



Prot. n. 171/19

Mola di Bari (BA), 19/04/2019

Spett. le Impresa

Oggetto: Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D. Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di progettazione, organizzazione, realizzazione e comunicazione di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del GAL Sud-Est Barese – Lettera di invito – Disciplinare di gara.

CIG n. 777086617D – CUP n. B42I18000230009.

Il Gruppo di Azione Locale Sud-Est Barese s.c.a r.l. (di seguito, per brevità, GAL) intende procedere all'affidamento del servizio di progettazione, organizzazione, realizzazione e comunicazione di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca della propria area costiera con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 co. 2 lettera b) del D. Lgs. n. 50/2016.

La prestazione dei servizi in oggetto rientra nell'ambito dell'Intervento 3.3 "Promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca" del Piano di Azione Locale del GAL la cui finalità è la realizzazione di eventi locali di promozione e valorizzazione dell'area costiera, con particolare riferimento ai segmenti del turismo culturale ed enogastronomico legato ai prodotti della pesca.

Codesta Impresa, pertanto, qualora lo ritenga di convenienza, è invitata a formulare una offerta rispondendo alla presente richiesta con la finalità di concorrere all'appalto di servizi anzidetti secondo quanto indicato nella presente Lettera di invito – Disciplinare di gara e nei relativi allegati.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E CHIARIMENTI

Responsabile del procedimento:

dott. Arcangelo Cirone
Via Nino Rota, 28/A
70042 Mola di Bari (BA)
Telefono: 080 4737490
e-mail: info@galseb.it

Eventuali richieste di informazioni complementari e/o chiarimenti potranno essere inoltrate via e-mail all'indirizzo PEC galseb@gigapec.it entro e non oltre le ore **12:00 del 29/04/2019**.

Non saranno prese in considerazione le richieste pervenute oltre il predetto termine.

1. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento dei servizi dettagliati di seguito, suddivisi in 2 macro-categorie TIP A) e TIP B):

- TIP A) Progettazione, organizzazione e realizzazione di eventi annuali (min. 3 annualità) di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali;
- TIP B) Attività di comunicazione degli eventi di cui al TIP A).

Per dettagli relativi a caratteristiche, tempi e modalità di esecuzione della prestazione si rimanda all'allegato Capitolato tecnico.

2. IMPORTO A BASE D'ASTA, PREZZO DI AGGIUDICAZIONE, MODIFICA E PROROGA

Il valore complessivo dell'appalto è pari a € 110.000,00 (euro centodiecimila/00) (oltre IVA) di cui:

- € 109.760,00 (euro centonovemilasettecentosessanta) per servizi;
- € 240,00 (euro duecentoquaranta/00) per oneri per la sicurezza da interferenze – non soggetti a ribasso,

a valere sui fondi del FEAMP Italia 2014-2020 – Misura 4.63 "Attuazione di strategie di sviluppo locale di tipo partecipativo" – Strategia di Sviluppo Locale (SSL) del GAL Sud-Est Barese.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

GRUPPO DI AZIONE LOCALE SUD-EST BARESE S.c.a r.l.

Via Nino Rota, 28/A
70042 Mola di Bari (BA)
P. IVA 07001380729

Tel. +39 080 4737490
Skype: galseb2010

www.galseb.it
info@galseb.it
galseb@gigapec.it

Le offerte in gara sono proposte con un ribasso sul prezzo costituente la base d'asta. Non saranno ammesse offerte economiche superiori a tale importo. Le offerte economiche andranno formulate al netto dell'IVA.

L'evidenza degli oneri aziendali e dei costi per la manodopera devono essere comunicate ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice degli appalti pubblici.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato entro 60 giorni dall'emissione della fattura elettronica che dovrà contenere, oltre all'oggetto della prestazione, il CIG n. 777086617D e il CUP n. B42118000230009. L'emissione della fattura potrà avvenire solamente a seguito del rilascio, ex art. 102 del Codice dei Contratti Pubblici, del certificato di verifica di conformità da parte del responsabile del procedimento che autorizza ad emettere fattura.

Si precisa infine che, a seguito della sottoscrizione del contratto d'appalto, l'aggiudicatario è nella facoltà di richiedere un'anticipazione del 20% del corrispettivo con contestuale presentazione di fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario in favore del GAL Sud Est Barese, per un importo pari all'anticipo richiesto.

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, al verificarsi delle seguenti condizioni: il budget residuo (differenza tra base d'asta e prezzo di aggiudicazione) potrà essere utilizzato per eventuali variazioni in aumento della prestazione che dovranno essere richieste dal Committente sia in conformità ai singoli servizi già quotati nell'appalto in oggetto, sia per esigenze analoghe ascrivibili alla fattispecie dell'appalto in oggetto, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del Codice.

Alla data di scadenza di contratto è data comunque facoltà al GAL di prorogare il contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, per il tempo strettamente necessario all'esperienza di una nuova procedura di gara al fine dell'individuazione di un nuovo appaltatore.

Nel caso in cui il GAL si avvalga della facoltà sopra richiamata, l'appaltatore è obbligato a prorogare il contratto medesimo per un periodo massimo di sei mesi alle medesime condizioni economiche offerte in sede di gara.

3. TERMINI DI DURATA DELLA PRESTAZIONE

La prestazione dovrà effettuarsi a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto fino al completamento del servizio da eseguirsi, comunque, entro e non oltre la data del 30/06/2022, salvo diverse esigenze del GAL che saranno tempestivamente comunicate alla Impresa aggiudicataria.

La stipula del contratto d'appalto potrà avvenire esclusivamente una volta decorso il termine dilatorio di trentacinque giorni di cui all'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

4. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E SPECIALE DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici dovranno essere in possesso dei requisiti di seguito elencati.

Tali requisiti, a pena di esclusione, dovranno essere posseduti dall'operatore economico al momento della scadenza del termine di presentazione delle offerte e dovranno perdurare per tutto lo svolgimento della procedura fino alla stipula del contratto.

Requisiti di carattere generale

Il concorrente non deve trovarsi, a pena di esclusione, in alcuna delle condizioni previste dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Requisiti di idoneità professionale

Il concorrente deve essere iscritto nel Registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per il tipo di attività corrispondente all'oggetto della procedura, ovvero ad altro albo capace di attestare lo svolgimento delle attività oggetto di gara.

Requisiti minimi di capacità economica e finanziaria

Il concorrente deve possedere una comprovata solidità economica e finanziaria, consistente nell'aver realizzato nell'ultimo triennio, un fatturato globale almeno pari a tre volte l'importo a base di gara.

Qualora si tratti di R.T.I. costituiti o costituendi, i requisiti relativi al fatturato dovranno essere posseduti, nella misura minima del 60% dal soggetto capogruppo e mandatario e per almeno il 20% da ciascuno dei soggetti mandanti.

Requisiti minimi di partecipazione relativi alla capacità tecnico-professionale

Il concorrente deve possedere una comprovata capacità tecnica e professionale a norma dell'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016.

In particolare, deve – all'atto dell'offerta – dimostrare di aver eseguito almeno n. 3 (tre) servizi analoghi a quelli previsti dalla presente gara e relativi all'organizzazione e realizzazione di eventi in favore di soggetti pubblici o privati,



prestati nel triennio precedente alla presente gara, indicando gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati dei servizi stessi.

L'importo complessivo dei servizi analoghi realizzati deve essere pari almeno al prezzo posto a base di gara.

In caso di R.T.I. costituiti o costituendi, l'impresa mandataria deve aver svolto almeno uno dei servizi indicati dal R.T.I.; il restante servizio dovrà risultare svolto dalle imprese mandanti. L'impresa mandataria, in ogni caso, deve aver svolto i predetti servizi in misura pari almeno al 60%, la restante percentuale potendo essere stata realizzata cumulativamente dalle imprese mandanti.

5. TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte dovranno pervenire esclusivamente tramite servizio postale a mezzo raccomandata A.R. o corriere autorizzato oppure tramite consegna a mano entro le **ore 13:00 del 07/05/2019**, in plico chiuso indirizzato al Gruppo di Azione Locale Sud-Est Barese s.c.a.r.l., via Nino Rota, 28/A – Mola di Bari (BA).

Oltre il predetto termine, non sarà ritenuta ammissibile alcuna altra offerta, anche se sostitutiva, integrativa o aggiuntiva di offerta precedente. Non fa fede il timbro postale.

In caso di consegna a mano, la medesima potrà essere effettuata ai seguenti orari di ufficio: dal lunedì al venerdì, dalle ore 10:00 alle ore 13:00.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del GAL ove, per disguidi postali o di qualsiasi altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

L'offerta dovrà pervenire, entro il termine perentorio su indicato, in un plico idoneamente sigillato recante all'esterno – oltre all'intestazione del mittente e l'indirizzo dello stesso – la dicitura: **“NON APRIRE: Affidamento del servizio di progettazione, organizzazione, realizzazione e comunicazione di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del GAL Sud-Est Barese – CIG n. 777086617D; CUP n. B42I18000230009”**.

Il plico dovrà contenere n. **3 buste**, ugualmente chiuse, contrassegnate dalle lettere A), B) e C) riportanti le seguenti diciture:

- Busta A) contiene Documenti**
- Busta B) contiene Offerta tecnica**
- Busta C) contiene Offerta economica**

La **Busta A** dovrà contenere la documentazione amministrativa e, in particolare:

- copia del presente invito sottoscritto in ogni pagina, per accettazione, dal titolare/legale rappresentante della Ditta/Società;
- Documento di gara unico europeo (DGUE) redatto in conformità alle linee guida contenute nella circolare del Ministero Infrastrutture e Trasporti del 18/07/2016 utilizzando il modello presente sul sito istituzionale del Ministero all'indirizzo <http://www.mit.gov.it> debitamente compilato e sottoscritto con il quale si attesta di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'art. 80 del Codice; il DGUE – firmato digitalmente – dovrà essere presentato anche su supporto digitale (chiavetta USB o CD);
- [a integrazione al suddetto DGUE] autodichiarazione sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 in ordine alle previsioni di cui all'art. 80 comma 5 lettere c, c-bis, c-ter, f-bis e f-ter del Codice;
- PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.b, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'ANAC;
- autocertificazione ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 contenente i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, Comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero l'indicazione della banca dati ufficiale o pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- documentazione attestante i poteri di rappresentanza ai fini della firma della documentazione di gara;
- garanzia provvisoria secondo le modalità di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016;
- impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto secondo le modalità di cui all'art. 93 comma 7 e 8 del D. Lgs. n. 50/2016;
- visura camerale aggiornata con data non anteriore a 30 giorni dalla presentazione dell'offerta.

Al fine di abbreviare i tempi di gara e nell'ottica di uno snellimento della procedura i concorrenti, in via collaborativa, potranno inserire nella busta A – per la verifica del possesso dei requisiti ex art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 – la documentazione di seguito elencata:

- [per quanto attiene la capacità economico-finanziaria] copia conforme all'originale, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dei bilanci depositati presso la Camera di Commercio relativi all'ultimo triennio precedente

all'indizione della presente gara, da cui risulti il fatturato realizzato negli ultimi tre esercizi, il cui totale non dovrà essere complessivamente inferiore a tre volte l'importo posto a base di gara;

- [per quanto attiene la capacità tecnico-professionale] elenco dei principali servizi o forniture prestati nel settore oggetto di gara negli ultimi tre anni con indicazione di importi, date e destinatari, pubblici o privati dei servizi o forniture stessi e relativa documentazione probatoria (quale, a titolo esemplificativo, lettere di affidamento, contratti, fatture, certificati di regolare esecuzione del servizio). Se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, a norma dell'art. 15 della L. n. 183 del 12/11/11, dovrà essere fornita elencazione dei medesimi con i dati necessari a consentire alla Stazione appaltante di reperire la certificazione dichiarata dal fornitore. I certificati di servizi e forniture eseguiti sono quelli relativi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi antecedenti la data del presente invito.

□ La **Busta B** dovrà contenere l'offerta tecnica - sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente - strutturata come specificato di seguito:

- 1) indice dei documenti allegati;
- 2) descrizione dei servizi oggetto del presente invito e relativo capitolato tecnico attraverso una apposita relazione tecnica che illustri, nel dettaglio, i seguenti elementi minimi:
 - a. servizi offerti dal punto di vista tecnico, metodologico, organizzativo e logistico;
 - b. piano di comunicazione dettagliato;
 - c. scheda descrittiva del gruppo di lavoro - con indicazione di ruoli e professionalità - e curricula dei componenti il gruppo stabilmente dedicato all'esecuzione dei servizi/forniture oggetto dell'appalto. I curricula dovranno essere resi, a pena di esclusione, in formato europeo, datati e firmati dal soggetto che rende le dichiarazioni e contenenti l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003;
 - d. modalità di raccordo con la Stazione Appaltante (organizzazione operativa del servizio e delle attività svolte dal referente del servizio con la Stazione Appaltante);
 - e. descrizione degli eventuali servizi migliorativi proposti;
 - f. elenco degli istituti alberghieri e/o associazioni di cuochi e/o altri enti e istituzioni con cui si intende collaborare per la realizzazione degli eventi;
- 3) [eventuali] accordi di collaborazione/partnership già sottoscritti con soggetti di cui al precedente punto f).
- 4) bozza di programma relativo a un evento-tipo, contenente precisa indicazione delle attività da svolgere, della/e location individuata/e, dell'Istituto alberghiero e/o associazione cuochi individuati, delle modalità operative e dei tempi di realizzazione.

a. La **Busta C** dovrà contenere l'offerta economica, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante della Ditta/Società - redatta sulla base del modello **Allegato 1** - contenente, a pena di esclusione, l'indicazione del ribasso percentuale unico offerto rispetto all'importo a base di gara e del prezzo offerto, che dovrà essere pari o inferiore al relativo importo a base d'asta; in caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere prevarrà quello più vantaggioso per il GAL.

Tutte le dichiarazioni dovranno essere corredate da documento di identità in corso di validità del dichiarante.

L'offerta indicativa presentata è irrevocabile, impegnativa e valida per almeno 180 giorni naturali consecutivi a far data dal giorno fissato come scadenza per la presentazione della stessa. Saranno escluse le offerte anomale.

6. MODALITA' DI APERTURA DELLE OFFERTE

Il Responsabile del procedimento, presso la sede operativa del GAL in Mola di Bari (BA) alla via Via Nino Rota n. 28/A, in **seduta pubblica**, il giorno **07/05/2019 alle ore 15:00**, procederà a:

- a. ammissione dei plichi pervenuti regolarmente entro il termine di scadenza della procedura;
- b. verifica della integrità dei plichi di tutte le offerte ammesse e relativa apertura;
- c. apertura della Busta A e verifica della correttezza formale della documentazione amministrativa contenuta;
- d. [eventuale] apertura e verifica della documentazione tecnica contenuta nella Busta B.

Il Responsabile del Procedimento, nel corso dell'esame del contenuto della Busta A, in caso di irregolarità formali, non compromettenti la par condicio fra i concorrenti e nell'interesse del GAL, si riserva di richiedere ai concorrenti, a mezzo PEC, di completare o chiarire la documentazione presentata, conformemente a quanto previsto dall'art. 83 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i. (c.d. "soccorso istruttorio").

Alle sedute pubbliche potranno assistere i professionisti e/o gli incaricati degli operatori economici concorrenti, purché muniti di apposita delega, con allegata fotocopia di un documento di identità con fotografia del legale rappresentante del concorrente medesimo.



L'accesso e la permanenza del rappresentante dell'operatore economico concorrente nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati all'esibizione dell'originale del proprio documento di identità.

Successivamente all'esame della documentazione amministrativa, la documentazione tecnica presentata dai concorrenti ammessi verrà trasmessa alla Commissione, appositamente nominata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte, la quale, in seduta privata, procederà alla valutazione delle offerte e all'attribuzione del punteggio sulla base dei criteri di cui al successivo punto 7.

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche. La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "società trasparente" la composizione della commissione giudicatrice, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

Successivamente, verrà comunicata, a mezzo PEC, da parte del Responsabile del Procedimento, il giorno e l'ora in cui si procederà alla lettura dei punteggi di qualità e all'apertura delle offerte economiche, dei soli operatori economici partecipanti che abbiano superato la fase di verifica della documentazione amministrativa e tecnica.

La Commissione procederà a sommare i punteggi attribuiti all'Offerta tecnica e all'Offerta economica per ciascun concorrente e a determinare la graduatoria finale, con proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio più elevato.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Redatta la graduatoria finale, il Responsabile del Procedimento trasmetterà tutti gli atti di gara al Presidente del Consiglio di Amministrazione del GAL, il quale procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 33 del D. Lgs. 50/2016.

Si precisa che nel caso in cui il concorrente aggiudicatario del servizio in oggetto dovesse, per motivi di mera opportunità, rinunciare all'esecuzione dello stesso ovvero rifiutarsi di adempiere a quanto offerto, il GAL sanzionerà tale condotta comminando una sospensione dalla partecipazione alle procedure di pari oggetto, indette dal medesimo GAL, per un periodo di sei mesi decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione della sanzione.

7. CRITERIO DI VALUTAZIONE E AGGIUDICAZIONE DELLE OFFERTE

La presente gara sarà aggiudicata, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con il punteggio complessivo massimo di 100 punti ripartiti come di seguito:

criterio	Peso	Punteggio (Max. 100)
A) Caratteristiche qualitative dell'offerta tecnica		80
A1 Qualità ed efficacia della proposta tecnica (Max. 35 Punti)		
A1a. Efficacia complessiva della relazione/proposta tecnica rispetto agli obiettivi espressi nel capitolato	10	
A1b. Qualità ed efficacia del piano di promozione e comunicazione proposta	10	
A1c. Coerenza, adeguatezza e qualità dei servizi base organizzativi, logistici e tecnici necessari alla realizzazione della proposta	15	
A2 Gruppo di lavoro (Max. 15 Punti)		
A2a. Consistenza e curriculum di esperti in organizzazione di eventi	10	
A2b. Consistenza e curriculum di esperti in comunicazione e grafica	5	
A3 Modalità operative e organizzative (Max. 15 Punti)		
A3a. Efficienza del modello organizzativo proposto per l'erogazione del servizio nonché di coordinamento del gruppo di lavoro con il committente	10	
A3b. Accordi di collaborazione/partnership già sottoscritti con soggetti di cui al TIP A) del punto 1 dell'invito (sarà assegnato n. 1 punto per ciascun accordo già sottoscritto)	5	
A4 Servizi migliorativi proposti (Max. 15 Punti)		
A4a. Grado di interesse delle caratteristiche migliorative proposte in rapporto alle esigenze della Stazione Appaltante	15	
B) Offerta economica		20

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo compensatore di cui alle Linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n. 1.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove:

P_i = punteggio dell'offerta *i*-esima;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

P_a = peso criterio di valutazione a;

P_b = peso criterio di valutazione b;

.....

P_n = peso criterio di valutazione n.

La Commissione Giudicatrice, dopo attenta lettura, provvederà all'attribuzione dei punteggi parziali assegnando, ad ogni singola offerta per ciascun criterio e/o subcriterio, un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1 come segue:

Ottimo 1,0

Buono 0,8

Sufficiente 0,6

Insufficiente 0,4

Non valutabile 0

Il coefficiente così ottenuto verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile al criterio/subcriterio di riferimento e la somma dei singoli calcoli darà il punteggio totale parziale per l'offerta tecnica.

Soglia di sbarramento: saranno ritenuti idonei e quindi ammessi al prosieguo della gara, i soli operatori economici che avranno ottenuto un punteggio complessivo, relativo all'offerta tecnica, prima della riparametrazione, di almeno 50 punti. Pertanto, il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporterà la mancata apertura dell'offerta economica.

Riparametrazione: una volta ottenuti i parziali totali per ciascuna offerta tecnica, il punteggio complessivo più alto verrà rapportato al valore massimo attribuibile (punti 80) mentre gli altri punteggi saranno adeguati in modo proporzionalmente decrescente.

L'offerta economica sarà valutata attribuendo al maggior ribasso percentuale offerto il punteggio massimo di 20/100 mentre gli altri saranno classificati in base alla seguente formula:

$$P = (R_i / R_{max}) * 20$$

- P è il punteggio dell'offerta economica in esame;
- R_i è il ribasso unico percentuale offerto dal concorrente in esame;
- R_{max} è la migliore percentuale di sconto offerta in sede di gara.

Le offerte devono essere espresse in euro e saranno intese al netto dell'IVA.

In caso di parità di punteggio si procederà mediante sorteggio e in caso di un'unica offerta ritenuta valida, si addiverrà ugualmente all'aggiudicazione.

La Commissione procederà a sommare i punteggi attribuiti all'Offerta tecnica e all'Offerta economica e a formulare la proposta di graduatoria provvisoria.

A parità di punteggio complessivo si proporrà l'aggiudicazione a favore dell'offerente che avrà il maggior punteggio tecnico. A parità anche del punteggio tecnico si procederà a sorteggio.

In caso di offerte anomale, il GAL procederà ai sensi dell'art. 97 comma 3, del D. lgs. n. 50/2016; il GAL si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e di sospendere, re-indire e/o non aggiudicare la gara, fornendo congrua motivazione della sua decisione.

8. SUBAPPALTO

L'aggiudicatario è tenuto a eseguire in proprio le prestazioni comprese nel contratto.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto per il subappalto dall'art. 105 del Codice.

Qualora, per aspetti specialistici, il concorrente intendesse affidare a soggetti terzi parte delle azioni previste, in misura non superiore al 30% dell'importo totale del servizio, dovrà farne esplicita indicazione nel DGUE, indicando le parti del servizio che si intendono subappaltare, a norma dell'art. 105 del Codice.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del GAL delle prestazioni subappaltate.

Si precisa che le prestazioni affidate in subappalto non possono formare oggetto di ulteriore subappalto. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni meglio indicate nel richiamato art. 105, comma 4, del Codice.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dal GAL, con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo alla subappaltatrice dei medesimi motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

9. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata dalla commissione giudicatrice in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta. Con tale adempimento la commissione chiude le operazioni di gara e trasmette al RUP tutti gli atti e documenti ai fini dei successivi adempimenti. Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale di cui al punto 7, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

A decorrere dall'aggiudicazione, la stazione appaltante procede, entro cinque giorni, alle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 lett. a) e tempestivamente, comunque non oltre trenta giorni, allo svincolo della garanzia provvisoria nei confronti dei concorrenti non aggiudicatari.

Entro il termine perentorio di n. 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, l'operatore economico aggiudicatario dovrà far pervenire al GAL SEB, ai fini della stipula del contratto e pena l'annullamento dell'aggiudicazione medesima, le informazioni specificate di seguito:

- numero del conto corrente bancario/postale e relativo IBAN su cui effettuare i pagamenti;
- nominativo/i ed il/i relativo/i codice/i fiscale/i della/e persona/e delegata/e a operare sul predetto detto/i conto/i (Nome, Cognome data nascita e C.F.);
- nominativo del titolare del trattamento dati ai fini del successivo contratto;
- Piano Operativo della Sicurezza.

Altresì, entro il medesimo termine, dovrà essere costituita una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/20016.

Nell'esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà garantire il rispetto di tutte le condizioni previste nel presente invito.

Le violazioni degli obblighi che fanno capo alla Ditta/Società aggiudicataria e/o comunque gli inadempimenti, le negligenze e/o ritardi nello svolgimento del servizio o nell'esecuzione del contratto saranno motivo di richiamo scritto.

Il GAL, a mezzo PEC, intimerà alla Ditta/Società aggiudicataria di provvedere, entro il termine perentorio ivi indicato, alla messa in opera di quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali.

Eventuali controdeduzioni (debitamente giustificate e dimostrate) dovranno pervenire entro n. 10 giorni dal ricevimento del richiamo. Decorso inutilmente detto termine ovvero in caso di rigetto delle controdeduzioni, o infondatezza delle stesse sarà facoltà del GAL procedere all'applicazione di penali.

Qualora venga accertata la non perfetta esecuzione del contratto, sarà applicata a carico della Ditta/Società aggiudicataria, previa contestazione, una penale, per ogni singola inadempienza pari all'1% fino alla concorrenza del 20% del valore complessivo.

Qualora nell'esecuzione del contratto si verificassero diverse inadempienze, il GAL, oltre l'applicazione della penale, potrà, a suo insindacabile giudizio, risolvere in ogni tempo il contratto, previo avviso scritto alla Ditta/Società aggiudicataria.

In tal caso il GAL pagherà il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione, fatto salvo ogni eventuale risarcimento danni.

Sarà, inoltre, detratto dall'importo contrattuale il costo delle prestazioni non effettuate.

10. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR – Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati UE 2016/679 si informa che i dati saranno trattati per le finalità di gestione della procedura di gara "misure precontrattuali" e per adempiere agli obblighi di legge disciplinati dal D. Lgs. n. 50/2016. Si informa, altresì, che i diritti dell'interessato sono: diritto di revoca al consenso del trattamento dei dati personali (art. 7 comma 3 GDPR); diritto di ottenere l'accesso ai dati personali ed alle informazioni (art. 15 GDPR); diritto di rettifica (art. 16 GDPR); diritto alla cancellazione (art. 17 GDPR); diritto di limitazione del trattamento (art. 18 GDPR); diritto alla portabilità dei dati personali (art. 20 GDPR) ed il diritto di opposizione (art. 21 GDPR). Il titolare del trattamento è il GAL Sud-Est Barese s.c.a r.l.



11. ACCESSO AGLI ATTI

I concorrenti potranno, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs n. 50/2016 e dell'art. 22 della Legge n. 241/1990, esercitare il diritto di accesso agli atti di gara.

Le eventuali dichiarazioni di cui all'art. 53, comma 5, lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016 dovranno essere fornite a pena di decadenza in sede di presentazione della offerta e saranno vagliate dal Committente.


12. ALLEGATI

La documentazione della presente procedura è costituita da:

- Lettera di invito – Disciplinare di gara
- Capitolato tecnico
- Modello di offerta economica (Allegato 1)
- DUVRI¹

Tale documentazione è vincolante e costituisce elemento essenziale per la procedura amministrativa connessa all'esecuzione delle prestazioni in questione posto che gli elementi essenziali e minimi sono contenuti in essa.

Il Responsabile del Procedimento



(dott. Arcangelo Cirone)

¹ Per effetto di quanto disposto dalla Legge 123/2007, del D. Lgs. 81/2008 con particolare riferimento all'art. 26 e da quanto precisato dall'Autorità di vigilanza nella circolare n. 3 del 5 marzo 2008, si comunica che l'importo inerente i rischi da interferenza è stato valutato pari a € 240,00 (euro duecentoquaranta/00). Si precisa che il documento inerente i rischi da interferenza (DUVRI), nella versione provvisoria, che sarà oggetto, successivamente all'aggiudicazione, di verifica congiunta con l'Impresa appaltatrice, è allegato alla richiesta di preventivo, di cui è parte integrante. Trattandosi di un DUVRI provvisorio, che in fase di espletamento della procedura di gara NON costituisce documento di gara, è presente SOLO PER PRESA VISIONE da parte dell'operatore economico, in quanto specifica quali informazioni e quali documenti devono essere necessariamente resi in fase di redazione del DUVRI definitivo. Il DUVRI definitivo sarà firmato dall'aggiudicatario in fase di stipula del contratto. Si evidenzia che le spese relative alla redazione di tale documento, nonché quelle eventualmente previste dal documento stesso sono a carico esclusivo del GAL e non sono soggetti a ribasso. Sarà pertanto cura del GAL provvedere al versamento delle suddette spese solo in caso di prestazioni effettivamente svolte e correttamente documentate.



CAPITOLATO TECNICO

Servizio di progettazione, organizzazione, realizzazione e comunicazione di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del GAL Sud-Est Barese.

[CIG n. 777086617D – CUP n. B42I18000230009]

OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato disciplina le modalità di realizzazione e svolgimento di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del Gruppo Azione Locale Sud-Est Barese (di seguito, per brevità, GAL).

L'appalto ha a oggetto l'affidamento dei servizi dettagliati di seguito, suddivisi nelle 2 macro-categorie TIP A) e TIP B):

- TIP A) Progettazione, organizzazione e realizzazione di eventi annuali (almeno n. 3 annualità) di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali;
- TIP B) Attività di comunicazione degli eventi di cui al TIP A).

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

TIP A) Progettazione, organizzazione e realizzazione di eventi annuali (almeno n. 3 annualità) di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali.

Il servizio prevede la progettazione, organizzazione e realizzazione di tutto quanto necessario allo svolgimento di eventi annuali di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali da svolgersi – secondo la formula di “laboratori del gusto” – ivi compresa assistenza e supporto logistico, nel rispetto del calendario riportato di seguito nei territori dei Comuni di Mola di Bari (BA) e Polignano a Mare (BA), in località indicate dai medesimi Comuni, in collaborazione obbligatoria con istituti alberghieri e/o associazione di cuochi, ristoratori, albergatori, operatori del turismo legati al mare (pescaturismo) e/o altri enti e istituzioni.

Gli eventi – della durata di almeno n. 4 giorni ciascuno – dovranno essere realizzati nei periodi specificati di seguito che, comunque, potranno essere oggetto di ridefinizione in corso d'opera:

N.	Località	Periodo
1	Mola di Bari (BA)	giugno 2019
2	Polignano a Mare (BA)	da agosto a settembre 2019
3	Mola di Bari (BA)	giugno 2020
4	Polignano a Mare (BA)	da agosto a settembre 2020
5	Mola di Bari (BA)	giugno 2021
6	Polignano a Mare (BA)	da agosto a settembre 2021

Sarà cura della Impresa aggiudicataria individuare e indicare nell'offerta tecnica l'istituto alberghiero e l'associazione di cuochi, ristoratori, albergatori e/o altri enti e istituzioni con cui la medesima dovrà interagire e collaborare per la realizzazione degli eventi.

Le attività oggetto del servizio di cui al TIP A) riguardano l'organizzazione di “Laboratori del gusto” da intendersi quali dimostrazioni di cucina e punti di degustazione che mirino al recupero dei sapori antichi e alla valorizzazione di ricette tipiche “dimenticate” dell'area del GAL, nonché alla conoscenza della eccellente qualità, doti intrinseche di tipicità e salubrità del pescato locale. La conoscenza dovrà estendersi anche ai luoghi dove le tipicità marine vengono pescate, attraverso l'organizzazione (condizioni climatiche e marine permettendo) di tour guidati a bordo di imbarcazioni da pesca coinvolgendo gli operatori locali. Inoltre, nell'area interessata all'evento dovranno essere installati chioschi in legno per l'esposizione e vendita di prodotti tipici locali.

L'Impresa aggiudicataria dovrà avviare collaborazioni con istituti alberghieri e associazioni di cuochi, ristoratori, albergatori e/o operatori locali di pescaturismo e/o altri enti e istituzioni, finalizzate a stimolare il recupero di piatti “dimenticati” dell'area costiera del GAL coinvolgendo anche i pescatori (e/o le relative mogli) che potranno trasferire a docenti e allievi le ricette tradizionali realizzate con pescato locale.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

GRUPPO DI AZIONE LOCALE SUD-EST BARESE S.c.a r.l

Via Nino Rota, 28/A
70042 Mola di Bari (BA)
P. IVA 07001380729

Tel. +39 080 4737490
Skype: galseb2010

www.galseb.it
info@galseb.it
galseb@gigapec.it



Spetterà, poi, ai professionisti del fornello (stakeholders su individuati) sviluppare e presentare queste ricette, valorizzandone le relative caratteristiche nutrizionali, nell'ambito dei "Laboratori del gusto".

Si tratta di dimostrazioni/lezioni di cucina e degustazioni tipiche e tradizionali guidate da esperti del settore gastronomico (stakeholders su individuati) che dovranno accompagnare i partecipanti alla scoperta dei prodotti ittici e delle ricette tipiche del territorio, attraverso la preparazione e illustrazione delle ricette e delle tecniche e modalità di preparazione e/o somministrazione dei cibi.

L'intera attività dovrà essere realizzata in modo consapevole e gioioso, competente e gratificante: i partecipanti dovranno poter toccare con mano, annusare, assaggiare, confrontare quanto viene descritto e raccontato, interagendo con i professionisti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, si riportano di seguito le principali tipologie di attività da realizzarsi da parte della Impresa aggiudicataria in fase di organizzazione e realizzazione dei "Laboratori del gusto". Tali attività dovranno essere erogate in modo idoneo da rendere la prestazione completa e a regola d'arte:

- **Allestimento Laboratori del gusto** – prevedendo le esigenze in termini di allestimento tecnico degli eventi programmati nonché il noleggio, l'installazione, la gestione delle strutture e attrezzature nel rispetto delle vigenti leggi in materia di sicurezza, quali:
 - stand accoglienza e informazione;
 - allestimento e installazione di chioschi in legno (dimensioni minime m. 2x2);
 - allestimento e installazione palco per momenti di informazione e dibattito;
 - allestimento e installazione cucine per laboratorio esperienziale/show cooking;
 - servizio catering;
 - servizio hostess, traduzione nella lingua dei segni;
 - sedie anti-panico e tavoli;
 - banchetti espositivi prodotti tipici;
 - gruppo/i elettrogeni (fornitura, installazione e funzionamento, compreso ogni onere, materiale e costo);
 - allacci luce e impianti di collegamento elettrico;
 - video mapping;
 - service audio adeguato alle esigenze della tipologia di evento da realizzarsi;
 - installazione di impianti di video-proiezione con la fornitura di microfoni ad archetto/gelato;
 - approvvigionamento locale di prodotti ittici e alimenti e preparazione dei cibi nel rispetto di tutte le prescrizioni del sistema HACCP e delle altre norme vigenti in materia di igiene degli alimenti. I prodotti ittici dovranno essere reperiti dagli operatori della pesca presenti nelle marinerie dell'area GAL. Gli altri alimenti da utilizzare per la preparazione delle ricette dovranno essere reperibili, ove possibile, dai produttori/aziende locali.

Le attrezzature e gli impianti che si prevede di utilizzare per la realizzazione dei Laboratori del gusto devono essere obbligatoriamente elencati all'interno dell'offerta tecnica, specificando se si intende, eventualmente, realizzare più postazioni operative.

- **Richiesta autorizzazioni** – al fine di ottenere tutte le licenze e/o autorizzazioni e/o nulla osta e/o pareri necessari, a norma di legge, in relazione all'organizzazione e manifestazione;
- **Presidio del luogo dell'evento per tutta la durata (guardiania) e relativa pulizia;**
- **Trasporto materiali** – servizio di facchinaggio/trasporto, carico/scarico materiale riutilizzabile con stoccaggio presso il proprio magazzino; servizio di facchinaggio/trasporto materiali (informativi e di rappresentanza) dalla sede della Stazione Appaltante verso la sede di ciascuna iniziativa e viceversa;
- **Servizi tecnici e relativa gestione** – amplificazione, illuminazione, monitor, note-book, schermi a telo per videoproiettori, videoproiettore e/o attrezzatura per proiezione da PC, connessione Internet, microfoni wireless, servizio di assistenza tecnica specializzata;
- **Gestione rapporti con i fornitori;**
- **Stipula polizza assicurativa** – per eventuali danni a persone e/o cose connessi all'effettuazione dell'intera manifestazione in tutte le sue fasi;
- **Animazione e intrattenimento per bambini** – durante gli eventi dovranno essere previste attività ludico-didattico-musicali a tema e/o letture animate per intrattenere i più piccoli;
- **Animazione musicale tipica del luogo** – prevedendo l'utilizzo di musicisti e/o maestri di musica locali per la realizzazione a fiato o a corda di performance musicali tipiche del posto;



- **Risoluzione di tutti i problemi organizzativi e delle esigenze logistiche** connesse alla migliore riuscita dell'evento, anche se non previste o prevedibili in fase di preparazione dell'evento e per cause non imputabili alla committenza.

Tutti i materiali utilizzati per l'allestimento e l'arredamento dello spazio espositivo dovranno essere ignifughi e rispettare, in ogni caso, le normative vigenti in materia di sicurezza.

Resta inteso che saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese relative all'organizzazione dell'evento, ivi comprese quelle per l'assunzione del personale necessario per il corretto espletamento delle prestazioni, relative allo svolgimento dell'evento.

TIP B) Attività di comunicazione dei Laboratori del gusto

Il servizio prevede la progettazione grafica, redazione, stampa e diffusione di materiale pubblicitario relativo alle attività di cui alla TIP A).

I servizi oggetto di offerta dovranno riguardare nello specifico:

B.1) Ideazione e realizzazione di un concept per inserzioni pubblicitarie per carta stampata, web, radio e tv con relativa progettazione del layout informativi e comunicativi grafici declinati su vari supporti (dépliant, banner, manifesti, inviti, locandine, spot, redazionali). L'Impresa aggiudicataria realizzerà i layout grafici necessari ai formati dei diversi supporti (tv, web, social, carta, manifesto) e i messaggi promo-pubblicitari adatti per la diffusione sui diversi media.

B.2) Progettazione di un piano di comunicazione coordinata delle iniziative i sotto riportati strumenti:

- manifesti (f.to cm. 70x100);
- poster (f.to m. 6x3);
- comunicati stampa;
- realizzazione spot (televisivi, radiofonici, web);
- cartelline stampa;
- realizzazione pubbliredazionali (video e/o carta stampata);
- realizzazione video documentari sulla tipologia del pescato e sul suo territorio da proiettare durante le giornate di attività;
- espositori roll-up (f.to cm. 100x200);
- locandine (f.to A3).

B.3) Realizzazione del materiale indicato nel piano di comunicazione (che dovrà riportare il logo del GAL, dei comuni e gli altri loghi obbligatori previsti dai Regolamenti comunitari):

- manifesti (n. 300);
- poster (n. 20);
- comunicati stampa (3);
- realizzazione spot (televisivi, radiofonici, web): n. 6 (min 15" max 30");
- cartelline stampa (n. 100);
- realizzazione pubbliredazionali (video e/o carta stampata): n. 6 (min 5" max 15" per quelli video e/o 15.000 battute per quelli su carta stampata);
- espositori roll-up (n. 6);
- locandine (n. 1.000).

B.4) Piano buying editoria (min. n. 8 avvisi sulle principali testate locali), radio e TV (pacchetti da n. 200 spot da min 15" max 30"), Web (n. 4 campagne Facebook e n. 8 banner su principali siti di informazione locale e turistica), piano affissioni e distribuzione.

B.5) Altri servizi di base:

- gestione post evento (registrazione e fornitura elenco dei partecipanti su supporto cartaceo e in file, rassegna stampa, report fotografico e video);
- servizio fotografico di documentazione di tutti gli eventi;
- monitoraggio dell'iniziativa con indicazione degli indicatori fisici e di risultato, attraverso (a titolo esemplificativo) rilevazione dei contatti e dati sui partecipanti alle manifestazioni, sui principali stakeholders coinvolti, etc.

Si precisa che:

- l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare almeno n. 3 soluzioni alternative del layout grafico e del *concept* della campagna pubblicitaria proposta;
- la prenotazione degli spazi, la distribuzione dei manifesti nonché i diritti di affissione sono a carico dell'Impresa aggiudicataria;

- la realizzazione della campagna sui media è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Per l'esecuzione dell'attività e la fornitura dei servizi relativi all'appalto e per tutta la durata contrattuale, l'aggiudicatario dovrà fornire indicazioni al committente sulla composizione del gruppo di lavoro, i cui membri saranno incaricati di eseguire e coordinare le attività richieste con il presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà fornire una scheda dettagliata sulla composizione del gruppo di lavoro (specificandone ruoli e professionalità); delle suddette figure, l'aggiudicatario dovrà fornire relativi curricula in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Si precisa che l'Impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi di cui sopra, dovrà attenersi scrupolosamente a quanto previsto dal presente Capitolato e dalle istruzioni operative fornite dal GAL; non sarà possibile modificare prestazioni di propria iniziativa. I servizi dovranno essere effettuati garantendo la massima diligenza e piena collaborazione con i referenti del GAL.

Il GAL si riserva, comunque, la possibilità di chiedere modifiche alla proposta accettata, senza alcun aggravio di costi; si riserva, altresì, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di respingere le proposte presentate per cui l'Impresa aggiudicataria si obbliga a rinunciare, sin d'ora, ad avanzare pretese economiche o indennizzi di sorta.

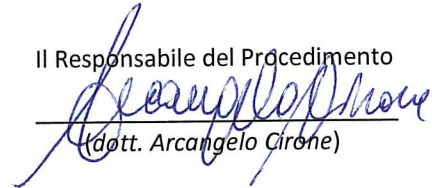
Per le prestazioni su individuate, l'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a presentare ad attività conclusa, una dettagliata relazione finale, nella quale si evidenzino gli eventi realizzati e i risultati ottenuti, corredati da documentazione fotografica e video.

I servizi, i prodotti e, in generale, le prestazioni contrattuali dovranno, altresì, necessariamente, essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato.

In ogni caso, l'Impresa aggiudicataria si obbliga a osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore merceologico cui i servizi appartengono e, in particolare, quelle di carattere tecnico e di sicurezza vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla sottoscrizione del Contratto.

Mola di Bari (BA), 19/04/2019

Il Responsabile del Procedimento



(dott. Arcangelo Cirone)



SERVIZIO DI PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE, REALIZZAZIONE E COMUNICAZIONE DI EVENTI DI PROMOZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE DELLE ZONE DI PESCA DELL'AREA COSTIERA DEL GAL SUD-EST BARESE [CIG n. 777086617D – CUP n. B42118000230009].

Imprese

<i>Imprese</i>	<i>Attività</i>	<i>Il Datore di Lavoro</i>

Mola di Bari (BA), 19/04/2019

Datore di Lavoro GAL SEB _____		Il Responsabile del S.P.P. Dott. Ing. Luca Chiarappa _____
sig. _____ R.L.S		Il Medico Competente _____

DOC. N. : 001 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

individuazione dei rischi specifici del luogo di lavoro misure adottate per eliminare le interferenze secondo quanto disposto dall'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/08 e s.m. e i..

INDICE REVISIONE	DATA EMISSIONE	REDATTO - VERIFICATO	APPROVATO D.L.
00	15 Aprile 2019	Dott. Ing. Luca Chiarappa	

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 2
		Data: 15/04/2019

STATO DI REVISIONE DEL DOCUMENTO

PRIMA EMISSIONE	INDICE REVISIONE	DATA EMISSIONE	REDATTO VERIFICATO	APPROVATO D.L.
15/04/2019	00	15/04/2019		

INDICE REVISIONE	DATA AGGIORNAMENTO	SEZIONE MODIFICATA	DATA DECORRENZA MODIFICHE	REDATTO VERIFICATO	APPROVATO D.L.
01					
02					
03					
04					
05					

La data della prima emissione del seguente documento, che identifica la Revisione 00, è riferita all'Aprile 2019.

L'aggiornamento o la riemissione di una qualunque pagina comporterà la sua sostituzione ed identificazione con il numero di revisione e rispettiva data.

Per un riscontro immediato dello stato delle pagine in merito alle motivazioni delle variazioni successive intervenute si rimanda alla seguente tabella

Rev. n°	Sezione	Pagina rev.	Motivazione	Data

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 3
		Data:15/04/2019

LISTA DI DISTRIBUZIONE CONTROLLATA DEL DOCUMENTO

Il presente documento dovrà essere distribuito in forma controllata mediante lettera di trasmissione.

SIGLA DOCUMENTO	REV. DOCUMENTO	DATA DOCUMENTO	TITOLO DOCUMENTO
DUVRI	00	15 APRILE 2019	Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

COPIA DOC.	DESTINATARI		DATA CONSEGNA	FIRMA RICEVIMENTO
	AZIENDA/FUNZIONE	NOMINATIVO		
1	GAL SUD-EST BARESE	R.L.S.		
2	DITTA			
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
NOTE				

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 4
		Data:15/04/2019

1. SOMMARIO

STATO DI REVISIONE DEL DOCUMENTO	2
LISTA DI DISTRIBUZIONE CONTROLLATA DEL DOCUMENTO	3
1. SOMMARIO.....	4
1.1. GENERALITA'	5
1.2. DEFINIZIONI.....	6
1.3. FINALITÀ.....	7
1.4. TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI	7
1.5. DATI DELLA COMMESSA	7
1.6. ANAGRAFICA DELLE DITTE PRESENTI	8
1.7. FASI OPERATIVE	9
1.8. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA.....	9
1.9. MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE.....	10
1.10. Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente:	10
1.11. Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore:	11
2. DESCRIZIONE DEI LUOGHI DEL SERVIZIO.....	11
3. Forma ed organizzazione dell'affidamento - prestazioni - turni ed orari di lavoro	11
1. Servizi igienici, docce, lavabi.....	11
2. Aree di deposito – magazzino.....	11
3. Gestione dei rifiuti.....	12
4. Impianto elettrico, impianto di terra e protezione contro le scariche atmosferiche	12
5. Presidi sanitari.....	12
6. Presidi antincendio - sistema di allarme ed evacuazione	12
4. IDENTIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ E ANALISI DEI RISCHI	13
1. Analisi dei rischi e misure preventive e protettive	13
1. FASI DI LAVORO:.....	17
5. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DI INTERFERENZE.....	18
6. NUMERI UTILI PER I SOCCORSI.....	22
7. INDIVIDUAZIONE DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LAVORO.....	23
8. CONSIDERAZIONI AGGIUNTIVE E FINALI	23
9. DOCUMENTAZIONE DA TENERE A DISPOSIZIONE.....	24
VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO E/O SOPRALLUOGO.....	25

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 5
		Data: 15/04/2019

1.1. GENERALITA'

Per l'elaborazione del presente documento si è fatto riferimento soprattutto alle seguenti fonti normative e linee guida ufficiali:

- D.Lgs. 81/08 art. 26, comma 3 e s.m. e i.
- Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3/2008 (pubbl. su G.U. n. 64 del 15 marzo 2008);
- Linee guida per la stima dei costi della sicurezza nei contratti pubblici di forniture e servizi – ITACA – 20 marzo 2008

Il D.Lgs. 81/08 prevede l'elaborazione, da parte del datore di lavoro del **GAL SEB**, di un *Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze* (d'ora innanzi denominato D.U.V.R.I.), riportante le misure adottate per eliminare o, dove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze da allegare al contratto di appalto o d'opera. Ai sensi dell'art. 26 c. 2 del D.Lgs 81/08, in caso di affidamento dei lavori alla Ditta o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, in caso di affidamento di lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori devono:

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

Il datore di lavoro del **GAL SEB**, ai sensi del c. 3 dell'art. 26, **ha l'obbligo di promuovere** tali attività di cooperazione e il coordinamento. Il DUVRI è un documento che non contempla la valutazione dei rischi specifici propri delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, che, pertanto, dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs. 81/08.

Rientrano nel campo di applicazione dell'art. 26 del citato decreto, i contratti di appalto e subappalto e i contratti d'opera di cui agli artt. 1655 e 1656 del Codice Civile. Sono esclusi gli appalti relativi a cantieri temporanei e mobili di cui all'art. 89 comma 1 lett. a), per i quali è previsto il piano di sicurezza e coordinamento di cui all'art. 100 del D. Lgs 81/08.

Il D.U.V.R.I., contiene le misure di prevenzione e protezione adottate al fine di eliminare o ridurre i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dalla Impresa Aggiudicataria e quelle svolte dai lavoratori della Committenza, presso cui l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara, e svolti eventualmente dagli altri soggetti presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro.

Tale documento dovrà essere condiviso, prima dell'inizio delle attività, in sede di riunione congiunta tra la/e Impresa/e ed il GAL SEB. Verranno individuate *eventuali* misure aggiuntive di prevenzione e protezione contro i rischi da interferenza, le quali verranno indicate in un ulteriore documento, laddove necessario, così detto D.U.V.R.I. dinamico, al quale verrà data attuazione congiuntamente con il D.U.V.R.I. statico, e che verrà a quest'ultimo allegato.

Sono rischi interferenti, per i quali occorre redigere il D.U.V.R.I.:

- ❖ rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- ❖ rischi immessi nel luogo di lavoro del GAL SEB dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- ❖ rischi esistenti nel luogo di lavoro del GAL SEB, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- ❖ rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dalla GAL SEB.

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa	Approvato: GAL SEB
1° Edizione: 15 Aprile 2019	Revisione:	file: Servizio di Progettazione

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 6
		Data: 15/04/2019

Con il presente documento unico vengono fornite ai concorrenti, e di conseguenza alla/e Ditta/e che risulterà/anno Aggiudicataria/e, oltre alle informazioni relative ai rischi dovuti alle interferenze e le misure di sicurezza da attuare, anche le informazioni relative ai costi per la sicurezza che sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze .

Tali costi sono compresi nel valore economico della procedura aperta e non sono soggetti a ribasso.

1.2. DEFINIZIONI

GAL SEB:

Trattasi dell'Ente che commissiona o ospita il lavoro, il servizio o l'appalto.

Nel Caso specifico trattasi del:

- Cod. fiscale 07001380729 – P.IVA n° 07001380729

Servizio responsabile: Direttore tecnico

Telefono: +39 080 4737490

E-mail: info@galseb.it

PEC: galseb@gigapec.it

Indirizzo dell'amministrazione aggiudicatrice (URL): <https://www.galseb.it/>

Appaltatrice / Appaltatore / Fornitore / Ditta Aggiudicataria:

È la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di una attività, di una manifestazione, la fornitura di una merce o di un servizio. Tale ditta potrà essere anche impresa individuale.

Interferenza:

Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale del GAL SEB e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

Responsabile operativo del servizio della Ditta Aggiudicataria:

Il responsabile operativo ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente ai servizi oggetto di affidamento. Dovrà comunicare tempestivamente e comunque entro le 24 ore al GAL SEB qualsiasi anomalia che venisse a verificarsi nell'espletamento del servizio (furti, intrusioni, danneggiamenti). Detta comunicazione potrà essere anticipata telefonicamente, salvo poi essere trasmessa mediante relazione di servizio scritta. Dovrà inoltre essere sempre reperibile dal GAL SEB nelle fasce orarie di espletamento del servizio (compresi gli eventuali interventi imprevedibili e/o urgenti) e dovrà garantire il corretto andamento dei servizi.

Costi per i rischi da interferenza:

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi sono valutati dal **GAL SEB** ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che la/e Ditta/e sostengono per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

Sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'Appaltatore per l'adempimento agli obblighi sulla sicurezza derivanti dalle proprie lavorazioni. Ad esempio: sorveglianza sanitaria, dotazione di dispositivi di protezione individuale, formazione ed informazione specifica.

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 7
		Data:15/04/2019

1.3. FINALITÀ

Il presente documento, costituisce il Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze ai sensi dell'Art. 26 - D. Lgs 81/08 e s.m.i. .

L'obiettivo della Valutazione dei Rischi è quella di consentire al Datore di Lavoro di predisporre i provvedimenti effettivamente necessari per la salvaguardia della sicurezza e salute dei lavoratori; tali provvedimenti comprendono:

- misure di tutela generali
- misure di tutela particolari
- misure di emergenza

1.4. TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

1.5. DATI DELLA COMMESSA

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Datore di Lavoro con riferimento all'art.26 del D.Lgs.n°81/2008	Gruppo Azione Locale Sud-Est Barese s.c.a r.l.	080 4737490 Via Nino Rota 28/A Mola di Bari (BA)
R.U.P. ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs. 30.06.2006 n. 163	Dott. Arcangelo Cirone	080 4737490 Via Nino Rota 28/A Mola di Bari (BA)
Direttore dell'esecuzione		
Ufficio richieste sopralluogo		080 4737490 Via Nino Rota 28/A Mola di Bari (BA)
Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza D.Lgs.n°81/2008		
Responsabile del S.P.P. D.Lgs.n°81/2008	Dott. Ing. Luca Chiarappa	Via Sant'Egidio, 30/C 70042 Mola di Bari (BA) 3929742137
Il Medico Competente D.Lgs.n°81/2008		

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 8
		Data: 15/04/2019

Committente	Gruppo Azione Locale Sud-Est Barese s.c.a r.l.
Luoghi di lavoro	Via Nino Rota 28/A – Mola di Bari (BA)
Oggetto dell'affidamento	Servizio di progettazione, organizzazione, realizzazione e comunicazione di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del GAL Sud-Est barese
Durata del servizio	2019 - 2023
Lotti	1
Importo a base di gara	L'importo complessivo dell'appalto a base di gara, è pari a € 110.000,00 (euro centodiecimila/00) IVA esclusa, e oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, IVA esclusa, non soggetti a ribasso pari a € 240,00 (euro duecentoquaranta/00).

SERVIZIO DI PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE, REALIZZAZIONE E COMUNICAZIONE DI EVENTI DI PROMOZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE DELLE ZONE DI PESCA DELL'AREA COSTIERA DEL GAL SUD-EST BARESE

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Datore di Lavoro con riferimento all'art.26 del D.Lgs.n°81/2008		
Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza D.Lgs.n°81/2008		
Responsabile del S.P.P. D.Lgs.n°81/2008		
Il Medico Competente D.Lgs.n°81/2008		

Si rimanda alla documentazione Contrattuale.

1.6. ANAGRAFICA DELLE DITTE PRESENTI

DITTE:	ATTIVITA'

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 9
		Data:15/04/2019

1.7. FASI OPERATIVE

Il servizio si compone delle prestazioni indicate e meglio specificate nella Lettera di invito – Disciplinare di gara. (cfr. punto 1 “Oggetto del servizio”).

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio prevede la realizzazione e svolgimento di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del Gruppo Azione Locale Sud-Est Barese consistente in:

- progettazione, organizzazione e realizzazione di eventi annuali di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali;
- attività di comunicazione degli eventi.

MANSIONI PRESENTI

Le mansioni coinvolte sono le seguenti:

- amministrativi
- operatori e tecnici ditte
- service
- noleggiatori
- facchinaggio
- addetti pulizie
- studenti
- Stewards
- Volontari

ATTREZZATURE ED IMPIANTI PRESENTI

- Impianti tecnologici
- PC
- Notebook
- Stampanti
- Fotocopiatore
- Videoproiettori
- Microfoni
- Console
- Impianto audio
- Gazebo
- Casette in legno
- Tavoli e sedie
- Gruppi elettrogeni
- Impianti luce
- Teli di proiezione
- Ledwall

1.8. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione della procedura in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza.

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 10
		Data: 15/04/2019

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio dovrà operare tenendo opportuna considerazione delle indicazioni ivi riportate in relazione agli orari giornalieri di funzionamento.

In considerazione delle prestazioni secondo cui è articolato lo svolgimento del servizio per le attività di cui alla richiesta di preventivo, si riporta la valutazione preliminare delle interferenze derivanti dalle attività connesse allo svolgimento della procedura.

SERVIZIO DI PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE, REALIZZAZIONE E COMUNICAZIONE DI EVENTI DI PROMOZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE DELLE ZONE DI PESCA DELL'AREA COSTIERA DEL GAL SUD-EST BARESE

Fatto salvo il principio di base, secondo il quale le operazioni devono sempre essere effettuate nel rispetto della incolumità dei lavoratori, le situazioni che potrebbero dare origine a rischi "interferenziali" sono riconducibili alle seguenti enunciazioni:

1. **pericolo di inciampo, di scivolamento;**
2. **urti, caduta di oggetti dall'alto, ribaltamento di allestimenti;**
3. **elettrocuzione;**
4. **caduta dall'alto dovuto all'utilizzo di scale.**

Ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'Appaltatore:

rischio 1 e 4: segnalazione con cartello indicante il pericolo, posizionato a pavimento nelle zone "a monte ed a valle" del punto interessato. Il cartello non deve essere rimosso fino al ripristino della situazione normale;

rischio 2 : utilizzo DPI, corretti montaggi;

rischio 3 : utilizzo di componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione. Si devono utilizzare prese a spina di tipo industriale.

L'Impresa deve verificare che la potenza di assorbimento dell'apparecchio sia compatibile con quella del quadro di allacciamento. I cavi devono essere, se possibile, sollevati da terra, altrimenti disposti lungo i muri in modo da non creare ulteriore pericolo di inciampo, protetti se e quando soggetti ad usura, colpi, impatti.

rischio 4 : utilizzo di idonee scale doppie a norma di legge.

Per quanto concerne i rischi interferenziali derivanti dalle caratteristiche dei luoghi interni ed esterni dei locali interessati dallo svolgimento del servizio, dalla natura e dal tipo di oggetti presenti, dal tipo di utenza e dalla conseguente attività svolta, essi sono già tenuti in considerazione nel Documento di Valutazione dei Rischi, e nel Piano di Emergenza e relative planimetrie esposte alle pareti.

1.9. MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

1.10. Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente:

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (Responsabile del Servizio).

Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.

Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 11
		Data:15/04/2019

1.11. Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore:

Presenza visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori.

Consegna del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.

Nomina di un Responsabile del Servizio.

Comunicazione delle misure di emergenza adottate.

In fase operativa, verifica della presenza di addetti della committenza e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli).

Formazione e informazione dei propri dipendenti circa i rischi derivanti dall'esecuzione del lavoro.

Consegna, ai propri dipendenti, dei D.P.I. eventuali necessari per lo svolgimento dell'attività.

2. DESCRIZIONE DEI LUOGHI DEL SERVIZIO

LUOGO	m² complessivi	INDIRIZZO	CITTA'
			Mola di Bari (BA)
			Polignano a Mare (BA)

3. Forma ed organizzazione dell'affidamento - prestazioni - turni ed orari di lavoro

L'espletamento del servizio dovrà essere garantito sulla base di quanto concordato con il personale del GAL SEB.

AREE DI LAVORO - VALUTAZIONE DEI DISAGI DERIVANTI DALLE LAVORAZIONI

Attività all'aperto su strade, piazze.

Richiedere tutte le autorizzazioni al SUAP, alla POLIZIA MUNICIPALE, al DEMANIO, al SIAN, al SISP.

TESSERINI DI RICONOSCIMENTO

L'accesso sarà vietato alle persone non addette ai lavori. Gli accessi dovranno essere regolamentati, facendo ricorso a tesserini personali.

La richiesta dei tesserini di riconoscimento da parte del Committente consentirà di verificare se tutti i lavoratori occupati nel luogo di lavoro risultino regolarmente autorizzati dall'Appaltatore e dai Subappaltatori ad eseguire specifiche lavorazioni e che abbiano ricevuto adeguata formazione ai lavori da compiere e i dispositivi di protezione necessari.

1. Servizi igienici, docce, lavabi

Saranno utilizzati servizi igienici come da autorizzazioni.

2. Aree di deposito – magazzino

Come previste nel progetto autorizzato.

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa	Approvato: GAL SEB
1° Edizione: 15 Aprile 2019	Revisione:	file: Servizio di Progettazione

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 12
		Data: 15/04/2019

3. Gestione dei rifiuti

I rifiuti prodotti possono essere:

- rifiuti urbani o assimilabili (derivanti dall'attività logistica del luogo di lavoro);
- rifiuti industriali (derivanti dalle diverse attività lavorative).

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in appositi contenitori e rispettato il regolamento comunale;

Il sistema di deposito e smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi dovrà essere effettuato come prescritto dalle normative vigenti e dalle competenti Autorità.

Della gestione dei rifiuti speciali e dei rifiuti tossici e nocivi si farà carico ciascun produttore mediante conferimento dei rifiuti ai soggetti che gestiscono il servizio pubblico con i quali sia stata stipulata apposita convenzione.

4. Impianto elettrico, impianto di terra e protezione contro le scariche atmosferiche

A) Descrizione dell'impianto e modalità di installazione: Si rimanda alla denuncia dell'impianto ed alle regolari verifiche periodiche.

5. Presidi sanitari

La Ditta deve dotarsi di cassetta di primo soccorso/pacchetto di medicazione ai sensi del D.M. 388/03.

6. Presidi antincendio - sistema di allarme ed evacuazione

Squadra di Pronto Soccorso e Squadra Antincendio

Il personale della Squadra di Pronto Soccorso e Antincendio deve:

Recarsi sul luogo dell'emergenza con le eventuali attrezzature mobili disponibili (cassetta di pronto soccorso, estintori).

Provvedere al primo soccorso di eventuali infortunati.

Far sospendere le attività se necessario nelle zone vicine.

Modalità di Chiamata dei Vigili Del Fuoco

In caso di richiesta di intervento dei Vigili del Fuoco, il Responsabile dell'emergenza deve comunicare al 115 i seguenti dati:

- Nome della ditta
- Indirizzo preciso del luogo di lavoro
- Indicazioni del percorso e punti di riferimento per una rapida localizzazione dell'edificio
- Telefono della ditta
- Tipo di incendio (piccolo, medio, grande)
- Materiale che brucia
- Presenza di persone in pericolo
- Nome di chi sta chiamando.

Modalità di Chiamata dell'Emergenza Sanitaria

In caso di richiesta di intervento, il Responsabile dell'emergenza deve comunicare al 118 i seguenti dati:

- Nome della ditta
- Indirizzo preciso del luogo di lavoro

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa	Approvato: GAL SEB
1° Edizione: 15 Aprile 2019	Revisione:	file: Servizio di Progettazione

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 13
		Data: 15/04/2019

- Indicazioni del percorso e punti di riferimento per una rapida localizzazione del luogo di lavoro
- Telefono della ditta
- Patologia presentata dalla persona colpita (ustione, emorragia, frattura, arresto respiratorio, arresto cardiaco, shock, ecc.)
- Stato della persona colpita (cosciente, incosciente)
- Nome di chi sta chiamando.

All'arrivo dei Vigili del Fuoco, mettersi a loro disposizione.

Tutto il rimanente personale non interessato alla emergenza, deve rimanere al proprio posto in attesa delle indicazioni che saranno eventualmente fornite dal Coordinatore dell'Emergenza.

Se richiesto mettono a disposizione i mezzi antincendio e di pronto soccorso in loro dotazione e, in caso d'emergenza generale, si predispongono per l'evacuazione del luogo di lavoro.

La comunicazione dello stato di cessata emergenza viene data dal Coordinatore dell'Emergenza, sentiti i Vigili del Fuoco.

Lo strumento principale in grado di limitare i danni di un incidente è la prevenzione.

Essa si attua principalmente con l'analisi approfondita di tutti gli incidenti, anche i più lievi, avvenuti in passato.

4. IDENTIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ E ANALISI DEI RISCHI

1. Analisi dei rischi e misure preventive e protettive

Sono evidenziate le principali procedure esecutive che rivestono particolare interesse ai fini della sicurezza.

La valutazione dei rischi deve essere finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di protezione e prevenzione da adottare per la salvaguardia della salute e della sicurezza dei lavoratori. Pertanto tale processo sarà legato sia al tipo di fase lavorativa nel luogo di lavoro sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

La valutazione dei rischi si articola nelle seguenti operazioni:

- suddividere le lavorazioni/attività
- identificare i fattori di rischio
- identificare le tipologie di lavoratori esposti
- quantificare i rischi (stima della probabilità di esposizione e della gravità degli effetti)
- individuare e mettere in atto le misure di prevenzione necessarie.

Metodologia Adottata

La quantificazione e relativa classificazione dei rischi deriva dalla stima dell'entità dell'esposizione e dalla gravità degli effetti; infatti, il rischio può essere visto come il prodotto della **Probabilità P** di accadimento per la **Gravità del Danno D**:

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 14
		Data:15/04/2019

$$R = P \times D$$

Per quanto riguarda la probabilità di accadimento si definisce una scala delle Probabilità, riferendosi ad una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e la probabilità che si verifichi l'evento indesiderato, tenendo conto della frequenza e della durata delle operazioni/lavorazioni che potrebbero comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Di seguito è riportata la Scala delle Probabilità:

Livello	Criteri
Non Probabile	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in concomitanza con eventi poco probabili ed indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi.
Possibile	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi.
Probabile	L'anomalia da eliminare potrebbe provocare un danno anche se in modo non automatico e/o diretto. E' noto qualche episodio in cui all'anomalia ha fatto seguito il verificarsi di un danno.
Altamente probabile	Esiste una correlazione diretta tra l'anomalia da eliminare ed il verificarsi del danno ipotizzato. Si sono già verificati danni conseguenti all'anomalia evidenziata nella struttura in esame o in altre simili ovvero in situazioni operative simili.

Per quanto concerne l'Entità dei Danni, si fa riferimento alla reversibilità o meno del danno. Di seguito è riportata la Scala dell'Entità del Danno:

Livello	Criteri
Lieve	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea breve e rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
Modesto	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità temporanea anche lunga ma reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
Significativo	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità permanente parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
Grave	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

Combinando le due scale in una matrice si ottiene la **Matrice Dei Rischi** nella quale ad ogni casella corrisponde una determinata combinazione di probabilità/entità dei danni. Di seguito è riportata la matrice che scaturisce dalle suddette scale:

		DANNO			
		Lieve (1)	Modesto (2)	Significativo (3)	Grave (4)
Legenda Rischio					
	Basso				
	Accettabile				
	Notevole				
	Elevato				
PROBABILITA'	Non Probabile (1)	1	2	3	4
	Possibile (2)	2	4	6	8
	Probabile (3)	3	6	9	12
	Altamente probabile (4)	4	8	12	16

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 16
		Data: 15/04/2019

Classe di Rischio	Priorità Di Intervento
Elevato ($12 \leq R \leq 16$)	Azioni correttive Immediate L'intervento previsto è da realizzare con tempestività nei tempi tecnici strettamente necessari non appena approvato il budget degli investimenti in cui andrà previsto l'onere dell'intervento stesso.
Notevole ($6 \leq R \leq 9$)	Azioni correttive da programmare con urgenza L'intervento previsto è da realizzare in tempi relativamente brevi anche successivamente a quelli stimati con priorità alta.
Accettabile ($3 \leq R \leq 4$)	Azioni correttive da programmare a medio termine Intervento da inserire in un programma di interventi a medio termine ma da realizzare anche in tempi più ristretti qualora sia possibile attuarlo unitamente ad altri interventi più urgenti.
Basso ($1 \leq R \leq 2$)	Azioni migliorative da valutare in fase di programmazione

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 17
		Data:15/04/2019

1. FASI DI LAVORO:

Servizio di progettazione, organizzazione, realizzazione e comunicazione di laboratori del gusto

- **Valutazione e Classificazione dei Rischi**

Descrizione	Liv. Probabilità	Entità danno	Classe
○ Caduta di materiale dall'alto	Possibile	Grave	Notevole
○ Urti con elementi in movimentazione	Possibile	Modesto	Accettabile
○ Presa e trascinamento	Possibile	Modesto	Accettabile
○ Schiacciamento, ferite e contusioni	Possibile	Modesto	Accettabile
○ Punture, tagli ed abrasioni	Possibile	Modesto	Accettabile
○ Scivolamenti e cadute a livello	Possibile	Modesto	Accettabile

- **Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi**

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori:

- Vietare l'accesso ai non addetti ai lavori
- Individuare percorsi agevoli e sicuri, per l'accesso ai posti di lavoro, nonché per il rapido abbandono in caso di emergenza e per evitare eventuali investimenti di automezzi
- Non ingombrare posti di passaggio o di lavoro, con materiale, attrezzature od altro
- Utilizzare e conservare con la dovuta attenzione e cura tutti gli attrezzi taglienti
- Effettuare la manutenzione periodica delle macchine e verificare l'efficienza dei relativi dispositivi di sicurezza, nonché la tenuta del manuale d'uso e di manutenzione
- Attuare la formazione e l'informazione degli addetti circa l'utilizzo in sicurezza delle macchine/attrezzature
- Verificare che le macchine e le attrezzature utilizzate siano in possesso di marchi IMQ o certificazioni equivalenti o marcatura CE
- Verificare l'uso costante dei D.P.I. da parte di tutto il personale operante

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 18
		Data: 15/04/2019

• **DPI**

In funzione dei rischi evidenziati saranno utilizzati obbligatoriamente i seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione ed i riferimenti normativi:

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Scivolamenti e cadute a livello	Calzature di sicurezza 	Calzatura con puntale in lamina antiforo e antischiacciamento a sfilamento rapido, con suola antiscivolo ed antistatica.	Rif. Normativo UNI EN 345 (1994) <i>Specifiche per calzature di sicurezza per uso professionale</i>
Probabile caduta di materiale dall'alto	Casco Protettivo 	Dispositivo utile a proteggere il lavoratore dal rischio di offesa al capo per caduta di materiale dall'alto o comunque per contatti con elementi pericolosi.	Rif. Normativo UNI EN 397 <i>Elmetti da lavoro</i>
Presenza di apparecchiature/ macchine rumorose durante le lavorazioni	Cuffia antirumore 	I modelli attualmente in commercio consentono di regolare la pressione delle coppe auricolari, mentre i cuscinetti sporchi ed usurati si possono facilmente sostituire.	Rif. Normativo EN 352-1 (1993) <i>Protettori auricolari - Requisiti di sicurezza e prove - Parte 1: cuffie</i>
Probabilità di punture, tagli ed abrasioni	Guanti di protezione 	Guanti di protezione meccanica utilizzati per lavori in generale	Rif. Normativo UNI EN 388 (2004) <i>Guanti di protezione contro rischi meccanici</i>

5. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DI INTERFERENZE

LAVORI	<input type="checkbox"/>
SERVIZI	<input checked="" type="checkbox"/>
FORNITURE	<input type="checkbox"/>

Durata	Quadriennale
--------	--------------

Sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico (indicare con la crocetta):

N.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	SI	NO
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 19
		Data: 15/04/2019

3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ...)	All'interno della sede	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		All'esterno della sede	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	PREVISTO UTILIZZO / INSTALLAZIONE DI TRABATTELLI, PONTEGGI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA	Elettrica	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Acqua	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Gas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Rete dati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Linea Telefonica	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO	Rilevazione fumi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Allarme Incendio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Idranti	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		HI FOG	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 20
		Data: 15/04/2019

		Sistemi spegnimento sprinkler	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
20	PREVISTA INTERRUZIONE	Riscaldamento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Raffrescamento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	MOVIMENTO MEZZI		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I.		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
27	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
28	EDIFICIO DOTATO DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	EDIFICIO DOTATO DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	EDIFICIO DOTATO DI LUCE DI EMERGENZA		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	EDIFICIO PUBBLICO / CON PRESENZA DI BAMBINI		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
34	I LAVORATORI DELLA DITTA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	I LAVORATORI DELLA DITTA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELLA ATTIVITA'		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL'EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	E' PREVISTO L'UTILIZZO DI MACCHINE DELLA DITTA APPALTATRICE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	E' PREVISTO LO SVILUPPO DI RUMORE IN QUANTITA' SIGNIFICATIVAMENTE MAGGIORI RISPETTO AL LUOGO DI LAVORO		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 21
		Data: 15/04/2019

41	SONO PREVISTE ATTIVITA' A RISCHIO ESPLOSIONE INCENDIO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42	POSSIBILI INTERFERENZE CON L'ATTIVITA'	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43	POSSIBILE INTERFERENZE CON L'ATTIVITA' DI ALTRI APPALTATORI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

6. NUMERI UTILI PER I SOCCORSI

MOLA DI BARI

NUMERI UTILI	
ENTI ESTERNI	TELEFONO
VIGILI DEL FUOCO Comando Provinciale di Bari	115 0805483111
PRONTO SOCCORSO	118
COMMISSARIATO DI PUBBLICA SICUREZZA	113 0805291111
CARABINIERI	112 0804745115
GUARDIA DI FINANZA	117
PREFETTURA DI BARI	0805293111
POTEZIONE CIVILE	0805293111
COMANDO POLIZIA MUNICIPALE	080473821
AZIENDA GAS	800.900.700
AZIENDA ACQUA (guasti) - AQP	800.735.735
AZIENDA ELETTRICA (guasti) - ENEL	800.900.800

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 23
		Data:15/04/2019

POLIGNANO A MARE

NUMERI UTILI	
ENTI ESTERNI	TELEFONO
VIGILI DEL FUOCO Comando Provinciale di Bari	115 0805483111
PRONTO SOCCORSO	118 0804240759
COMMISSARIATO DI PUBBLICA SICUREZZA	113 0805291111
CARABINIERI	112 0804249861
GUARDIA DI FINANZA	117
PREFETTURA DI BARI	0805293111
POTEZIONE CIVILE	0805293111
COMANDO POLIZIA MUNICIPALE	0804240014
AZIENDA GAS	800.510.071
AZIENDA ACQUA (guasti) - AQP	800.735.735
AZIENDA ELETTRICA (guasti) - ENEL	803.500

7. INDIVIDUAZIONE DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LAVORO

Nella stima dei costi della sicurezza del lavoro sono considerati quelli connessi alla specificità dell'affidamento.

SERVIZIO DI PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE, REALIZZAZIONE E COMUNICAZIONE DI EVENTI DI PROMOZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE DELLE ZONE DI PESCA DELL'AREA COSTIERA DEL GAL SUD-EST BARESE

MISURA:	Note	QUANTITA'	U.M.	COSTO	COSTO ANNUALE	COSTO QUADRIENNALE
				€	€	€
Riunione iniziale di coordinamento nelle due Città	Prevista la presenza del Responsabile della ditta	2	Riunione	30,00	60,00	240,00
Totale IVA ESCLUSA (euro)						240,00

8. CONSIDERAZIONI AGGIUNTIVE E FINALI

La Ditta in collaborazione con il RSPP del GAL SEB dovranno redigere il Verbale di Coordinamento prima dell'inizio dei lavori (**Allegato 1**)

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 24
		Data:15/04/2019

9. DOCUMENTAZIONE DA TENERE A DISPOSIZIONE

1. IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE ALLEGATO XVII del D.Lgs. 81/08

Le imprese affidatarie, dovranno esibire al Committente almeno:

Iscrizione C.C.I.A.A.	Punto a)
Relazione relativa alla valutazione dei rischi art. 28 D.Lgs. 81/08: Documento di Valutazione dei rischi	Punto b)
DURC : INAIL , Inps	Punto c)
Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del presente decreto legislativo	Punto d)

2. Le imprese affidatarie dovranno indicare al Committente almeno il nominativo del soggetto o i nominativi dei soggetti della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti.

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 25
		Data: 15/04/2019

Allegato 1

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO E/O SOPRALLUOGO

In data _____ il sottoscritto con:

<i>DITTE:</i>	<i>Nominativo</i>

ha effettuato il sopralluogo nelle seguenti aree di lavoro:

a)

.....

b)

.....

c)

.....

d)

.....

e)

.....

DOCUMENTI	SI	NO
1. Idoneità tecnico professionale allegato XVII del d.lgs. 81/08		
2. Le imprese affidatarie dovranno indicare al Committente almeno il nominativo del soggetto o i nominativi dei soggetti della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti.		
3. DVR		

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 26
		Data: 15/04/2019

Dai sopralluoghi/verifiche,

- non sono emersi
- sono emersi

fattori di rischio diversi da quelli che il Committente aveva comunicato mediante la documentazione consegnata alla ditta appaltatrice.

DICHIARANO

di aver eseguito congiuntamente un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'Appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

che allo scopo di una reciproca informazione sui rischi e sui pericoli connessi all'attività di cui all'Affidamento e di quelli derivanti dalle attività lavorative svolte nell'ambiente di lavoro, nonché alle reciproche interferenze tra le due attività precedenti, in relazione a quanto sopra premesso, anche in esito a sopralluogo, si evidenzia e comunica quanto

OSSERVAZIONI:

Rischi connessi all'ambiente di lavoro e delle attività svolte dalla Committenza

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 27
		Data: 15/04/2019

INTERFERENZE

Rischi connessi alle lavorazioni

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Rischi connessi all'uso di particolari attrezzature, macchine, impianti, sostanze, ecc.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

MISURE DI PREVENZIONE CONCORDATE

In relazione a quanto sopra riportato si concorda di adottare le seguenti misure di prevenzione:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Resta inteso che il Coordinatore Tecnico dovrà rivolgersi al GAL SEB ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività del GAL SEB o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la Ditta provvederà a :

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pagina 28
		Data: 15/04/2019

- informare e formazione i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- Fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Il presente verbale, compilato e firmato in triplice copia, viene consegnato alle ore del giorno..... nelle mani di

Mola di Bari li,

Datore di Lavoro / RSPP

Firme

Redatto: Dott. Ing. Luca Chiarappa 1° Edizione: 15 Aprile 2019	Verificato: Dott. Ing. Luca Chiarappa Revisione:	Approvato: GAL SEB file: Servizio di Progettazione
---	---	---