

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
22 dicembre 2008, n. 1849.

Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003.

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto e la conseguente proposta dell'assessore Maurizio Rosi;

Preso atto:

a) del parere favorevole di regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;

b) del parere favorevole sotto il profilo della legittimità espresso dal dirigente competente;

c) della dichiarazione del dirigente medesimo che l'atto non comporta oneri a carico del bilancio regionale;

d) del parere favorevole del direttore in merito alla coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione stessa;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi espressi nei modi di legge,

delibera:

1) di fare proprio il documento istruttorio e la conseguente proposta dell'assessore, corredati dei pareri e dei visti prescritti dal regolamento interno della Giunta, che si allegano alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale, rinviando alle motivazioni in essi contenute;

2) di confermare, così come previsto dalle DD.GG.RR. n. 295/2006 «Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza alimentare Regione Umbria.», n. 613/2007 «Sicurezza alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del regolamento comunitario n. 852/2004 e procedure operative» e n. 93/2008, che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare. Tale formazione deve essere:

□ *Specificata* - in relazione alla tipologia di attività svolta: gli argomenti trattati devono essere pertinenti all'attività dell'impresa alimentare e alle mansioni dell'OSA oggetto della formazione;

□ *Permanente* - essendo previsti aggiornamenti con periodicità di *norma triennale*. È previsto l'aggiornamento *quinquennale* esclusivamente per addetti alla produzione primaria - addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie - erboristerie - farmacie e parafarmacie - drogherie - punti vendita di integratori alimentari quali palestre - vendita e deposito di prodotti non deperibili e confezionati - aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili - ortofrutta - rivendita di mangimi - etc.);

Formazione ad hoc, dovrà essere attuata per il personale neoassunto ove sprovvisto di documentata ed aggiornata formazione precedente, entro 6 mesi dall'assunzione stessa;

□ *Documentata* - il responsabile dell'industria alimentare ha l'obbligo di documentare la formazione svolta per gli O.S.A. della propria impresa, registrando per ogni evento formativo: date - argomenti - durata - docenti (che devono essere qualificati in materie scientifiche e i cui nominativi devono essere espressamente indicati) - partecipanti- etc. Tale documentazione deve essere conservata per un periodo non inferiore a 5 anni, in modo tale da poter essere sottoposta a controllo da parte dell'Autorità competente (Servizi Medici e Veterinari delle ASL). Ciascun O.S.A. dovrà conservare presso l'impresa alimentare per cui opera, l'attestato di partecipazione relativo alla formazione svolta, in cui dovranno essere specificati, almeno:

- i dati anagrafici dell'O.S.A.;
- il soggetto formatore;
- il titolo, la tipologia del progetto formativo (base /aggiornamento) e la relativa durata con definizione della categoria di attività interessata;
- la data di svolgimento;

3) di confermare che la formazione sia articolata in:

□ *formazione di base* la cui durata minima è di 12 ore.

La durata della formazione di base è ridotta a 4 ore esclusivamente per:

- addetti alla produzione primaria;
- addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie - erboristerie - farmacie e parafarmacie - drogherie - punti vendita di integratori alimentari quali palestre - vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati - aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili - ortofrutta - rivendita di mangimi - etc.);

□ *formazione per l'aggiornamento* la cui durata minima è 6 ore.

La durata della formazione di aggiornamento è ridotta a 4 ore esclusivamente per:

- addetti alla produzione primaria;
- addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie - erboristerie - farmacie e parafarmacie - drogherie - punti vendita di integratori alimentari quali palestre - vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati - aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili - ortofrutta - rivendita di mangimi - etc.);

L'*aggiornamento* deve avvenire con periodicità triennale.

È prevista una periodicità *quinquennale* esclusivamente per: addetti alla produzione primaria - addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie - erboristerie - farmacie e parafarmacie - drogherie - punti vendita di integratori alimentari quali palestre

- vendita e deposito di prodotti non deperibili e confezionati - aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili - ortofrutta - rivendita di mangimi - etc.).

Il personale neoassunto, qualora non già adeguatamente formato, entro 6 mesi dall'assunzione stessa, deve frequentare un corso di formazione.

4) di confermare comunque che ogni progetto formativo, da chiunque erogato, debba contenere i seguenti requisiti minimi, previsti dalla D.G.R. 93/2008:

a) il soggetto formatore e il responsabile del progetto formativo;

b) la tipologia del progetto formativo (base/aggiornamento) e la relativa durata con definizione della categoria di attività interessata, che deve essere omogenea;

c) gli obiettivi, gli argomenti trattati, nonché la relativa articolazione in moduli;

d) i nominativi dei docenti e degli eventuali tutors: loro qualificazione, con relativo curriculum professionale (i docenti devono essere qualificati in materia di igiene degli alimenti - laureati in materie scientifiche o con diplomi attinenti al settore o con specifiche esperienze professionali);

e) il numero dei partecipanti (massimo 25);

f) la sede e le date di svolgimento delle attività;

g) le attrezzature disponibili;

h) i materiali didattici utilizzati e/o consegnati;

i) il sistema finale di valutazione dell'apprendimento;

5) di stabilire che ogni progetto formativo debba attenersi a quanto previsto ai precedenti punti 2, 3 e 4;

6) di approvare il «Protocollo d'Intesa relativo alla definizione di standard formativi minimi per la formazione degli operatori del settore alimentare ai sensi della D.G.R. 93/2008», allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale, quale intesa con le Associazioni di categoria e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;

7) di stabilire la durata della sperimentazione del suddetto «Protocollo d'intesa relativo alla definizione di standard formativi minimi per la formazione degli operatori del settore alimentare ai sensi della D.G.R. 93/2008», in tre anni dalla pubblicazione del presente atto;

8) di confermare che la formazione del personale che opera nell'impresa alimentare possa avvenire mediante corsi preventivamente validati dalla Regione Umbria tramite apposita Commissione che sarà all'uopo costituita dal Servizio VI - Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Sanità e servizi sociali, secondo una specifica procedura, previa presentazione di istanza di validazione, nel rispetto di quanto previsto ai precedenti punti 2, 3 e 4;

9) di stabilire che i Dipartimenti di prevenzione delle 4 ASL umbre, attraverso i Servizi medici e veterinari competenti, possano organizzare progetti formativi per gli operatori del settore alimentare, nel rispetto di quanto previsto ai precedenti punti 2, 3 e 4, con particolare riguardo a quelle categorie di Operatori caratterizzate da un'attività «ridotta/marginale/occasionale»;

10) di differire il termine previsto dalla D.G.R. 93/2008 per l'aggiornamento per il personale formato

anteriamente al 2006, anno di applicazione del «pacchetto igiene», al 30 settembre 2009;

11) di dare mandato al Servizio VI - Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Sanità e servizi sociali, di apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

12) di stabilire che quanto disposto dal presente atto decorra a partire dalla data di pubblicazione nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

13) di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione.

Il Vicepresidente
LIVANTONI

(su proposta dell'assessore Rosi)

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Oggetto: **Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003.**

La Regione Umbria fin dal 2001 con D.G.R. n. 246 del 14 marzo 2001 «Linee guida per la educazione e formazione del personale addetto alle attività proprie dell'industria alimentare ai sensi del D.L.vo 155/1997, cap. X, della D.G.R. 3624/98 e della D.G.R. 758/2000», ha regolamentato quanto disposto dal D.L.vo 26 maggio 1997, n. 155 «Attuazione delle direttive 93/743/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari», in tema di formazione. Al capitolo X dell'allegato, si disponeva che i responsabili dell'industria alimentare assicurassero che il proprio personale alimentarista fosse controllato e avesse ricevuto un'educazione, un addestramento ed una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta, nell'ambito del più complesso sistema H.A.C.C.P..

Tale necessità era altresì stata già sottolineata dalla D.G.R. n. 3624 del 1° luglio 1998 «Linee guida di indirizzo e coordinamento del D.L.vo 155/1997 - igiene dei prodotti alimentari HACCP», che prevedeva l'attuazione di processi di formazione, di educazione e di informazione indirizzati sia al personale delle ASL che agli operatori economici interessati.

La fondamentale importanza della Educazione e della Formazione quale elemento «vitale dei programmi per la sicurezza degli alimenti in tutti i settori dell'industria alimentare», e del fatto che «gli addetti alla manipolazione degli alimenti ricevano una formazione in materia di sicurezza degli alimenti e di igiene del personale e siano sottoposti a valutazione circa le conoscenze possedute», era stata infine confermata dalla D.G.R. n. 758 del 13 luglio 2000 «Linee di indirizzo vincolanti in applicazione del D.Legislativo 155/97, riguardanti il superamento del libretto di idoneità sanitaria», richiamando, tra l'altro, quanto affermato dal rapporto OMS 785/1989.

A tal fine, il gruppo di lavoro permanente, già previsto dalla D.G.R. n. 3624 del 1° luglio 1998 «Linee guida di indirizzo e coordinamento del D.L.vo 155/1997 - igiene dei prodotti alimentari HACCP», formulò una proposta

per la validazione dei corsi di formazione destinati al personale alimentarista e per il controllo ufficiale della formazione stessa, alla luce dei principi e criteri individuati dalla stessa D.G.R. n. 758/2000, da cui è scaturita la sopra citata D.G.R. n. 246/2001 (*Bollettino Ufficiale* della Regione n. 18 del 18 aprile 2001), a cui hanno fatto seguito chiarimenti applicativi con D.D. n. 1915 del 12 marzo 2003 (*Bollettino Ufficiale* della Regione n. 15 del 9 aprile 2003).

Dal 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le norme del cosiddetto «pacchetto igiene», costituito inizialmente da quattro regolamenti, di cui due relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti (regolamento n. 852 e regolamento n. 853 del 29 aprile 2004), e due (regolamento n. 854 e regolamento n. 882 del 29 aprile 2004) relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità competenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.

I regolamenti del cosiddetto «Pacchetto Igiene» individuano negli operatori del settore alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle AA.SS.LL., delle Regioni e Province autonome e del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme.

In sede di Conferenza Stato Regioni e Province autonome venivano siglate due intese sulle Linee guida applicative dei regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004 (repertorio atti n. 2470 e 2477 del 9 febbraio 2006), a seguito delle quali in Umbria è stata approvata la D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006 «Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza alimentare Regione Umbria.»

Tali linee guida ribadiscono, in attuazione di entrambi i regolamenti, la rilevanza della formazione del personale che opera all'interno dell'impresa alimentare, prevedendo altresì che l'Autorità competente, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

Si riconosce, inoltre, che la formazione del personale non possa e non debba essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

La Regione Umbria, alla luce nuovo quadro normativo sopra esposto (comprensivo del D.L.vo n. 193/2007 «At-

tuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari del medesimo settore», che all'art. 6 prevede sanzioni per violazioni a quanto disposto dai Reg. CE 852 e 853/2004, comprendenti anche l'obbligo della formazione), ha approvato la D.G.R. n. 93 del 4 febbraio 2008 «Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003» (*Bollettino Ufficiale* della Regione n. 12 del 12 marzo 2008), di revisione dei provvedimenti regionali a suo tempo adottati in tema di formazione in applicazione del D.L.vo 155/97.

Nel corso del 2008, a seguito di criticità rilevate nel corso dell'iniziale applicazione della D.G.R. 93/2008, sono state convocate due riunioni (29 maggio, 29 settembre) del gruppo di lavoro permanente coordinato dal Servizio VI - Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Sanità e servizi sociali e costituito da rappresentanti dei Servizi medici e veterinari delle ASL, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, di Laboratori pubblici preposti al controllo, delle associazioni di categoria interessate nonché da eventuali specifici esperti appositamente individuati. Inoltre è stata convocata una riunione con i responsabili dei Servizi medici e veterinari delle ASL (18 novembre).

In tali sedi è stata valutata l'opportunità di apportare alcune integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008, elaborando, in particolare, un protocollo d'intesa da sottoscrivere da parte delle associazioni di categoria e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, ai fini dell'erogazione di attività formative, in luogo della presentazione di istanza di validazione preventiva.

Nel corso della riunione conclusiva del gruppo di lavoro permanente, che si è tenuta presso la Direzione regionale Sanità e servizi sociali, il 16 gennaio 2008, sono stati concordati i principi che stanno alla base del presente atto, tra cui il modello di «Protocollo d'Intesa relativo alla definizione di standard formativi minimi per la formazione degli operatori del settore alimentare».

Alla luce di ciò, si ritiene opportuno e necessario proporre alla Giunta regionale l'approvazione delle «Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003».

Perugia, li 15 dicembre 2008

L'istruttore
F.to ISABELLA CIVES

PROTOCOLLO D'INTESA RELATIVO ALLA DEFINIZIONE DI STANDARD FORMATIVI MINIMI PER LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE AI SENSI DELLA D.G.R. 93/2008

Il presente Protocollo definisce i requisiti minimi della progettazione formativa volta a sviluppare la conoscenza in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta dagli Operatori del Settore Alimentare.

La sottoscrizione costituisce impegno ad attuare detta formazione secondo i seguenti requisiti:

Tipologia di corsi:

In attuazione di quanto previsto dalla D.G.R. 93/2008, la formazione degli O.S.A. è articolata in:

Formazione di base	<p>La cui durata minima è di 12 ore.</p> <p>La durata della formazione di base è ridotto a 4 ore esclusivamente per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ addetti alla produzione primaria; ▪ addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie – erboristerie – farmacie e parafarmacie – drogherie – punti vendita di integratori alimentari quali palestre – vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati – aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili – ortofrutta – rivendita di mangimi – etc.).
Formazione per l'aggiornamento	<p>La cui durata minima è 6 ore.</p> <p>La durata della formazione per l'aggiornamento è ridotta a 4 ore esclusivamente per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ addetti alla produzione primaria; ▪ addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie – erboristerie – farmacie e parafarmacie – drogherie – punti vendita di integratori alimentari quali palestre – vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati – aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili – ortofrutta – rivendita di mangimi – etc.).

L'aggiornamento deve avvenire con periodicità triennale.

E' prevista una periodicità quinquennale esclusivamente per: addetti alla produzione primaria - addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari

temperature di conservazione (esempio: tabaccherie – erboristerie – farmacie e parafarmacie – drogherie – punti vendita di integratori alimentari quali palestre – vendita e deposito di prodotti non deperibili e confezionati – aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili – ortofrutta – rivendita di mangimi – etc.).

Il personale neoassunto, ad esclusione del personale stagionale per il quale verrà redatto apposito protocollo, qualora non già adeguatamente formato, entro 6 mesi dall'assunzione stessa, deve frequentare un corso di formazione.

Per rispondere ai requisiti minimi previsti dalla D.G.R. 93/2008 e oggetto del presente Protocollo d'Intesa, un Progetto formativo deve contenere:

- a) il soggetto formatore e il responsabile del progetto formativo;
- b) la tipologia del progetto formativo (base /aggiornamento) e la relativa durata con definizione della categoria di attività interessata, che deve essere omogenea;
- c) gli obiettivi, gli argomenti trattati, nonché la relativa articolazione in moduli;
- d) i nominativi dei docenti e degli eventuali tutors: loro qualificazione, con relativo curriculum professionale (i docenti devono essere qualificati in materia di igiene degli alimenti - laureati in materie scientifiche o con diplomi attinenti al settore o con specifiche esperienze professionali);
- e) il numero dei partecipanti (massimo 25);
- f) la sede e le date di svolgimento delle attività;
- g) le attrezzature disponibili;
- h) i materiali didattici utilizzati e/o consegnati;
- i) il sistema finale di valutazione dell'apprendimento;

Le Associazione di Categoria e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, in qualità di soggetti organizzatori ed erogatori della formazione, per ogni corso, devono:

- redigere e conservare un registro con i nominativi (e relativa firma di presenza) e i dati anagrafici degli O.S.A. a cui viene rilasciato l'attestato, con descrizione della tipologia del corso (base/aggiornamento), della relativa durata, della data in cui si è tenuto nonché con definizione della categoria di attività interessata;
- rilasciare agli OSA (che lo conservano presso l'Impresa alimentare), l'originale dell'attestato di partecipazione, in cui dovranno essere specificati, almeno:
 - i dati anagrafici dell'O.S.A.;
 - il soggetto formatore;
 - il titolo, la tipologia del progetto formativo (base /aggiornamento) e la relativa durata con definizione della categoria di attività interessata;
 - la data di svolgimento;
- conservandone copia agli atti;
- conservare copia del materiale didattico utilizzato nonché dell'attestato di partecipazione;
- elaborare e conservare i risultati della verifica finale.

La documentazione di cui sopra deve essere conservata presso la sede dei soggetti organizzatori ed erogatori della formazione, per un periodo non inferiore a 5 anni.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
22 dicembre 2008, n. 1908.

Legge regionale 28 maggio 1986, n. 19 e smi. Bando delle opere pubbliche per l'anno 2009.

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto e la conseguente proposta dell'assessore Lamberto Bottini;

Preso atto:

a) del parere favorevole di regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;

b) del parere favorevole sotto il profilo della legittimità espresso dal dirigente competente;

c) della dichiarazione del dirigente medesimo che l'atto non comporta oneri a carico del bilancio regionale;

d) del parere favorevole del direttore in merito alla coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione stessa;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi espressi nei modi di legge,

delibera:

1) di fare proprio il documento istruttorio e la conseguente proposta dell'assessore, corredati dei pareri e dei visti prescritti dal regolamento interno della Giunta, che si allegano alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale, rinviando alle motivazioni in essi contenute;

2) di approvare ai sensi della legge regionale n. 19 del 28 maggio 1986 e smi. il seguente bando per il finanziamento di opere pubbliche per l'anno 2009, finalizzato ad incrementare e migliorare la dotazione di opere pubbliche nel territorio regionale, perseguendo altresì la valorizzazione e la tutela dei suoi centri storici minori, il miglioramento dell'efficienza energetica, dell'accessibilità dei servizi pubblici e la salvaguardia, valorizzazione, educazione, formazione ambientale nell'ottica dello sviluppo sostenibile:

L.R. 19/86: Bando per il finanziamento regionale di OO.PP. anno 2009.

A. Enti attuatori

I comuni dell'Umbria sono individuati come enti attuatori titolati a produrre istanza di finanziamento per la formazione del piano regionale delle opere pubbliche per l'anno 2009, ai sensi della legge regionale n. 19 del 28 maggio 1986 e smi.

La Regione Umbria può comunque destinare parte delle risorse al finanziamento di interventi da eseguirsi direttamente oppure proposti da altri enti pubblici o soggetti ad essi equiparabili, ritenuti particolarmente significativi dal punto di vista ambientale, sociale e culturale ovvero finalizzati all'eliminazione del rischio per la pubblica incolumità o di perdita del bene.

B. Tipologie di intervento

Può essere presentata una sola domanda di finanziamento di un intervento compreso in una delle seguenti tipologie:

a) interventi di riduzione della vulnerabilità sismica su edifici di interesse strategico la cui funzionalità durante gli eventi sismici assume rilievo fondamentale per le finalità di protezione civile, ai sensi del punto 6) della DGR 19 novembre 2003, n. 1700;

b) interventi di manutenzione, recupero e restauro del patrimonio storico edificato;

c) interventi su edifici esistenti finalizzati al risparmio energetico;

d) interventi su edifici esistenti finalizzati all'eliminazione delle barriere architettoniche;

e) interventi su edifici esistenti ed aree verdi contermini finalizzati alla salvaguardia, valorizzazione, educazione, formazione ambientale ed allo sviluppo sostenibile.

Nel caso che l'intervento proposto riguardi più di una tipologia tra quelle suindicate, lo stesso sarà considerato appartenente a quella economicamente prevalente.

Per patrimonio storico edificato si intende quello che, alla data di pubblicazione del presente bando, risulti esistente da almeno cinquanta anni.

C. Contenuto delle domande - motivi di esclusione

La domanda di finanziamento, a firma del sindaco, deve:

a. attestare il numero degli abitanti residenti nel comune sulla base dell'ultimo dato della popolazione residente pubblicato sul sito ISTAT alla data di pubblicazione del presente bando;

b. essere riferita ad un solo intervento;

c. riguardare un intervento di importo complessivo non superiore ad € 250.000,00, intendendosi con ciò la somma dell'importo dei lavori, degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e delle somme a disposizione dell'amministrazione; in caso di interventi da eseguirsi per stralci il predetto importo è riferito ad uno stralcio funzionale;

d. attestare, nel caso di intervento sul patrimonio storico edificato, la sua esistenza da almeno cinquanta anni alla data di pubblicazione del presente bando;

e. attestare, nel caso di intervento da eseguirsi per stralci, la piena funzionalità dello stralcio per cui si richiede il contributo;

f. attestare che l'intervento proposto, se di importo dei lavori ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso superiore ad € 100.000,00, trova previsione nel programma triennale dei ll.pp. degli Enti Locali di cui all'art. 128 del D.Lgs. 163/06, vigente alla data di pubblicazione del presente bando;

g. indicare, nel caso di domanda riguardante più tipologie di intervento, quella economicamente prevalente quantificandone l'entità;

h. indicare l'entità economica del cofinanziamento, che non deve essere inferiore al 20 per cento dell'importo complessivo, e la fonte finanziaria con cui si intende farvi fronte (bilancio dell'ente, accensione di mutuo, alienazione di beni, etc.); non è considerato cofinanziamento un impegno di spesa già assunto per l'esecuzione di opere pubbliche;

La domanda di finanziamento dovrà essere necessariamente accompagnata da uno dei seguenti documenti progettuali previsti dal D.Lgs. 163/06:

- progetto esecutivo;
- progetto definitivo;