sempre la stabilità dei carichi trasportati. Nelle operazioni di movimentazione dei carrelli procedere lentamente e curare che l'ingombro dei colli non impedisca un'adeguata visibilità del percorso.
	Utilizzo di impianti elevatori	Utilizzare, ove presenti, impianti montacarichi avendo cura di assicurare la stabilità dei carichi trasportati e di non superare i limiti di peso indicati sulla targa dell'impianto posta all'interno della cabina. Non utilizzare mai gli asensori come elevatori, la cosa potrebbe arrecare danni all'impianto.
	Tiro in alto tramite mezzi di sollevamento	Assicurare sempre la stabilità dei carichi ricorrendo ad apposite imbracature ed al corretto ancoraggio dell'apparecchiatura utilizzata per il sollevamento. Delimitare la zona di interesse per evitare danni in caso di caduta accidentale dei colli trasportati.
	Elettrocuzione.	Delimitare la zona di lavoro, vietare l'accesso ai non addetti e disporre adeguata segnaletica. Togliere tensione agendo sull'interruttore posto sulla linea di alimentazione della macchina ovvero procedere al distacco della spina elettrica. Al termine degli interventi controllare l'integrità dei cavi elettrici e dei collegamenti di terra nonché delle protezioni dai contatti diretti ed indiretti (sportelli, carter, coprilame ecc.).
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica. Chiudere i pavimenti flottanti non appena terminati gli interventi.
	Presenza di ingombri nelle vie di esodo e nelle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc. Segnalare tempestivamente ai responsabili della Regione ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
	Produzione di polvere	Delimitare nel modo più idoneo la zona interessata dalle lavorazioni, ed aerare sufficientemente l'ambiente aprendo ove possibile le finestre.
	Presenza di rumore	Effettuare le lavorazioni che comportano l'utilizzo continuativo di attrezzature rumorose al di fuori del normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative.



TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
	Spargimento accidentale di liquidi (lubrificanti, solventi, inchiostri).	In caso di versamento accidentale di liquidi sulla pavimentazione, procedere all'immediata rimozione delle sostanze con idoneo prodotto.
	Spargimento accidentale del toner delle fotocopiatrici e/o delle stampanti	Eliminare i residui di toner ed aerare sufficientemente l'ambiente aprendo ove possibile le finestre.
	Utilizzo di lubrificanti o spray facilmente infiammabili	Utilizzare prodotti scarsamente infiammabili e a bassa tossicità. Tenere uno o più estintori nelle immediate vicinanze della zona in cui viene svolta la manutenzione. Aerare a sufficienza l'area interessata dai lavori.
	Inciampi su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio.	Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento.
	Ferite derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	Non lasciare mai gli utensili da lavoro fuori dalla zona d'intervento. Riporre, immediatamente dopo l'uso gli attrezzi in zone protette.
	Urti, schiacciamenti, cesoiamenti, durante prove e/o collaudi	Delimitare la zona di lavoro, vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica. Utilizzare quando necessario guanti.
<b>POSIZIONAMENTO E/O PRELIEVO DI ARREDI TEMPORANEI</b>	Caduta/Ribaltamento di carichi durante il trasporto con transpallet elettrici o altri mezzi a spinta manuale	Assicurare sempre la stabilità dei carichi. Nelle operazioni di movimentazione dei carrelli procedere lentamente e curare che l'ingombro dei colli non impedisca un'adeguata visibilità del percorso.
	Utilizzo di impianti elevatori	Utilizzare, ove presenti, impianti montacarichi avendo cura di assicurare la stabilità dei carichi trasportati e di non superare i limiti di peso indicati sulla targa dell'impianto posta all'interno della cabina.
	Tiro in alto tramite mezzi di sollevamento	Assicurare sempre la stabilità dei carichi ricorrendo ad apposite imbracature ed al corretto ancoraggio dell'apparecchiatura utilizzata per il sollevamento. Delimitare la zona di interesse per evitare danni in caso di caduta accidentale dei carichi trasportati.
	Inciampi e/o cadute causate dalla presenza di materiali (cellophane, cartoni, reglette in plastica)	Per il tempo strettamente necessario al montaggio degli arredi, circoscrivere la zona interessata, rendendola inaccessibile al personale non addetto. Al termine della lavorazione eliminare prontamente i materiali di risulta depositati sul pavimento.
	Inciampi su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio	Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento. Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghes. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro e far passare in alto i cavi che attraversano le aree di transito.
<b>MANUTENZIONE FLOROVIVAISTICA</b>	Scivolamenti causati da versamenti d'acqua sul pavimento durante l'innaffiamento delle piante	Asciugare sempre dopo le operazioni di annaffiatura l'acqua eventualmente fuoriuscita dai vasi.
	Impiego sostanze chimiche (concimi, anticrittogamici, ecc.)	Ove possibile effettuare tali operazioni al di fuori dell'orario di lavoro e, al termine, aerare i locali. In caso di spargimento accidentale di tali prodotti, provvedere tempestivamente alla relativa pulizia.
	Caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro	Nel caso in cui le operazioni vengano svolte in luoghi adiacenti agli uffici, effettuarle al di fuori dell'orario di lavoro.
	Ferite da taglio derivanti da cattiva custodia degli attrezzi	Utilizzare con cautela le specifiche attrezzature e conservarle accuratamente a fine uso nelle loro custodie e riporle in luogo non accessibile al personale presente.
	Elettrocuzione	Effettuare le giunzioni dei cavi e le connessioni elettriche solo all'interno delle cassette di derivazione, le quali debbono essere chiuse tramite le apposite viti di serraggio dei coperchi non appena terminate le relative operazioni. Al termine degli interventi di degli apparati controllare l'integrità dei cavi elettrici e delle protezioni dai contatti diretti. Predisporre sistemi di interdizione al ripristino accidentale della tensione (blocchi di sicurezza, segnaletica, ecc)

<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE</b>	<b>RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE</b>
	Presenza di ingombri nelle vie di circolazione, di esodo ed in prossimità delle uscite di emergenza.	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente il materiale oggetto delle lavorazioni. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni situazione che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
	Inciampi su cavi elettrici di alimentazione posti nei luoghi di passaggio	Utilizzare se possibile sempre attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghe Servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro, anche per evitare l'uso di prolunghe. Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento.
	Spargimento di polvere nell'ambiente	Effettuare le operazioni di pulizia in ambienti separati da quelli di lavoro utilizzando apparecchiature aspiranti. Ove possibile effettuare le lavorazioni di manutenzione sui rulli fuori dall'orario di lavoro.
<b>PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA LOCALI E LORO SANIFICAZIONE</b>	Elettrocuzione durante l'utilizzo di macchinari di pulizia	Effettuare gli allacciamenti alla rete elettrica nei punti individuati assieme al personale regionale o di servizio presso la sede interessata, al fine di non creare disfunzioni all'intero impianto elettrico. Effettuare le giunzioni dei cavi e le connessioni elettriche solo dove sono poste le specifiche prese di alimentazione preventivamente individuate ed indicate al personale di pulizia. Al termine degli interventi con le attrezzature di pulizia elettriche controllare l'integrità dei cavi elettrici e delle prese utilizzati. Predisporre sistemi di interdizione al ripristino accidentale della tensione (blocchi di sicurezza, segnaletica, ecc)
	Scivolamenti causati da versamenti d'acqua sul pavimento durante le operazioni di pulizia	Segnalare sempre con apposite tabelle i tratti di pavimento che sono si stanno pulendo. Nel caso di fuoriuscita di troppa acqua o altro liquido di pulizia, cercare di asciugare sempre in modo non creare disagi e pericolo per coloro che sono presenti.
	Intoppi su cavi elettrici o prolunghe	Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento. Servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro e far passare i cavi vicino alle pareti in modo che attraversino il meno possibile le aree di transito. In alternativa, fissare detti cavi al pavimento con nastro adesivo.
	Cadute in piano o inciampi dovuti alla presenza di cavi elettrici o di altri ostacoli	Delimitare sempre l'area di intervento Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro, anche per evitare l'uso di prolunghe, facendole comunque sempre passare lungo le pareti. Durante gli interventi non collocare materiali ed attrezzature sugli accessi e sui passaggi. Ad intervento ultimato riporre sempre i materiali e le attrezzature utilizzate negli appositi spazi/vani a ciò dedicati.
	Utilizzo di prodotti chimici	Effettuare le operazioni di sanificazione al di fuori dell'orario di lavoro del personale, seguente le cautele di sicurezza riportate nelle relative schede prodotto.
	Presenza di ingombri nelle vie di esodo e in prossimità delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente il materiale oggetto delle lavorazioni. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
	Cadute accidentali di oggetti e/o recipienti dall'alto durante le operazioni di pulizia tramite l'ausilio di scale portatili	Delimitare la zona interessata tramite opportuna segnalazione con cartelli e/o transenne.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
	e/o trabattelli.	
<b>DERATTIZZAZIONE AMBIENTALE</b>	Utilizzo di esche avvelenate o prodotti specifici previsti per la derattizzazione e la disinfestazione	<p>Durante le operazioni delimitare la zona interessata tramite idonea segnalazione tramite la sistemazione di cartelli e/o transenne.</p> <p>Effettuare sempre le operazioni di derattizzazione al di fuori dell'orario di lavoro del personale, seguendo le previste norme di sicurezza per l'utilizzo di tali prodotti.</p> <p>Alla fine del lavoro provvedere a segnalare tutta la zona interessata con etichette ben visibili il pericolo presente.</p>
	Utilizzo e presenza di prodotti chimici	<p>Effettuare le operazioni seguendo le previste cautele e procedure di sicurezza riportate nelle schede tecniche del prodotto.</p> <p>Avvisare preventivamente della presenza del prodotto il personale che effettua le pulizie.</p>
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	<p>Accertarsi prima di operare della situazione di fatto della zona da trattare.</p> <p>Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre eventuale adeguata segnaletica.</p>
	Presenza di cavi elettrici con possibilità di elettrocuzione	
<b>INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI APPARECCHIATURE INFORMATICHE (SERVER, MAIN FRAME, DISPOSITIVI AD ESSI CORRELATI, TECNOLOGIE DI CONNETTIVITA' SULLE RETI DIGITALI)</b>	Elettrocuzione.	<p>Delimitare la zona di lavoro, vietare l'accesso ai non addetti e disporre adeguata segnaletica. Prima di ogni intervento togliere la tensione agendo sull'interruttore posto sulla linea di alimentazione della macchina.</p> <p>Effettuare le giunzioni dei cavi e le connessioni elettriche solo all'interno delle cassette di derivazione, le quali debbono essere richiuse non appena terminate le relative operazioni.</p> <p>Al termine degli interventi sugli apparati controllare l'integrità dei cavi elettrici e delle protezioni dai contatti diretti.</p> <p>Predisporre sempre sistemi di interdizione al ripristino accidentale della tensione (blocchi di sicurezza, segnaletica di avvertimento, ecc.).</p>
	Caduta/ribaltamento di carichi durante il trasporto con transpallet o altri mezzi a spinta manuale	<p>Assicurarsi sempre della stabilità dei carichi trasportati. Nelle operazioni di tiro/spinta dei carrelli procedere lentamente e curare che l'ingombro dei colli non impedisca un'adeguata visibilità del percorso.</p> <p>Verificare che il peso dell'apparecchiatura sia inferiore al carico massimo sostenibile dal pavimento.</p>
	Caduta dall'alto di materiali e/o attrezzi di lavoro	<p>Delimitare l'area di lavoro per impedire che il personale non addetto possa avvicinarsi alle zone ove si eseguono le operazioni di installazione/manutenzione</p>
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	<p>Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica.</p> <p>Chiudere i pavimenti flottanti non appena terminati gli interventi</p>
	Ingombro delle vie di esodo e delle uscite di emergenza	<p>E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc.</p>
	Possibile ribaltamento di apparecchiature	<p>Verificare che, ove presenti, siano correttamente installate le scarpette antiribaltamento. Nell'apertura di cassette estraibili non superare il numero massimo cassette contemporaneamente aperte per evitare il ribaltamento dell'armadio (rack) che devono essere sempre comunque ancorati.</p>
	Presenza di rumore	<p>Effettuare le lavorazioni che comportano l'utilizzo continuativo di attrezzature rumorose fuori dal normale orario di lavoro ovvero in giornate non lavorative</p>
	Spargimento di fluidi (lubrificanti, solventi, inchiostri)	<p>Provvedere alla pulizia ed all'asciugatura tempestiva con idonei prodotti, delle sostanze versate sul pavimento</p>
	Possibilità di incendio derivanti dall'utilizzo nella installazione delle apparecchiature di liquidi o spray facilmente infiammabili	<p>Tenere uno o più estintori nelle immediate vicinanze della zona in cui viene svolta l'installazione/manutenzione</p>

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
	Possibile inciampo derivante dalla presenza di cavi elettrici e di segnale	Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro, anche per evitare l'uso di prolunghe. Per la stesura cavi predisporre percorsi separati per cavi segnale e di alimentazione. Segnalare il rischio inciampo sino alla fine della posa in opera e alla chiusura dei pavimenti flottanti.
	Elettrocuzione derivante dalla presenza di cavi elettrici	Verificare che per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro siano utilizzati cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento
	Cavi elettrici rischio corto circuito	Nello spostamento di apparati alimentati da pavimento provvedere al distacco delle alimentazioni e dei cavi segnale ove durante lo spostamento si corra il rischio di tranciare i cavi tra l'asola del pavimento e il telaio del rack o non ci sia sufficiente lentezza nei cavi sottopavimento.
<b>SERVIZIO BAR, MENSA, COMPRESO CATERING E/O RINFRESCHI</b>	Spargimento sul pavimento di sostanze (olio, acqua, altri liquidi) e relativo pericolo di scivolamento	Provvedere alla pulizia ed all'asciugatura tempestiva con segatura, stracci ed altro idoneo prodotto, delle sostanze versate sul pavimento
	Scottature ed ustioni derivanti dall'utilizzo delle attrezzature di per la preparazione degli alimenti	Porre la massima attenzione nell'utilizzo delle attrezzature da cucina e consentirlo al solo personale esperto. Delimitare al solo personale esperto una specifica zona di lavoro, preclusa ai non addetti
	Infortuni dovuti all'utilizzo di attrezzature (anche elettriche) dotate di lame e/o punta	Vietare l'accesso ai non addetti ai lavori alle zone ove vengono svolte operazioni di preparazione degli alimenti
	Presenza di Ingombri nelle vie di esodo e delle adiacenze delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza
	Presenza di intralci e/o barriere che possono impedire l'individuazione o l'utilizzo dei presidi antincendio (estintori, nappi, idranti) presenti	Fare in modo tale che nei locali interessati dai lavori i presidi antincendio siano sempre visivamente segnalati, agevolmente individuabili ed accessibili. Ove ciò non sia possibile, assicurare comunque la presenza di un idoneo numero di estintori.
<b>RITIRO, TRASPORTO, SMISTAMENTO E DISTRIBUZIONE DELLA POSTA</b>	Elettrocuzione derivante dalla presenza di cavi elettrici	Verificare che per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro siano utilizzati cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento e che i quadretti di alimentazione siano specificatamente individuati assieme al personale dell'Amministrazione regionale I collegamenti delle macchine distributrici alla rete elettrica andranno fatti esclusivamente a prese dedicate e segnalate dagli addetti dell'Amministrazione regionale
	Caduta/ribaltamento di carichi durante il trasporto con i carrelli a spinta manuale in dotazione	Assicurarsi sempre della stabilità dei carichi trasportati. Nelle operazioni di tiro/spinta dei carrelli procedere lentamente e curare che l'ingombro dei colli non impedisca un'adeguata visibilità del percorso.
	Spargimento sul pavimento di sostanze liquide e relativo pericolo di scivolamento	Provvedere alla pulizia ed all'asciugatura tempestiva con segatura, stracci ed altro idoneo prodotto, delle sostanze versate sul pavimento
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta	Delimitare la zona di lavoro; vietare l'accesso ai non addetti ai lavori e disporre adeguata segnaletica
	Presenza di ingombri nelle vie di esodo e delle adiacenze delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente, materiali, attrezzi, ecc. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza
	Accesso di automezzi su proprietà dell'A. R.	Attenersi scrupolosamente alla segnaletica ed alla cartellonistica di avvertimento e di divieto anche per brevi soste
<b>COLLEGAMENTI RADIOFONICI E RIPRESE TELEVISIVE</b>	Elettrocuzione derivante dalla presenza di cavi elettrici	Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro (luci per le riprese, monitor, computer, telecamere fisse e portatili, ecc) cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE	RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
	Presenza di cavi elettrici con potenziale corto circuito	Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento.
	Presenza di cavi elettrici a rischio inciampo	Utilizzare di norma attrezzature elettriche autoalimentate. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro, anche per evitare l'uso di prolunghe.
	Presenza di Ingombri nelle vie di esodo e delle adiacenze delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente il materiale oggetto delle lavorazioni. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza
	Possibile ribaltamento di apparecchiature	Porre la massima attenzione nel trasporto delle attrezzature radio televisive utilizzate, seguendo le indicazioni di transito già individuate preventivamente assieme al personale dell'Amministrazione regionale
	Presenza di possibili ingombri nell'area adibita a riprese	Delimitare la zona interessata tramite opportuna segnalazione con cartelli e/o transenne Fare la massima attenzione nel muoversi nell'area circostante il posizionamento delle apparecchiature di ripresa.
<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SPECIALI</b>	Accesso di automezzi su proprietà dell'A.R.	Attenersi scrupolosamente alla segnaletica ed alla cartellonistica di avvertimento e di divieto
	Presenza di possibili ingombri nell'area utilizzata per il posizionamento dei contenitori	Delimitare la zona interessata tramite opportuna segnalazione con cartelli e/o transenne Fare la massima attenzione nel muoversi nell'area circostante
	Possibile spargimento di fluidi (lubrificanti, solventi, inchiostri)	Provvedere immediatamente alla pulizia ed all'asciugatura tempestiva con segatura, stracci ed altro idoneo prodotto, delle sostanze versate sul pavimento
	Presenza di intralci e/o barriere che possono impedire il regolare lavoro di carico e scarico del materiale da asportare	Eliminare, qualora presente, eventuale materiale dalla zona utilizzata per il carico o lo scarico dei prodotti da eliminare
<b>RACCOLTA E SMALTIMENTO CARTA E CARTONE</b>	Accesso di automezzi su proprietà dell'A.R.	Attenersi alla segnaletica ed alla cartellonistica di avvertimento e di divieto.
	Trasporto di carichi mediante elevatori elettrici o a spinta manuale	Assicurarsi sempre della stabilità dei carichi trasportati. Nelle operazioni di tiro/spinta procedere sempre lentamente negli spazi specifici individuati per le manovre. Assicurarsi che l'ingombro dei colli trasportati non impedisca all'operatore un'adeguata visibilità del percorso.
	Ingombro delle vie d'esodo e delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di depositarvi, ancorché temporaneamente il materiale oggetto delle lavorazioni. Segnalare tempestivamente ai responsabili dell'Amministrazione regionale ogni circostanza che possa diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.
<b>FORNITURA PERIODICA DI CARBURANTE ALLE SEDI REGIONALI</b>	Accesso di automezzi su proprietà immobiliari dell'A.R.	Attenersi alla segnaletica ed alla cartellonistica di avvertimento e di divieto. Concordare preventivamente con il personale regionale o con gli addetti alla sorveglianza la sistemazione più idonea dei tubi di fornitura del carburante.
	Ingombro delle vie d'esodo e delle uscite di emergenza	E' obbligatorio lasciare sempre sgombre le vie di esodo e le uscite di emergenza evitando di utilizzarle ancorché temporaneamente per particolari situazioni. Nel caso di indispensabile utilizzo di dette zone, concordare con i responsabili dell'Amministrazione regionale eventuali soluzioni al fine di non diminuire la piena agibilità delle vie di esodo e delle uscite di emergenza
	Possibile fuoriuscita accidentale di carburante durante le fasi di rifornimento con il conseguente	Provvedere alla tempestiva pulizia del pavimento con opportuni prodotti assorbenti, delimitando temporaneamente la zona di lavoro e vietando l'accesso ai non addetti.

<b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA' LAVORATIVE</b>	<b>RISCHI LAVORATIVI POTENZIALMENTE PRESENTI</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE</b>
	spargimento a terra di combustibile e relativo pericolo di scivolamento	
	Presenza di intralci e/o barriere che possono impedire l'individuazione o l'utilizzo dei presidi antincendio (estintori, naspi, idranti) presenti	Fare in modo tale che nei locali interessati dai lavori i presidi antincendio siano sempre visivamente segnalati, agevolmente individuabili ed accessibili. Ove ciò non sia possibile, assicurare comunque la presenza di un idoneo numero di estintori nei citati locali.
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta.	Verificare prima di operare la situazione di fatto della zona in cui si deve transitare.
<b>RICEZIONE DELLA MERCE A MAGAZZINO E STOCCAGGIO</b>	Accesso di automezzi su proprietà immobiliari dell'A.R.	Attenersi alla segnaletica ed alla cartellonistica di avvertimento e di divieto. Concordare preventivamente, ove possibile, con i responsabili dei magazzini gli orari di accesso e transito.
	Carico, scarico e trasporto di materiale di varia natura mediante elevatori elettrici o a spinta manuale	Verificare prima dell'utilizzo la perfetta efficienza delle attrezzature usate. Controllare ad ogni carico la compatibilità del peso del materiale con la portata della macchina sollevatrice usata Assicurarsi sempre della stabilità dei carichi trasportati. Nelle operazioni di tiro/spinta procedere sempre lentamente negli spazi specifici individuati per le manovre. Assicurarsi che l'ingombro dei colli trasportati non impedisca all'operatore un'adeguata visibilità del percorso. Tenersi ad almeno 2.5 metri di distanza dalla zona di utilizzo dei carrelli
	Presenza di sconnessioni e/o aperture nel pavimento che possono comportare rischi di caduta. Spargimento sul pavimento di sostanze (olio, acqua, altri liquidi) e relativo pericolo di scivolamento	Verificare prima di operare la situazione di fatto della zona in cui si deve transitare.

## Parte B

### **Sezione da compilare a cura della Ditta Aggiudicataria/Appaltatrice** **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA** **INTERFERENZE**

REDATTO AI SENSI DELL'ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008 e s.m.i.

#### **8. DATI IDENTIFICATIVI DELL'APPALTATORE**

Attività lavorative potenzialmente svolte presso i locali dell'Amministrazione regionale assegnati al Consiglio Regionale, i rischi lavorativi potenzialmente presenti durante le lavorazioni e le misure di prevenzione da adottare a cura delle ditte che operano all'interno dello stabile

#### **DATI IDENTIFICATIVI DELL'APPALTATORE**

Ragione Sociale	
Sede Legale	
Sedi Operative	
Partita IVA	
Num. del Reg. delle Imprese	
Datore di Lavoro	
R.S.P.P.	
Medico competente	
Telefono	
FA•	
Cellulare	

#### **DESCRIZIONE DELL'APPALTO RELATIVAMENTE ALLE ATTIVITÀ OGGETTO DI INTERFERENZE**

Oggetto dell'appalto:	
Sedi/Uffici interessati dall'appalto	
Durata dell'appalto:	
Orario di lavoro:	
Numero dipendenti presente:	
Altro:	

## 9. POTENZIALI PERICOLI GENERATI DALL'APPALTATORE

### 9.1. pericoli derivanti da elementi strutturali

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Osservazioni
Pavimentazione pericolosa (bagnata, scivolosa, irregolare, ecc.)			
Superfici pericolose (taglienti, spigolose, appuntite, ecc.)			
Creazione dislivelli con pericolo di caduta verso il basso			
Impedimento lungo i percorsi di transito			
Caduta oggetti/materiali dall'alto			

### 9.2. pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Osservazioni
Utilizzo apparecchiature elettriche			
Utilizzo apparecchiature in pressione (pneumatiche, ecc.)			
Utilizzo tra battelli			
Utilizzo ponteggi, scale portatili			
Utilizzo macchine con organi in movimento			
Proiezione di oggetti (fluidi, scintille, schegge, ecc.)			

### 9.3. pericoli per la salute

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Osservazioni
Impiego sostanze/preparati pericolosi (tossici, nocivi, irritanti)			
Produzione agenti chimici aerodispersi (aerosol)			
Produzione fumi, polveri e/o fibre aerodisperse			
Impiego agenti biologici			
Emissione rumore			
Origine vibrazioni meccaniche			

### 9.4. pericoli di incendio/esplosione

Fattori di rischio potenzialmente presenti	SI	NO	Note
Impiego materiali combustibili			
Impiego sostanze infiammabili			
Impiego materiali o sostanze esplosive			
Impiego fiamme libere			



## Parte C

### Sezione da compilare a cura del Consiglio Regionale

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

REDATTO AI SENSI DELL'ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008 e s.m.i.  
DA COMPLETARE DOPO L'AGGIUDICAZIONE A CURA DEL CONSIGLIO REGIONALE.

### 10. VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per la valutazione dei rischi il Consiglio Regionale in qualità di Committente ha provveduto nei seguenti modi:

- In data ..... è stato condotto un sopralluogo congiunto tra i referenti dell'Amministrazione regionale e dell'Impresa Appaltatrice presso le zone interessate dai lavori in appalto.
- sono stati analizzati in modo approfondito i rischi per la sicurezza quali strutture, macchine, apparecchiature, impianti, ecc.;
- sono stati valutati i rischi per la salute dovuti ad agenti fisici, chimici, biologici;
- sono stati esaminati i rischi derivanti da fattori organizzativi.

Dall'analisi dei rischi il Consiglio Regionale ha predisposto una verifica generale del sistema sicurezza e salute come di seguito indicato:

- individuazione di tutte le situazioni di pericolo, come fatto intrinseco, potenzialmente in grado di causare il rischio ed il conseguente danno;
- individuazione delle misure di prevenzione e protezione da attuare in conseguenza dei risultati della valutazione dei rischi.

#### Organizzazione dell'attività e zone/attività interessate da possibili interferenze

☐ L'attività da svolgersi è stata organizzata in modo che presso le zone interessate dai lavori, dalla movimentazione del materiale e dal transito di persone non vi siano interferenze di alcun tipo tra il personale dell'Amministrazione regionale e quello dell'Impresa Appaltatrice.

☒ In base all'indagine condotta si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze esclusivamente nelle seguenti aree:

Area d'Ingresso , , .....

Locali Bar/Buffetteria .....

Uffici .....

Autorimesse .....

### 11. EVENTUALE PRESENZA DI RISCHI RESIDUI

In base all'indagine condotta, nel caso sopra evidenziato di possibili interferenze, sono prevedibili i seguenti rischi residui:

- ☒ Scivolamento, inciampamento

- ☒ Contatto con elementi pericolosi
- ☒ Contatto con elementi in tensione elettrica
- ☒ Esposizione a sostanze chimiche pericolose
- ☒ Esposizione a polveri, fumi, vapori pericolosi
- ☒ Esposizione a rumore
- ☒ Incendio/esplosione
- ☐ Altro.....

**Allo scopo di soddisfare esigenze particolari sono state individuati:**

- Area/e di deposito materiali da utilizzare
- Punti di alimentazione elettrica da utilizzare
- Ubicazione spogliatoio e servizi igienici
- Ubicazione area di ristoro
- Posizionamento presidi antincendio

## **12. IDENTIFICAZIONE DEL PERSONALE DELLA DITTA/E APPALTATRICE/I**

Il personale dipendente dalla ditta/e appaltatrice in regime di appalto o sub appalto dovrà essere sempre munito di apposito tesserino di riconoscimento corredato da fotografia, contenente le generalità del lavoratore, e l'indicazione del datore di lavoro così come espressamente previsto dall'articolo 25 comma 8 del D.Lgs. 81/2008.

## **13. PROCEDURE DI EMERGENZA ADOTTATE**

Durante Il sopralluogo congiunto tra il Consiglio Regionale e l'impresa appaltatrice si è provveduto ad individuare le zone di pericolo di incendio, l'ubicazione dei presidi antincendio, i percorsi di esodo, i punti di raccolta sicuri.

Il personale dell'Impresa Appaltatrice operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal referente del Consiglio Regionale presente presso la sede oggetto dei lavori, ovvero alle indicazioni fornite dal personale regionale o dal personale di vigilanza incaricato della Gestione delle Emergenze.

## **14. DICHIARAZIONI FINALI**

**Il Committente** dichiara che il presente **"Documento unico di valutazione dei rischi derivanti da interferenze"** è frutto di una sua valutazione preliminare e dovrà essere integrato con le valutazioni in merito alla sicurezza (Parte B), derivanti dal confronto congiunto con l'Impresa appaltatrice prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività.

Detto documento (Parte B) farà altresì parte integrante del previsto DUVRI.

Dichiara inoltre di avere predisposto e realizzato il presente documento di valutazione dei rischi e la definizione delle misure di intervento, per i fini stabiliti dall'articolo 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008, in seguito all'effettuazione di un sopralluogo congiunto delle zone interessate dai lavori in appalto tra il Consiglio Regionale e l'Impresa Appaltatrice.

In caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto o in caso di modifica dei rischi interferenziali presenti nei luoghi di lavoro, il DUVRI sarà soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

**IL DIRETTORE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO** COMPETENTE ALLA STIPULA DEL CONTRATTO E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO (AI SENSI DELL'ART.26 COMMA 3 TER DEL D.LGS. 81/2008)

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**IL DATORE DI LAVORO** DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_