

Gentile Cliente

Trento, gennaio 2026

Confcommercio Trentino, in collaborazione con **Rete Trentina Sicurezza**, pensa di farLe cosa gradita nel formulare la presente offerta consulenziale mirata a:

ELABORAZIONE DEI DOCUMENTI OBBLIGATORI PER ADEMPIMENTI NORMATIVI

Tutti i servizi comprendono:

- Un sopralluogo in azienda,
- Elaborazione del relativo documento personalizzato su modello approntato da Rete Trentina Sicurezza, conforme alle norme vigenti in materia con consegna e spiegazione

In caso di adesione Vi preghiamo di confermare il servizio consulenziale inviando via mail a **Confcommercio Trentino - Ufficio Marketing ed Innovazione**, convenzioni@unione.tn.it, la presente offerta firmata per accettazione:

Il sottoscritto _____ legale rappresentante della ditta: (ragione sociale) _____

indirizzo _____

Tel: _____ Cell. _____ e.mail: _____

PEC: _____ Cod. Fisc. / Partita IVA _____

Tipologia esercizio: _____ Associato Confcommercio Trentino: ☐ SI ☐ NO

A F F I D A

a **Rete Trentina Sicurezza S.r.l.**, l'incarico di realizzare (barrare con una **X** il servizio o i servizi scelti):

Servizio	Codice	Tipologia	Associati Confcommercio Trentino		Non associati	
DVR	A1	DVR per bar e commercio basso rischio	☐	€ 420,00	☐	€ 495,00
	A2	DVR per ristoranti e commercio medio rischio	☐	€ 495,00	☐	€ 540,00
	A3	DVR per strutture ricettive	☐	€ 620,00	☐	€ 690,00
	A4	Valutazione rischio stress da lavoro correlato	☐	€ 200,00	☐	€ 230,00
	A5	Valutazione rischio chimico	☐	€ 250,00	☐	€ 310,00
SERVIZIO RSP ESTERNO	B1	RSP esterno servizio annuale per bar	☐	€ 420,00	☐	€ 480,00
	B2	RSP esterno servizio annuale per ristorante	☐	€ 540,00	☐	€ 630,00
	B3	RSP esterno servizio annuale Per strutture ricettive fino a 50 camere	☐	€ 610,00	☐	€ 695,00
	B4	RSP esterno servizio annuale per strutture ricettive con più di 50 camere	☐	€ 725,00	☐	€ 840,00
	B5	RSP esterno servizio annuale per commercio al dettaglio	☐	€ 420,00-€ 630,00	☐	€ 485,00-€ 690,00
ANTINCENDIO	C1	Registro Antincendio aziende soggette a CPI (compreso sopralluogo)	☐	€ 210,00	☐	€ 240,00
	C2	Registro Antincendio aziende non soggette a CPI (senza sopralluogo)	☐	€ 140,00	☐	€ 160,00
	C3	Redazione piano di emergenza generale	☐	€ 360,00	☐	€ 390,00
	C4	Elaborazione planimetria antincendio da file DWG (compatibili CAD) - N° _____	☐	€ 60,00	☐	€ 68,00 / cad.
	C5	Elaborazione planimetrie antincendio da cartaceo - N° _____	☐	€ 110,00	☐	€ 120,00 / cad.
PISCINE	D1	PIANO PISCINA con un impianto	☐	€ 670,00	☐	€ 740,00
	D2	PIANO PISCINA Per ciascun impianto aggiuntivo	☐	€ 105,00	☐	€ 115,00
	D3	Analisi microbiologica acqua piscina	☐	€ 80,00	☐	€ 95,00
	D4	Analisi microb.+chimica acqua piscina	☐	€ 150,00	☐	€ 170,00



Servizio	Codice	Tipologia	Associati Confcommercio Trentino		Non associati	
HACCP	E1	PIANO HACCP Alberghi, Ristoranti, Pizzerie, , Rifugi, Agritur, Pasticcerie, Gelaterie, Macellerie, Fast-food, Supermercati	☐	€ 670,00	☐	€ 740,00
	E2	PIANO HACCP come punto precedente compresa assistenza triennale ¹	☐	€ 1.030,00	☐	€ 1.155,00
	E3	PIANO HACCP B&B, Garnì con solo servizio di prima colazione, Bar con pasti veloci, Negozi al dettaglio con manipolazione alimenti	☐	€ 570,00	☐	€ 630,00
	E4	PIANO HACCP come punto precedente compresa assistenza triennale ²	☐	€ 1.030,00	☐	€ 1.155,00
	E5	PIANO HACCP Negozi al dettaglio senza manipolazione alimenti, bar senza pasti veloci	☐	€ 440,00 - 535,00	☐	€ 510,00 - 605,00
	E6	PIANO HACCP come punto precedente compresa assistenza triennale ²	☐	€ 900,00- 990,00	☐	€ 1.045,00-1.135,00
	E7	REGISTRO ALLERGENI per attività cod. E1	☐	€ 170,00	☐	€ 200,00
	E8	REGISTRO ALLERGENI per attività cod. E3	☐	€ 135,00	☐	€ 170,00
	E9	Analisi microbiologica acqua potabile	☐	€ 80,00	☐	€ 100,00
	E10	Analisi microbiologica e chimica acqua potabile	☐	€ 150,00	☐	€ 170,00
LEGIONELLA	F1	Piano autocontrollo Legionellosi per strutture ricettive + prelievi acqua cod. F3	☐	€ 550,00	☐	€ 625,00
	F2	Piano autocontrollo Legionellosi per strutture ricettive compresa assistenza triennale ²	☐	€ 950,00	☐	€ 1.100,00
	F3	Prelievo acqua ricerca legionella spp (da associare a cod. F1, F2, F4, F5)	☐	€ 58,00/ cad.	☐	€ 68,00/ cad.
	F4	Aggiornamento piano Legionellosi <u>biennale</u> con revisione della valutazione del rischio ³	☐	€ 210,00	☐	€ 240,00
	F5	Aggiornamento piano Legionellosi <u>annuale</u> con revisione della valutazione del rischio ³	☐	€ 150,00	☐	€ 175,00
PRIVACY	G1	Documento Privacy per strutture ricettive con più di 100 posti letto	☐	€ 640,00	☐	€ 705,00
	G2	Documento Privacy per strutture ricettive da 25 a 100 posti letto	☐	€ 600,00	☐	€ 650,00
	G3	Documento Privacy per strutture ricettive fino a 25 posti letto	☐	€ 580,00	☐	€ 630,00
	G4	Istanza Videosorveglianza (c/o Servizio Lavoro P.A.T.)	☐	€ 190,00	☐	€ 220,00

Dagli importi sono esclusi: - IVA; - spese di spedizione della documentazione; - spese di trasferta a tariffa ACI; - costo tecnico a chiamata (€ 80,00+IVA) per sopralluogo soli prelievi campioni acqua (cod. D3, D4, E9, E10, F3), soli tamponi ambientali, consulenza.

Per documenti richiesti con urgenza (entro 5 giorni lavorativi), sarà corrisposto un sovrapprezzo pari al 20% delle tariffe applicabili.

Ulteriori servizi quali monitoraggio gas radon, domande deroga utilizzo locali lavorativi in seminterrati, saranno valutati in funzione delle necessità.

Prezzi validi fine ad emissione nuovo listino.

Il sottoscritto si impegna a versare:

- il saldo delle prestazioni al completamento dei singoli sopralluoghi (seguirà fattura quietanzata).

Per accettazione:

*Timbro società e firma
Legale rappresentante*

¹ assistenza telefonica continua per tutta la durata periodo assistenziale, Nei due anni successivi alla redazione del piano HACCP saranno svolte due visite volte a verificare, attraverso una simulazione di una verifica ispettiva da parte degli organi di controllo al fine di valutare: la conformità agli obblighi di legge igienico – sanitari, il livello di formazione del personale addetto alla manipolazione e somministrazione degli alimenti (cucina e sala), l'eventuale necessità di aggiornamento del piano di autocontrollo, mediante una documentata e periodica rivalutazione di quanto predisposto nella fase di implementazione del sistema HACCP volta a garantire l'accuratezza e l'adeguatezza del piano stesso, il livello di efficacia della sanificazione igienico sanitaria attraverso 4 punti di prelievo (slides a contatto) e successiva analisi presso laboratorio convenzionato con Rete Trentina Sicurezza e Confcommercio.

² assistenza telefonica continua per tutta la durata periodo assistenziale, aggiornamento della valutazione del rischio attraverso la ripetizione dei campionamenti dopo l'attuazione delle eventuali raccomandazioni per NC primo campionamento, monitoraggio valori legionella nei due anni successivi dalla redazione del documento di analisi del rischio con aggiornamento della valutazione del rischio così come previsto dal Protocollo di Controllo del Rischio Legionellosi indicato nella deliberazione della Giunta Provinciale del 8 aprile 2016, n. 536.

³ Aggiornamento obbligatorio del documento in riferimento all' Accordo tra Governo , le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano del 7 maggio 2015 "Per un'efficace prevenzione è d'obbligo che il gestore di ogni struttura turistico-recettiva effettui con periodicità (biennale, preferibilmente annuale) la valutazione del rischio legionellosi, ovvero del rischio che nella struttura possano verificarsi uno o più casi di malattia." (ASR 7 maggio 2015 par. 3.2)