



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ORIGINALE

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SETTORE AFF.GENERALI-POLIZIA-PERSON.-PUBB.ISTR.

DETERMINAZIONE N. 229

DEL 13/06/2014

OGGETTO : PROCEDURA NEGOZIATA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA. PERIODO 01/09/2014 - 31/07/2015. PRESA D'ATTO MANIFESTAZIONI DI INTERESSE, DEFINIZIONE ELENCO DITTE DA INVITARE, APPROVAZIONE DOCUMENTAZIONE DI GARA. (CIG: 57885617A5)

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

RICHIAMATI:

- l'art. 163 del T.U.E.L. (D. Lgs. n. 267/2000) che, nelle more di approvazione del bilancio di previsione, precisa: gli impegni possono essere assunti in misura non superiore mensilmente ad un dodicesimo delle somme previste nell'ultimo bilancio definitivamente approvato, con esclusione delle spese tassativamente regolate dalla legge o non suscettibili di pagamento frazionato in dodicesimi;
- la deliberazione n. 160 del 30.12.2013 con la quale la Giunta comunale ha disposto di:
 - impartire indirizzo ai Responsabili di Settore di adottare, per l'anno 2014, in attesa dell'approvazione del "Bilancio di Previsione" e degli altri documenti programmatici allegati, atti gestionali ordinari, tesi al mantenimento dei vari servizi comunali al livello minimo indispensabile rispetto ai limiti dei corrispondenti stanziamenti di spesa dell'ultimo bilancio approvato e tali da non provocare interruzione di servizi, nonché massimizzare le entrate;
 - dare atto che i Responsabili di Settore sono autorizzati ad assumere i necessari impegni di spesa nei limiti e con le modalità di cui agli artt. 107, 174 e 183 del D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. e, laddove possibile, limitatamente al 1°quadrimestre 2014;
 - dare atto che gli indirizzi operativi, contenuti nella deliberazione medesima, sono da ritenersi validi fino all'approvazione degli strumenti di programmazione finanziaria ("Bilancio di Previsione" e "Piano Esecutivo di Gestione") relativi all'esercizio finanziario 2014;

RICHIAMATA, inoltre la delibera della Giunta Comunale n. 65 del 29.4.2014: *"Gestione del Bilancio di Previsione 2014 – Individuazione provvisoria degli obiettivi – proroga fino al 31.08.2014"*;

VISTO l'atto del Sindaco, decreto n. 6758 del 07/06/2014, con il quale si procede alla nomina della Dott.ssa Elisabetta Zucchi quale titolare degli incarichi di Posizione Organizzativa relativamente a:

- Settore "Affari Generali – Organizzazione – Vigilanza – Pubblica Istruzione"
- Settore "Economico Finanziario – Tributi";

VISTA la deliberazione di Giunta Comunale n. 75 del 16/05/2014 ad oggetto: *"Indirizzi al responsabile del settore affari generali – organizzazione – vigilanza e pubblica istruzione in ordine ai servizi di refezione scolastica e trasporto scolastico"*;

RICHIAMATA in proposito la Determinazione dell'AVCP (Autorità di Vigilanza dei contratti pubblici) n. 3 del primo agosto 2012, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 185 del 09/08/2012 ad oggetto: *"Linee guida per gli affidamenti a cooperative sociali ai sensi dell'art. 5, comma 1, della legge n. 381/1991"*;

RICHIAMATA la propria precedente determinazione in data 03/06/2014 n. 204 con la quale si è dato avvio alla procedura di gara, mediante approvazione dell' avviso per lo svolgimento di un'indagine di mercato finalizzata alla manifestazione di interesse da parte delle ditte interessate alla partecipazione alla procedura;

RICHIAMATA altresì la propria precedente determinazione in data 10/06/2014 n. 222 con la quale si procedeva a rettificare l'atto di cui al punto precedente per un mero errore materiale;

ATTESO che:

- nel suddetto provvedimento è stato fissato il termine del 13/06/2014 alle ore 12,00 per la presentazione delle manifestazioni di interesse da parte delle ditte interessate.
- entro la predetta data sono pervenute n. 3 manifestazioni di interesse da parte delle seguenti ditte:

1) SPERANZA soc. coop. sociale onlus
Via Imre Nagy, 28 – 46100 MANTOVA
Pervenuta in data 04/06/2014 prot. n. 6572 ora 09.24

2) CSA Cooperativa Sant'Anselmo soc. coop. onlus
Via Gelso, 8 – 46100 MANTOVA
Pervenuta in data 04/06/2014 prot. n. 6583 ora 11.10

3) Cooperativa "Ing. Bentivoglio" coop. soc
Via Vittorio Veneto, 35 – 46035 OSTIGLIA
Pervenuta in data 13/06/2014 prot. n. 7060 ora 9.45

- nell'avviso di gara era stabilito di invitare alla procedura di gara i **primi 6 (sei)** concorrenti che avessero presentato manifestazione di interesse a partecipare, in base all'ordine di arrivo al protocollo comunale (inteso come data e ora e non come graduatoria di numero interno d'ufficio);

RITENUTO pertanto di procedere ad individuare le ditte ammesse alla procedura negoziata, tra i primi sei concorrenti sulla base dell'ordine di arrivo al protocollo comunale, come da documentazione agli atti del Comune;

RICORDATO:

- che il valore dell'appalto è stimato in euro 178.880,00 IVA compresa;
- che il servizio avrà la durata di mesi 11, **dal 01/09/2014 al 31/07/2015**;
- che si procederà ad affidare il servizio di refezione scolastica, ricorrendo ad una procedura semplificata, mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- che l'appalto è riservato alle cooperative sociali di tipo B;

VISTI:

- il D. Lgs. n. 267 del 18.08.2000;
- l'art. 125 del D.lgs. n. 163/2006;
- lo statuto comunale;
- il regolamento comunale per i procedimenti di spesa in economia;

DETERMINA

1. DI PRENDERE ATTO delle manifestazioni di interesse pervenute al protocollo comunale entro il termine del 13/06/2014 alle ore 12,00 e di individuare le seguenti 3 (tre) ditte per la formazione dell'elenco dei concorrenti da invitare alla procedura di gara essendo le uniche pervenute al protocollo comunale:
 - 1) SPERANZA soc. coop. sociale onlus
Via Imre Nagy, 28 – 46100 MANTOVA
Pervenuta in data 04/06/2014 prot. n. 6572 ora 09.24
 - 2) CSA Cooperativa Sant'Anselmo soc. coop. onlus
Via Gelso, 8 – 46100 MANTOVA
Pervenuta in data 04/06/2014 prot. n. 6583 ora 11.10
 - 3) Cooperativa "Ing. Bentivoglio" coop. soc
Via Vittorio Veneto, 35 – 46035 OSTIGLIA
Pervenuta in data 13/06/2014 prot. n. 7060 ora 9.45;
2. DI DARE ATTO che si procederà all'affidamento del servizio in economia, ai sensi dell'art. 125 del codice dei contratti pubblici mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
3. DI DARE ATTO che il corrispettivo del contratto a base di gara è stimato in **euro 172.000,00** (esclusa iva 4 %), di cui €. 5.000,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
4. DI APPROVARE conseguentemente i seguenti elaborati costituenti la documentazione di gara, da spedire alle ditte da invitare mediante raccomandata A/R. o PEC e di pubblicare la stessa documentazione sul sito del Comune di Ostiglia profilo del committente: www.comune.ostiglia.mn.it:
 - **all. A)** capitolato speciale di appalto;
 - **all. B)** Schema lettera di invito;
 - **all. C)** Disciplinare di gara;
 - **all. D)** Schema di convenzione – contratto con la cooperativa di tipo B;
 - **all. Modello 1)** domanda di partecipazione e dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di ordine generale ex art. 38 del D.Lgs n. 163/2006;
 - **all. Modello 2)** dichiarazione relativa ai requisiti di capacità economico finanziaria e capacità tecnica;
 - **all. Modello 3)** Dichiarazione unica relativa alle condizioni di resa dell'appalto;
 - **all. Modello 4)** per la presentazione dell'offerta economica;
 - **all. E)** DUVRI;
 - **all. F)** Modello gap;
5. I predetti allegati parte integrante e sostanziale della presente determinazione saranno gratuitamente scaricabili dal profilo del committente ed a disposizione delle ditte interessate;
6. La presente determinazione sarà pubblicata all'Albo Pretorio on-line del Comune;
7. DI IMPEGNARE la spesa complessiva per l'appalto in oggetto stimata complessivamente in € 178.880,00 (iva compresa) come segue:
 - Euro 58.000,00 all'intervento 1.04.05.03 del redigendo bilancio di previsione 2014 autorizzando il settore finanziario all'inserimento dell'impegno di spesa al capitolo 654 non appena approvato il bilancio;

- Euro 15.000,00 all'intervento 1.10.01.03 del redigendo bilancio di previsione 2014 autorizzando il settore finanziario all'inserimento dell'impegno di spesa al capitolo 1340/3 non appena approvato il bilancio;
 - Euro 90.880,00 all'intervento 1.04.05.03 del redigendo bilancio di pluriennale 2015 autorizzando il settore finanziario all'inserimento dell'impegno di spesa al capitolo 654 non appena approvato il bilancio;
 - Euro 15.000,00 all'intervento 1.10.01.03 del redigendo bilancio di pluriennale 2015 autorizzando il settore finanziario all'inserimento dell'impegno di spesa al capitolo 1340/3 non appena approvato il bilancio;
8. DI IMPEGNARE la somma di € 225,00 a favore dell'AVCP per il contributo di cui all'art. 2 della Delibera dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici del 05/03/2014 in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2014 all'intervento 1.04.05.03 del redigendo bilancio di previsione 2014 autorizzando il settore finanziario all'inserimento dell'impegno di spesa al capitolo 654 non appena approvato il bilancio.

Il Responsabile del Settore
AFF.GENERALI-POLIZIA-PERSON.-
PUBB.ISTR.
D.ssa Elisabetta Zucchi



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA

Il presente provvedimento, comportando impegno di spesa, è stato trasmesso al responsabile del servizio finanziario e viene reso esecutivo con apposizione del seguente "visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria (artt. 151, comma 4, e 153, comma 5, del T.U.E.L. approvato con D. Lgs. 18.08.2000, n. 267)."

Ostiglia, lì 13/06/2014

**IL RESPONSABILE
SETTORE ECONOMICO-FINANZIARIO**
Dott.ssa Elisabetta Zucchi

Si trasmette al Responsabile di Area competente per la successiva pubblicazione
**IL RESPONSABILE
SETTORE ECONOMICO-FINANZIARIO**
(Dott.ssa Elisabetta Zucchi)

Copia della presente determinazione viene pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio Online del Comune in data odierna per rimanervi quindici giorni consecutivi.

Ostiglia, lì 14/06/2014

**IL RESPONSABILE SETTORE
AFF.GENERALI-POLIZIA-PERSON.-
PUBB.ISTR.**
(D.ssa Elisabetta Zucchi)



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

**CAPITOLATO D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. (CIG: 57885617A5)
INDICE DEGLI ARTICOLI**

- Articolo 1: Oggetto dell'appalto
- Articolo 2: Durata dell'appalto
- Articolo 3: Esecuzione delle prestazioni del Servizio di refezione scolastica presso la Scuola Materna e Asilo Nido
- Articolo 4: Esecuzione delle prestazioni del Servizio di refezione scolastica presso la Scuola Elementare
- Articolo 5: Modalità di distribuzione e pulizie locali mensa scuole elementare
- Articolo 6: :Scioperi
- Articolo 7: Norme procedurali
- Articolo 8: Modalità tecniche di gestione del servizio
- Articolo 9: Operazioni di pulizia
- Articolo 10: Sanificazione
- Articolo 11: Disinfestazione
- Articolo 12: Ulteriori adempimenti
- Articolo 13: Contributi CEE/AGEA
- Articolo 14: Rapporti tra Appaltatore e Committente e pagamenti
- Articolo 15: Controllo del servizio
- Articolo 16: Spese
- Articolo 17: Divieto di cessione del contratto e subappalto
- Articolo 18: Osservanza norme CCNL, previdenziali ed assistenziali
- Articolo 19: Personale
- Articolo 20: Subentro alla ditta cessante
- Articolo 21: Progetti personalizzati di inserimento
- Articolo 22: Oneri dell'aggiudicatario rispetto agli inserimenti lavorativi
- Articolo 23: Obblighi ed oneri della ditta aggiudicataria
- Articolo 24: Altri oneri dell'aggiudicatario
- Articolo 25: Inadempienze e penalità
- Articolo 26: Responsabilità
- Articolo 27: Risoluzione dell'appalto
- Articolo 28: Controversie
- Articolo 29: Assicurazioni
- Articolo 30: Cauzione definitiva
- Articolo 31: Norme di sicurezza
- Articolo 32: D.U.V.R.I
- Articolo 33: Trattamento dei dati



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la mensa scolastica per i bambini, ragazzi e docenti frequentanti l'asilo nido comunale e la scuola materna e la scuola elementare attraverso l'inserimento lavorativo di persone disagiate, ai sensi dell'art. 5 della legge 381/1991.

La scelta del convenzionamento con la Cooperativa sociale è motivata dal fatto che il Comune di Ostiglia intende favorire lo sviluppo di percorsi di integrazione ed inserimento lavorativo a favore di propri cittadini che versano in situazioni di disadattamento sociale e/o di emarginazione dal mercato del lavoro, creando a tal fine opportunità di lavoro ed offrendo loro l'opportunità di svolgere un'attività lavorativa, specificamente finalizzata, nell'ambito di un più complesso intervento di promozione umana, al loro recupero e reinserimento sociale.

ART.2 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di cui al presente appalto avrà la durata di mesi 11 dal 01/09/2014 al 31/07/2015 salvo il diritto di recesso anticipato da parte del Committente qualora alla scadenza del primo quadrimestre, da considerare come periodo di prova, il servizio risultasse, a giudizio motivato del Committente stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.

Nel caso di variazione del servizio, il compenso sarà proporzionalmente ridotto o incrementato.

In pendenza dell'aggiudicazione del nuovo appalto e nell'eventualità di recesso di cui al precedente comma 1, per un periodo massimo di mesi sei, qualora l'Amministrazione lo richiedesse, l'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte le forniture che si rendessero necessarie alle stesse condizioni del contratto originario.

ART. 3 ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA MATERNA E ASILO NIDO

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione la cucina, le relative attrezzature esistenti presso la Scuola Materna in Via Bonazzi.

La cooperativa cucinerà i pasti presso il locale cucina preindicato.

La cooperativa **fornisce le derrate alimentari e si impegna a fornire le risorse umane ed attrezzature necessarie per la conservazione, la preparazione, la confezione, la distribuzione dei pasti (armadi frigorifero, scaldavivande, forno, attrezzature varie) e il conseguente riassetto dei locali mensa.**

Il pasto fornito dovrà consistere in:

- un primo piatto,
- un secondo (pietanza),
- un contorno,
- pane,



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- frutta fresca e/o dolce,
- acqua minerale,
- merenda pomeridiana,

secondo i valori di qualità e quantità previsti dalla tabella dietetica in vigore, emanata dall'A.S.L. della Regione Lombardia.

Dovrà essere confezionato ogni giorno almeno il 5% in più dei pasti per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Il numero complessivo dei pasti, su base annua scolastica, è indicativamente individuato nelle seguenti misure:

- asilo nido: n. 7.000 circa
- materna: n. 11.000 circa

ART. 4

ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA ELEMENTARE

La cooperativa si impegna a cucinare i pasti presso il locale cucina della scuola materna, indicato all'art. 3.

La cooperativa si impegna al trasporto dei pasti così confezionati nei locali mensa, appositamente allestiti, presso i locali delle scuole elementari (Via Bonazzi n. 9) con attrezzature e/o mezzi adeguatamente predisposti e con autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.L.

Il numero complessivo dei pasti, su base annua scolastica, sarà indicativamente il seguente: n. 20.000 circa.

Il pasto fornito dovrà consistere in:

- un primo piatto,
- un secondo (pietanza),
- un contorno,
- pane,
- frutta fresca e/o dolce,
- acqua minerale.

ART. 5

MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE E PULIZIE LOCALI MENSA SCUOLE ELEMENTARE

La cooperativa provvede:

- alla distribuzione dei pasti, utilizzando personale proprio e predisponendo n. 1 punto di distribuzione (Via Bonazzi);
- alla pulizia e riassetto dei locali adibiti a mensa, compresa la pulizia delle finestre, prima dell'inizio del servizio mensa di ciascun anno scolastico;
- alla pulizia e riassetto dei locali adibiti a mensa (compresa la pulizia delle finestre, al bisogno), durante l'anno scolastico.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Saranno a carico della cooperativa la fornitura di vassoi, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere.

Dovrà essere confezionato, ogni giorno, per la scuola elementare, almeno il 5% in più dei pasti per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

ART. 6 SCIOPERI

In caso di scioperi del personale dell'Appaltatore o di altra causa di forza maggiore, escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie, dovrà essere assicurato un servizio di emergenza, con particolare riferimento alla pulizia dell'asilo nido comunale.

ART. 7 NORME PROCEDURALI

Costituiscono parametro di adeguamento del servizio di ristorazione le **Linee guida per la ristorazione scolastica** e l'**Allegato Merceologico** predisposto dall'ASL – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Mantova, (<http://www.aslmn.it>), contenente le indicazioni sulla qualità delle derrate alimentari.

Il testo integrale delle Linee Guida è scaricabile dal sopracitato sito web dell'ASL Mantova dove sarà inoltre possibile trovare gli eventuali aggiornamenti periodici delle tabelle dietetiche relative alla ristorazione scolastica.

Le Linee Guida costituiscono una istituzionale consulenza dietetica e rappresentano una guida utile per i Centri di Ristorazione oltre che un valido supporto per l'attuazione dei programmi di educazione alimentare nei confronti dei fruitori del Servizio di ristorazione collettiva.

L'opera costituisce soprattutto uno strumento per lo svolgimento corretto e valido, ai fini educativi e di medicina preventiva, del servizio di ristorazione nell'ambito scolastico e delle comunità infantili.

I menù descritti sono generalmente variati, bilanciati nell'apporto di nutrienti ed adeguati da un punto di vista calorico; essi sono strutturati per settimane e differenziati secondo una stagionalità specifica anche per i contorni e per la frutta. Per tale motivo, ma soprattutto per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare in età evolutiva, finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali derivanti da diete incongrue molto diffuse nella popolazione, è necessario che il menù sia unico e non preveda alcun tipo di alternativa se non in casi di diete per situazioni speciali come: allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici (es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, ecc.), stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici, adeguatamente certificati dal medico curante.

Le tabelle presentano una differenziazione negli apporti calorici raccomandati sulla base delle fasce di età: zero/tre anni (con specifica sezione dedicata allo svezzamento); 3/8 anni; 9/13 anni; adulti e contengono inoltre la regolamentazione per eventuali alternative al pasto o per la necessità di allestire diete speciali a causa di intolleranze alimentari o allergie.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

La Ditta appaltatrice gestore del servizio di ristorazione scolastica si impegnerà a distribuire per ogni anno scolastico ad ogni utente ed agli insegnanti/educatori una copia del menù invernale ed una di quello estivo adottato.

Eventuali variazioni al menù in adozione per la ristorazione scolastica e delle comunità infantili necessitano dell'approvazione della Unità Operativa di Igiene della Nutrizione della A. S. L e devono essere comunicate tempestivamente all'ufficio scuola del Comune.

Le eventuali richieste di sostituzione di alcuni alimenti nel rispetto di tradizioni culturali legate a diverse religioni o minoranze etniche, sono già state in gran parte contemplate all'interno delle "Linee Guida" con l'indicazione giornaliera delle variazioni per utenti di altre fedi religiose.

Variazioni del menù al di fuori di una specifica richiesta sono consentite solo nelle seguenti condizioni:

- Guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause specifiche es. scioperi, black-out;
- Guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- L'eventuale costante non gradimento di alcuni piatti, documentato attraverso la compilazione di schede di gradibilità del pasto. Tale situazione comporta comunque il rilascio di un parere concordato con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL, l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa. Nei casi di guasti e/o interruzioni, la Ditta si incaricherà di avvisare tempestivamente l'Amministrazione Comunale e concordare con essa un menù alternativo equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico; inoltre si impegnerà ad avvisare le utenze e motivare la ragione della variazione. Le tabelle dietetiche contenute nelle "Linee Guida..." offrono altresì la possibilità di effettuare variazioni del menù in occasione di ricorrenze e/o festività. Non risulta giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite. Le grammature previste dalle tabelle dietetiche ASL sono infatti tarate secondo il massimo degli standards nutrizionali per le diverse fasce d'età degli utenti. Il pasto in ristorazione collettiva scolastica ha inoltre una forte valenza educativa verso corretti consumi alimentari. Devono essere sponsorizzate l'assunzione di verdura e frutta come fattori protettivi per la salute. I contorni e la frutta dovranno pertanto essere sempre proposti secondo stagionalità e variabilità di tipologie, nei quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche, in modo da essere percepiti ed accettati dagli alunni e dalle famiglie come parte integrante ed insostituibile del pasto in mensa. Per venire però incontro ad eventuali e particolari necessità in alcune specifiche realtà, si consiglia di considerare comunque la possibilità di una percentuale di incremento delle quantità giornalmente previste di non più del 5%. Facendo riferimento ai destinatari del servizio è opportuno sottolineare l'esistenza di eventuali fluttuazioni delle presenze nell'arco della settimana e dell'intero anno scolastico, prevedendo diversificazioni nel trattamento in base alle giornate e alle fasce di età in modo da evitare la proposta monotona delle stesse preparazioni e/o l'esclusione di alcune matrici alimentari per gli utenti che attuano uno o due rientri settimanali. Per questa tipologia di utenti risulta indispensabile prevedere la elaborazione di menù a rotazione.



ART. 8 MODALITÀ TECNICHE DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Le **MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO** nella cucina/centro cottura devono tenere conto di alcuni importanti punti critici quali:

- Il controllo dei fornitori in riferimento anche alla rintracciabilità delle derrate alimentari fornite secondo quanto disposto dal Regolamento CE 178/2002;
- L'acquisizione delle modalità di stoccaggio delle merci e le relative temperature in funzione delle attrezzature in dotazione;
- Lo stoccaggio degli alimenti che deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione come elencate di seguito:
 - verdura fresca T da +9° a +10 ° C;
 - formaggi freschi o stagionati T da 0° a + 4°C;
 - salumi confezionati o sfusi T da 0° a + 4° C;
 - uova pastorizzate intere o loro derivati (albumi o tuorli pastorizzati) T < a + 5° C (ottimale a + 4° C);
 - latte pastorizzato e latticini freschi T da 0° a + 4 ° C;
 - carni bovine e suine fresche T da – 1° a + 7 ° C;
 - carni avicunicole T da – 1° a + 4° C;
 - carni cotte refrigerate con abbattitore di temperatura T da 0° a + 4 ° C;
 - carne macinata (bovino, suino) T da – 1 ° a + 2 ° C;
 - prodotti surgelati T = a – 18 ° C.

N.B. Dovrà essere previsto il ritiro da parte dei fornitori delle scorte di alimenti che risultino non utilizzati alla fine del ciclo scolastico (pausa estiva) anche se con TMC non scaduto.

Con particolare riguardo alla fase di trasformazione delle derrate alimentari, i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi sia cotti) da consumarsi freddi o caldi.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

Inoltre i locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (l'ampiezza dei locali deve essere commisurata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alla varietà del menù adottato per le diverse tipologie di utenti e al numero delle diete speciali erogate);



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti e presidi che impediscano l'ingresso di insetti volanti e/o animali striscianti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento a Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitoli I e II.

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

Dovrà essere prevista zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali.

La disposizione delle aree di lavorazione, deve consentire alle diverse derrate di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es. materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate. (Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati).

N.B. Si ricorda che i componenti della Commissione Mensa possono accedere, previo corso di formazione ASL, al solo locale magazzino derrate alimentari per i controlli qualità materie prime (dopo le ore 14.00). Dovranno essere sempre accompagnati dal Responsabile della cucina o da persona da questi appositamente incaricata. Non è consentito l'accesso ai locali di preparazione dei pasti.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere conformi alle norme di buona fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento Ce 852/2004 Allegato II capitolo V ovvero essere:

- idonee all'uso per il quale sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Analogamente, per minimizzare i rischi di contaminazione microbica "crociata", è necessario prevedere all'interno del centro cottura, un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

Inoltre, le attrezzature messe a disposizione degli operatori devono soddisfare le disposizioni legislative ed i regolamenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

A livello dei terminali periferici, la separazione delle materie prime può essere effettuata nella stessa cella o nello stesso frigorifero su piani diversi. In tal caso se la temperatura di conservazione deve corrispondere a quella dell'alimento più deperibile. Inoltre la Ditta deve assicurare la consegna ai terminali periferici delle derrate alimentari e del materiale di pulizia e gestione tenendo presente che la consegna di frutta e yogurt può avvenire a cadenza bisettimanale; la consegna del materiale non alimentare deve sempre avvenire con modalità separate rispetto alla consegna delle derrate alimentari.

E' inoltre imperativa l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- Il rispetto delle norme procedurali in tema di igiene delle attrezzature ed igiene del personale;
- Il rispetto delle modalità di cottura: oltre a NON effettuare la PRECOTTURA, è opportuno evitare anche la SOVRACOTTURA, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- Il divieto di frittura;
- Le modalità di trattamento delle carni macinate e delle uova; in particolare, è opportuno NON sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei ed a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;
- Le indicazioni concernenti il congelamento/scongelo:
 - non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
 - non devono essere ricongelate le materie prime scongelate;
 - non deve essere congelato il pane;
 - le derrate congelate devono essere scongelate secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale;
- Il divieto di utilizzo degli avanzi;
- La preparazione delle derrate nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.

Inoltre, nell'ambito del capitolato, è utile caratterizzare la sequenza temporale delle **LAVORAZIONI CONSENTITE E NON CONSENTITE** in funzione delle attrezzature e delle procedure produttive ed in applicazione al principio di precauzione, rispetto ad eventuali ipotesi di rischio alimentare, tenuto conto dei grandi numeri che coinvolgono la ristorazione collettiva ed alcune tipologie specifiche di utenti (bambini, anziani, degenti ospedalieri).

Il giorno ANTECEDENTE la distribuzione potranno pertanto essere effettuate le seguenti attività:

- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;
- Pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10° C in contenitori chiusi con acqua pulita;
- Cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- Cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate.

Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.

Nello STESSO giorno della distribuzione deve essere effettuato:

- La preparazione della frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e di lavaggio;
- La preparazione del pane e delle merende.
- La cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni “ a caldo”;
- La preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrostiti): l’operazione va svolta entro tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l’ alimento con temperatura di +75° C al cuore del prodotto e successiva conservazione alla temperatura di + 65° C fino alla somministrazione;
- L’ impanatura degli alimenti: si ricorda che essa non può protrarsi per più di un’ora;
- La eventuale macinatura di carni bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell’utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura. **Nell’intervallo di tempo tra macinatura e cottura le carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.**

Le modalità e gli orari di **RICEVIMENTO MATERIE PRIME E DISTRIBUZIONE DEI PASTI** andranno valutati attentamente.

La consegna delle derrate alimentari da parte dei fornitori dovrebbe avvenire in fasce orarie precise, tali da non ostacolare le fasi di preparazione dei pasti e con la specifica delle cadenze di rifornimento minime in considerazione delle capacità di stoccaggio dei magazzini e dei frigoriferi.

Per quanto riguarda i pasti da trasportare sui plessi di distribuzione è importante considerare il numero ed il tipo dei mezzi impiegati per il trasporto e soprattutto i **CONTENITORI TERMICI** adottati che dovranno garantire la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi furgoni, rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo IV, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C.

Analogamente dovrà essere garantito il corretto mantenimento delle temperature per gli alimenti da consumarsi freddi (salumi, formaggi, yogurt, macedonie di frutta, insalate).

Il numero degli automezzi in dotazione dovrà essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti in asporto entro un intervallo di tempo < 50 minuti (ottimale 30 minuti) dal momento della partenza dal centro cottura con arrivo presso le sedi di somministrazione non prima di 15 minuti dall’orario stabilito per la refezione.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori all'inizio della distribuzione. Il lavoro sui plessi, inoltre, necessita di essere regolamentato per quello che attiene le mansioni da svolgere, le attrezzature minime di cui dotare il servizio e le modalità di svolgimento con la specifica dei comportamenti da osservare e delle responsabilità degli operatori coinvolti.

ART. 9 OPERAZIONI DI PULIZIA

Prendendo ora in considerazione anche le **OPERAZIONI DI PULIZIA**, esse andranno definite attraverso le cadenze minime obbligatorie (pulizie giornaliere, settimanali, mensili) e dovranno essere descritte e registrate in piano di autocontrollo aziendale. Inoltre devono essere attentamente considerate anche le seguenti variabili:

- Le modalità di smaltimento dei rifiuti secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo VI;
- La cadenza delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
- I parametri minimi di contaminazione ambientale unitamente alla richiesta di almeno due verifiche annue.

Le operazioni di pulizia e sanificazione, comunque, verranno condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'azienda appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica; la ditta appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate.

In riferimento ai prodotti per la pulizia e la sanificazione, è opportuno depositare presso il competente ufficio comunale, presso il centro cottura ed i terminali di distribuzione, i depliant illustrativi e le schede tecniche informative, riferite a ciascun prodotto e contenenti la seguente documentazione:

- il nome della ditta produttrice;
- l'etichetta riportata sui prodotti;
- il campo di applicazione raccomandato;
- il dosaggio e le modalità di utilizzo;
- la descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, pH, utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione);
- la composizione chimica, le sostanze incompatibili, gli eventuali prodotti nocivi di decomposizione;
- i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per ingestione, inalazione e per contatto con le mani, gli occhi e la pelle con le indicazioni di primo soccorso, oltre alle misure speciali di protezione;
- le disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e lo stoccaggio;
- le misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
- i dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradabilità, tossicità sui pesci e sui batteri delle acque di scarico).



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Per i sanificanti è inoltre indispensabile acquisire una documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro e quella delle spore e la registrazione come presidio medico chirurgico presso il Ministero della Salute.

Tutti i prodotti forniti dovranno presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate, nessuno dovrà essere in forma di aerosol e possibilmente dovranno contenere tutti sostanze naturali.

Il fornitore dovrà inoltre dotare gli uffici competenti ed ogni cucina di schede tecniche di sicurezza riferite a ciascun prodotto contenenti:

- una dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 21/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e dell'etichettatura delle sostanze pericolose);
- dichiarazioni in merito al valore della DL 50 e all'eventuale registrazione e pericolosità del prodotto e delle sostanze in esso contenute come stabilito dal DPR 24/11/81 n° 927 (recepimento direttiva CEE n° 79/831 del 18/09/79) e successivi aggiornamenti ;
- dichiarazioni in merito all'eventuale contenuto di ammine aromatiche (con indicazione del nome e della %) con specificazione del gruppo di appartenenza in riferimento a quanto previsto dalla Circolare n° 46/79 e n° 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale;
- indicazioni sulla presenza di solventi specificandone nome e % e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti;
- indicazioni sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici con specificazioni circa la % di biodegradabilità e il metodo analitico con cui è stata determinata in riferimento alla Legge 26/04/1983 n° 136 e successiva modifica DPR 05/04/1989 n° 250;
- specificazioni se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale (%);
- specificazioni se il prodotto rientra nella legge sui cosmetici (L.11/10/1986 n° 713) e successivi aggiornamenti.

Modalità di pulizia e regole fondamentali

Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- nella cucina le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti, e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate secondo il piano di autocontrollo aziendale non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti.
- Nel terminale di distribuzione le pulizie possono essere iniziate solo quando è terminata l'operazione di porzionamento e somministrazione degli alimenti.
- Nel refettorio le operazioni di pulizia possono essere iniziate solo quando tutti i bambini hanno abbandonato la sala. E' comunque ammesso in caso di necessità imprevista rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento a patto di non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola. Non devono comunque essere utilizzati prodotti in spray o nebulizzatori.
- Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- Tutte le stoviglie e attrezzature (gastronorm, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito per motivi di igiene utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature.
- Tutte le attrezzature (contenitori, gastronorm, teglie, coperchi) utilizzate per il trasporto degli alimenti dal centro cottura al terminale di distribuzione devono:
 - essere lavate nel terminale di distribuzione o, manualmente con detersivo per piatti, o meccanicamente in lavastoviglie;
 - essere sottoposte a trattamento di sanificazione nel centro cottura prima di essere impiegate nuovamente.
- Nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura. Nell'attesa i contenitori termici, le gastronorm e tutto il materiale utilizzato per trasporto deve essere conservato su appositi scaffali o su carrelli portavivande dedicati.
- Le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, ecc.). Il personale deve essere informato e formato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, misurini, guanti, mascherine, ecc.).
- Il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc.) devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo separato appartato e destinato unicamente allo scopo.
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, ecc., devono essere prontamente segnalata ai responsabili del servizio contestualmente all'Amministrazione Comunale / Titolare del Servizio.
- All'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare, ecc.). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi. Deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo.

Igiene della persona

E' indispensabile lavare accuratamente le mani:

- prima di toccare gli alimenti;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- a ogni cambio di lavorazione;
- se si maneggiano sporcizia, rifiuti, terra, detersivi/disinfettanti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso;
- dopo essere stati in bagno.

Occorre inoltre:

- asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte e pulite, senza smalto;
- non indossare alcun tipo di anelli, bracciali, orologi da polso, orecchini, piercing al viso, collane;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- mantenere un elevato standard di pulizia ed igiene della persona e della capigliatura;
- indossare sopravveste pulita e di colore chiaro;
- indossare cuffia o copricapo idonei a contenere completamente al suo interno i capelli.

E' vietato:

- assaggiare con le dita i cibi;
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli ed eventuali lesioni cutanee con apposite medicazioni e guanti di gomma;
- indossare monili e/o gioielli
- fumare;
- starnutire e tossire sugli alimenti;

Si deve inoltre evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze, ecc. naturalmente puliti. Non toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Indumenti

- Gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori.
- Per effettuare le pulizie devono essere utilizzate divise diverse appositamente destinate all'uso.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente sui posti di lavoro.
- Gli abiti e le scarpe indossate fuori dai posti di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto.

ART. 10 SANIFICAZIONE

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: deterzione + disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione:

- La deterzione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
- Si consiglia l'uso di detergenti adatti allo scopo e cioè di prodotti specifici per ambienti destinati alla produzione alimentare.
- Il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature e/o affettatrici, utensili, posate, ecc.). Le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo, in ogni loro parte, e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento.
- Il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua.
- La disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori.
- Gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate.
- È buona norma controllare almeno settimanalmente se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale.



ART. 11 DISINFESTAZIONE

Essa comprende la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti, e la deblattizzazione.

Per ogni tipo di infestazione la ditta appaltatrice deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare quale è il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo, e programmare la cadenza degli interventi eventualmente da eseguire. Il monitoraggio dovrà interessare sia la cucina interna, che il centro cottura, che il terminale di distribuzione, adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale.

In caso di necessità occorrerà predisporre uno o più interventi straordinari da effettuarsi entro il giorno successivo la segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.

Gli interventi dovranno essere effettuati di preferenza durante i periodi di chiusura delle scuole.

Due volte all'anno, e in occasione di ogni intervento straordinario, la ditta appaltatrice dovrà testimoniare l'effettiva effettuazione degli interventi previsti, comprovandoli con schede tecniche e/o verbali di controllo, avendo cura di connettere gli esiti dei monitoraggi effettuati con un documento scritto riepilogativo.

Due volte all'anno, e in occasione di ogni intervento straordinario, la ditta appaltatrice dovrà testimoniare l'effettiva effettuazione degli interventi previsti, comprovandoli con schede tecniche e/o verbali di controllo, avendo cura di connettere gli esiti dei monitoraggi effettuati con un documento scritto riepilogativo.

Per derattizzazione si intende la lotta contro i topi (*mus musculus*) e ratti (*rattus norvegicus*) mediante posizionamento di esche avvelenate a base di principi attivi anticoagulanti in appositi contenitori di sicurezza segnalati con apposita cartellonistica. Si può consigliare l'alternanza di due principi attivi quali il clorofacinone e il bromadiolone.

Per quanto possibile, è necessario attuare l'opera di prevenzione all'infestazione e cioè:

- individuare le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc.
- controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.

Gli interventi nella cucina e nel terminale di distribuzione, devono essere più concentrati nel periodo primavera e autunno.

Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpunctella, l'ephestia, la vespa, ecc.

Si può consigliare l'uso di lampade che emettono radiazioni luminose posizionate in prossimità di porte verso l'ambiente esterno, e l'uso di due principi attivi quali la deltametrina e la cipermetrina.

E' importante l'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico come prevenzione; è utile il posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso.



Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno secondo l'andamento stagionale.

Per deblattizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blattella germanica; si può consigliare l'irrorazione dell'ambiente con prodotti aventi i seguenti principi attivi quali la permetrina e il clopyriphos + piretro.

Qualora si dovesse optare per l'uso di prodotti atomizzabili nell'ambiente, occorrerà assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature e successivamente procedere a lavare accuratamente tutto.

ART. 12 ULTERIORI ADEMPIMENTI

Vengono inoltre previste le seguenti clausole:

- Obbligo dell'autocontrollo quali e quantitativo anche attraverso analisi e campionamenti periodici preventivamente definiti come tipo e numero;
- Il diritto da parte dell'AMMINISTRAZIONE Comunale di esercitare un controllo tramite personale all'uopo incaricato;
- Il diritto di controllo della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti di ristorazione scolastica e della gradibilità del pasto da parte dei genitori ed insegnanti tramite l'istituzione della Commissione Mensa;
- Il diritto di verifica del rispetto delle norme previste nel capitolato anche tramite l'accesso ai documenti commerciali e alle schede tecniche dei prodotti;
- La definizione da parte dell'Amministrazione Comunale di provvedimenti e procedure per la gestione dei reclami da parte degli utenti e delle non conformità rispetto alle clausole del capitolato;
- Una campionatura di riferimento del pasto, raccolta con le seguenti procedure, dettate dalla Circolare Regionale n. 45/SAN. del 17/11/95:
 - 1) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, nel luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
 - 2) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - 3) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 g. edibili;
 - 4) il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa + 4° C° per 72 ore dal momento di preparazione in contenitori ermeticamente chiusi;
 - 5) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.
- La stipula di contratti assicurativi, ecc.

L'impiego dei **parametri microbiologici** quali strumento discriminante l'idoneità o meno di una fornitura e/o di un servizio, deve necessariamente essere valutato secondo precise norme:

- lo strumento analitico di per sé non garantisce una certa igienicità del prodotto; infatti esso non può sostituire le norme di buona prassi igienica, l'autocontrollo dei processi produttivi, i criteri di rigorosa selezione della merceologia delle derrate e della loro origine, variabili che rappresentano il vero substrato dell'attività;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

• E' fondamentale sempre operare una netta distinzione all'interno dell'impiego delle analisi microbiologiche a seconda che esso si applichi in sede di autocontrollo da parte dei fornitori o, in sede di garanzia da parte dell'Ente appaltante a propria tutela.

Nel primo caso, infatti il controllo è attuato sistematicamente dal fornitore nell'ambito dei propri programmi di assicurazione della qualità. Nel secondo caso il controllo è attuato saltuariamente dal cliente, nell'ambito di riserve definite durante il contratto d'appalto. L'utilizzo degli esiti analitici, quindi, deve tendere a perseguire soprattutto l'obiettivo di generare sicurezza tramite la sorveglianza, inducendo eventualmente il miglioramento delle performance e portando all'eliminazione di aspetti indesiderabili.

• In pratica, il ricorso a mezzi repressivi o penalizzazioni va riservato, perché possa rappresentare un metodo equo ed efficace, ai soli casi in cui si ipotizzi un dolo o una colpa od un errore sistematico dovuto ad incuria, imperizia o imprudenza.

La qualificazione del servizio prestato dalla Ditta appaltatrice potrebbe essere valutata in capitolato attraverso alcune norme riguardanti il **PERSONALE** addetto al servizio di ristorazione collettiva:

- profili professionali degli operatori;
- formazione degli addetti con descrizione della natura e della durata degli interventi di formazione ed aggiornamento

ART. 13 CONTRIBUTI CEE/AGEA

La cooperativa, onde permettere all'Amministrazione Comunale, l'applicazione del Regolamento CE 2707/00 riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nella mensa scolastica, è tenuta a fornire i documenti necessari quali:

- fatture e bolle di consegna con l'indicazione della destinazione della merce alla mensa scolastica, includenti solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alla mensa scolastica dell'Amministrazione Comunale, con l'indicazione della relativa percentuale di grasso. Tali documenti, inoltre, devono essere quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento.

ART. 14 RAPPORTI TRA APPALTATORE E COMMITTENTE E PAGAMENTI

Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, l'Impresa ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto.

Il pagamento delle fatture avverrà a cadenza mensile e sarà effettuato solo a seguito di verifica di regolarità contributiva D.U.R.C., mediante Bonifico Bancario entro 30 giorni dal ricevimento della fattura. Questa dovrà riportare il seguente codice identificativo gara, **CIG 57885617A5**

All'uopo si rende necessario che la Società aggiudicataria comunichi gli estremi del conto corrente dedicato a ricevere il pagamento della suddetta fattura, ai sensi dell'art. 3 – L. 13/8/2010 n.136 (tracciabilità dei flussi finanziari).



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

2. In fase di liquidazione delle fatture mensili saranno detratti gli importi relativi ad eventuali sanzioni pecuniarie comminate per inadempienza (penali) e quelli relativi ad eventuali spese sostenute dall'Amministrazione per le condanne di cui al successivo paragrafo 3.

3. Qualora il Committente riscontrasse o gli venissero denunciati da parte dell'Ispettorato del lavoro, I.N.P.S., I.N.A.I.L., violazioni alle disposizioni in materia di obblighi ed oneri assistenziali, previdenziali ecc., si riserva il diritto insindacabile di sospendere le procedure di pagamento sino a quando l'Ispettorato del lavoro, I.N.A.I.L., I.N.P.S., non avranno accertato che ai lavoratori dipendenti sia stato corrisposto il dovuto, ovvero che la vertenza sia stata risolta.

ART. 15 CONTROLLO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

L'Amministrazione Comunale potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini al fine di accertare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia.

Periodicamente, in base alle esigenze dell'Amministrazione, un responsabile del servizio incaricato dal soggetto aggiudicatario e un referente incaricato dall'Amministrazione Comunale effettueranno un'ispezione a campione in una delle strutture oggetto dell'appalto al fine di verificare la corretta esecuzione dei servizi espletati.

Qualora dall'esito del suindicato sopralluogo risultasse che il servizio non è stato reso a regola d'arte saranno applicate le penalità di cui all'art. 25).

ART. 16 SPESE

Tutte le spese per l'organizzazione ed il funzionamento dei servizi sono a carico della ditta aggiudicataria.

Sono altresì a totale carico dell'Impresa le tasse dirette ed indirette, presenti o future, comunque derivanti dal presente appalto, registrazione del contratto, bolli, diritti di segreteria, ecc.

ART. 17 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto, pena la risoluzione immediata del contratto e l'incameramento della cauzione. L'Amministrazione si riserva di richiedere in tal caso il rimborso anche di eventuali danni arrecati.

Il subappalto non è consentito.



ARTICOLO 18 OSSERVANZA NORME CCNL, PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione infortuni, sulla tutela dei lavoratori, sull'igiene del lavoro ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto, restando, fin d'ora, l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo e ciò senza diritto ad alcuno speciale compenso.

L'Appaltatore è, inoltre, obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti addetti al servizio oggetto del presente appalto e, se cooperative, anche nei confronti dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la provincia di Mantova, nonché a corrispondere nella misura, nei termini e con le modalità stabilite dalle leggi e dai contratti collettivi, i dovuti contributi previdenziali.

I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della ditta e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'Appaltatore dovrà dimostrare di avere adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dall'art.5 della Legge 25 gennaio 1994 n. 82.

In caso di violazione degli obblighi di cui sopra accertata dal Committente, lo stesso si riserva la facoltà di effettuare un'adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del 20%, previa diffida all'Appaltatore a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dall'Appaltatore stesso alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.

In caso di inottemperanza accertata e/o segnalata dagli organi competenti delle disposizioni concernenti il personale, in materia contributiva, assicurativa, infortunistica, mancato rispetto del CCNL e degli accordi integrativi locali il Committente può provvedere, in via cautelativa, all'immediato blocco dei pagamenti in corso relativi alle spettanze mensili per un valore pari al 50% dell'importo in contenzioso, quindi successivamente, ad infrazione accertata, direttamente alla retribuzione del personale, impiegando le somme del canone d'appalto, senza che l'Appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento danni.

La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'Ispettorato del Lavoro e/o gli istituti competenti avranno dichiarato che la ditta si sia messa in regola a norma di legge.

Per tali inadempienze il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ARTICOLO 19 PERSONALE

La cooperativa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

La ditta aggiudicataria dovrà adottare nel corso dell'esecuzione dei servizi tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessarie atte a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, di quello del Committente e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

L'Appaltatore sarà responsabile, penalmente e civilmente, di tutti i danni di qualsiasi natura che dovessero prodursi a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto, sia nel corso del servizio e dopo la sua ultimazione che nel caso di mancato o tardivo espletamento degli interventi previsti.

Il personale, sue retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie, oneri fiscali e sociali, diretti ed indiretti, assicurazioni varie, vestiario e quant'altro previsto dai contratti collettivi di lavoro o da norme integrative regionali, provinciali o locali, si intendono a totale carico dell'Appaltatore, che ha l'obbligo di utilizzare ed impiegare, per l'espletamento del servizio, personale regolarmente assunto e retribuito.

La cooperativa appaltatrice, fermo restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte della Ditta appaltatrice uscente e la liquidazione di quanto dovuto per effetto della risoluzione stessa, dovrà garantire, alle unità di personale che alla data di inizio dell'appalto trovansi in servizio presso la gestione cessante, la continuità del rapporto di lavoro con tutti gli effetti giuridico – economici maturati.

La ditta assuntrice si obbliga a compensare il proprio personale in misura non inferiore a quella stabilita dal contratto collettivo di lavoro di categoria, vigente per la Provincia di Mantova e ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo le posizioni contributive presso le sedi territoriali competenti, ai sensi di legge.

Tutto il personale, che dipenderà ad ogni effetto dalla ditta appaltatrice, dovrà mantenere in servizio un comportamento irreprensibile e decoroso, uniformandosi a tutte le disposizioni, presenti e future, emanate dal Committente; inoltre il personale è tenuto al segreto su quanto venga a sua conoscenza, durante l'espletamento del servizio, riguardo le attività dell'ente.

Il personale, nell'ambito della reciproca collaborazione, ha l'obbligo di segnalare ogni guasto, manomissione, alterazione od altro, che dovesse riscontrare durante l'espletamento del servizio.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Il Committente è sollevato da ogni controversia, presente o futura, derivante o conseguente, circa il rapporto di lavoro intercorrente tra l'Appaltatore ed i propri dipendenti.

Il personale, infine, deve essere di gradimento del Committente il quale ha diritto di ottenere su semplice richiesta, l'allontanamento dal luogo di lavoro e l'immediata sostituzione di qualunque dipendente dell'impresa, qualora il comportamento non sia adeguato al contesto lavorativo.

ARTICOLO 20 SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE

Il presente appalto è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cambio di appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente rappresentative.

ARTICOLO 21 PROGETTI PERSONALIZZATI DI INSERIMENTO

Un referente designato dalla Cooperativa Sociale e l'assistente sociale predisporranno i progetti di sostegno e di inserimento lavorativo per le persone svantaggiate, sulla base delle indicazioni contenute nell'offerta tecnica, che potranno essere eventualmente rielaborate in accordo con l'assistente sociale in base alle effettive situazioni di disagio sociale.

Le modalità di intervento a favore delle persone svantaggiate competono, nel rispetto del progetto personalizzato concordato, alla Cooperativa Sociale. Per i soggetti in condizioni di svantaggio sociale inseriti nel servizio la cooperativa dovrà inviare semestralmente all'Ufficio Servizio Sociali del Comune una breve relazione che illustri l'andamento degli inserimenti lavorativi e ne rilevi eventuali criticità.

ARTICOLO 22 ONERI DELL'AGGIUDICATARIO RISPETTO AGLI INSERIMENTI LAVORATIVI

La cooperativa aggiudicataria si obbliga ad inserire nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto persone svantaggiate secondo le modalità previste dalla L. 381/1991 e dal C.C.N.L. (categorie previste dall'art. 4 Legge 381/91) segnalate dall'Amministrazione (2 persone attualmente in servizio).

L'attività lavorativa dovrà essere organizzata, impiegando in essa persone in condizione di svantaggio per tutta la durata della convenzione, impiegando il medesimo personale, al fine di garantire una continuità nel servizio. Non saranno tollerati turnover, se non per cause di forza maggiore e senza giustificati motivi.

La cooperativa si rende inoltre disponibile ad accogliere in tirocinio lavorativo o borsa lavoro altre persone svantaggiate Tali inserimenti avranno il carattere della temporaneità, non saranno finalizzati all'assunzione e verranno concordati compatibilmente con le esigenze organizzative e gestionali della cooperativa.



ARTICOLO 23 OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria si obbliga:

- alla fornitura delle attrezzature tecniche necessarie al funzionamento della cucina. (a titolo esemplificativo si **allega** un elenco delle attrezzature in dotazione non di proprietà dell'ente in quanto fornite dal gestore precedente);
- a comunicare preventivamente al Committente tutti i dati degli addetti al servizio, con particolare riferimento ai nominativi delle persone per le quali si richiede l'inserimento lavorativo finalizzato al reinserimento sociale, essendo facoltà dell'Ente stesso chiedere in ogni momento con comunicazione motivata la sostituzione di uno o più addetti, senza diritto da parte della ditta a reclamare compensi od indennità di alcun genere;
- a dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce orarie stabilite;
- ad adottare gli opportuni provvedimenti per le sostituzioni del personale assente dal servizio per qualsiasi motivo, dandone contestuale comunicazione al responsabile dell'ente incaricato della gestione dell'appalto in oggetto;
- a far tenere ai dipendenti, durante lo svolgimento del servizio, un contegno corretto sotto ogni aspetto;
- a dotare il personale di un visibile segno di riconoscimento (cartellino o marchio sulla divisa di lavoro) onde evitare che persone non autorizzate possano accedere agli edifici comunali;
- ad attenersi a tutte le disposizioni contenute nel Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008, per quanto applicabili all'appalto in oggetto ed alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni previsto dalle vigenti normative;
- a dare immediata e puntuale esecuzione alle direttive di servizio eventualmente impartite dal Committente;
- a procedere alla stipula del contratto entro il termine fissato dall'ufficio competente.

ARTICOLO 24 ALTRI ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

La Cooperativa Sociale aggiudicatrice si impegna:

- a) ad utilizzare i soci volontari nei rispetto delle norme contenute nell'art. 2 della Legge 381/91, per prestazioni complementari e non sostitutive a quelle degli operatori;
- b) a nominare un referente /supervisore della Cooperativa che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio;
- c) a rispettare per il personale impiegato nell'attività e per le persone svantaggiate inserite tutte le norme e gli obblighi assicurativi applicando le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative o dal Contratto Nazionale di Settore e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi, relativi alla località in cui si svolgono i lavori;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

d) a fornire all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

e) all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori.

f) addestrare adeguatamente il personale circa le modalità di espletamento del servizio, le prestazioni da effettuarsi e a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. 81/2008).

g) a trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa vigente in materia di privacy;

h) ad inviare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo, completo dei dati anagrafici, del personale che svolgerà il servizio stesso (anche eventuali sostituiti), ivi compreso il supervisore, con l'indicazione, per ognuno, dell'inquadramento nei livelli del CCNL e delle rispettive mansioni, comprendendosi nell'elenco anche l'indicazione delle persone svantaggiate inserite al lavoro, contenente per ogni persona la tipologia di svantaggio, il tipo di rapporto di lavoro (tempo pieno, part-time) e la data di assunzione.

Il mancato invio dell'elenco nei termini qui sopra indicati, comporterà l'applicazione della penale.

i) ad informare il personale addetto al servizio delle modalità di espletamento dello stesso, rendendolo consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare, affinché il personale della Cooperativa mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza;

l) ad invitare il personale addetto al servizio a mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori.

ARTICOLO 25 INADEMPIENZE E PENALITÀ

Nell'eventualità in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'Appaltatore, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione applicherà alla ditta le seguenti penali:

a) Prestazioni insufficienti o scadenti, rilevate o contestate: € 100,00

b) Mancato espletamento del servizio anche per un solo giorno, non giustificato o non concordato: € 200,00 al giorno.

Delle applicazioni delle penalità e dei motivi che le hanno determinate il Funzionario Responsabile del Servizio renderà tempestivamente informato l'Appaltatore con lettera raccomandata A.R. ovvero fax o PEC.

Le penalità saranno prelevate dalle competenze dovute all'Appaltatore con detrazioni sulle fatture mensili emesse dallo stesso o sulla cauzione depositata.

Dopo la quinta inadempienza il Committente si riserva la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'Appaltatore e conseguentemente di procedere,



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione dei lavori in danno alla ditta, a carico della quale resterà l'onere dell'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione Comunale ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

Nel caso che l'Appaltatore sospenda arbitrariamente il servizio di refezione, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto per colpa della ditta e conseguentemente di adottare le misure indicate nel comma precedente.

ARTICOLO 26 RESPONSABILITÀ

L'appaltatore è direttamente responsabile, della sua disciplina in servizio, dei suoi rapporti con i dipendenti dell'Amministrazione e con il pubblico.

L'Appaltatore si obbliga a sollevare l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa che sia inoltrata da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali assunti, derivante da mancato o scorretto svolgimento del servizio.

L'Amministrazione potrà rivalersi sull'Appaltatore in caso di condanne. Nel caso in cui l'Ente dovesse sostenere spese in proposito, queste saranno addebitate al medesimo Appaltatore e recuperate in fase di liquidazione del canone mensile successivo.

Per i danni ai beni di proprietà dell'Amministrazione, l'Appaltatore dovrà provvedere immediatamente alle necessarie riparazioni, sostituzioni e ripristino delle cose danneggiate.

In difetto vi provvederà l'Ente direttamente od a mezzo di altra impresa addebitandone l'importo, maggiorato del 5% a titolo di spese generali, all'Appaltatore.

ARTICOLO 27 RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Il Committente può richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del codice civile e in uno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti infrazioni agli obblighi contrattuali, in seguito a diffida dell'Amministrazione comunale;
- b) arbitrario abbandono, da parte dell'Appaltatore, del servizio oggetto della concessione;
- c) quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode e quando venga dichiarato fallito;
- d) quando l'Appaltatore avesse ceduto, in tutto o in parte, i diritti e gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, o qualora non vi sia stata la dichiarazione di subappalto in fase di partecipazione alla gara, o qualora non sia stato preventivamente autorizzato al subappalto;
- e) qualora non fosse possibile la prosecuzione dell'appalto, secondo quanto previsto dall'art.1453 del Codice Civile.

In caso di risoluzione dell'appalto per i casi sopra contemplati, l'Amministrazione comunale procederà ad incamerare la cauzione definitiva e si rivarrà sull'Appaltatore



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

per le spese necessarie al riappalto del servizio e all'eventuale risarcimento di danni patiti a causa della risoluzione del contratto.

ARTICOLO 28 CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato e sino al termine dello stesso trovano applicazione le norme vigenti e le disposizioni del codice dei contratti pubblici, in quanto pertinenti.

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in riferimento alle norme contenute nel presente capitolato ed alla corretta esecuzione del servizio, è competente il Foro di Mantova.

ARTICOLO 29 ASSICURAZIONI

L'Appaltatore solleva e garantisce il Committente da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni a cose e persone, in dipendenza del servizio e del suo svolgimento.

Ai fini della sicurezza reciproca e per la tutela dei danni eventualmente arrecati, l'Appaltatore dovrà stipulare, a sue spese, una polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila), rispettivamente per sinistro, per persone e per cose, che garantisca ogni attività comunque inerente al servizio svolto, con particolare riferimento a quanto previsto nell'articolo 11, comma 1, di questo capitolato.

Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata all'atto della stipulazione del contratto.

ARTICOLO 30 CAUZIONE DEFINITIVA

Ai fini della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà prestare cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.lgs 163/2006.

Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione a tutela dell'interesse dell'Ente, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a coprire eventuali danni posti a carico dell'appaltatore; l'appaltatore resta altresì obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso che quanto sopra non avvenga, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio prelevandone l'importo dal canone di appalto.

La cauzione resterà vincolata anche dopo la scadenza dell'appalto, fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ARTICOLO 31 NORME DI SICUREZZA



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di:

- fornire copia del proprio DVR/autocertificazione;
- rendere edotti i dipendenti addetti al servizio dei rischi specifici presenti presso la committenza, come da DUVRI;
- disporre ed esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati a prestare servizio, dotandoli all'occorrenza di dispositivi di protezione individuale, ai sensi del Testo Unico (L.n.81/2008).

ARTICOLO 32 D.U.V.R.I.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza afferenti l'esecuzione dell'appalto (D.U.V.R.I.) è stato elaborato dal Comune di Ostiglia e costituisce parte integrante della documentazione contrattuale. Prima della sottoscrizione del contratto, l'affidatario del servizio dovrà trasmettere al Comune di Ostiglia il D.U.V.R.I. completato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese e consorzio, tale obbligo incombe sull'impresa mandataria e sul consorzio. Durante lo svolgimento dell'appalto, qualora si verificasse la contemporanea presenza di più imprese sarà cura del Comune indire apposite riunioni di coordinamento ed aggiornare il D.U.V.R.I.

Qualora le imprese interferenti fossero soggette per la natura delle opere svolte alla Direttiva cantieri l'affidatario ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni impartite dal Coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione.

ARTICOLO 33 TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Ostiglia.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui all'art. 19 del D. Lgs. 196/2003.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ALLEGATO	CAPITOLATO – elenco attrezzature in dotazione alla cucina
Q.tà	DESCRIZIONE attrezzature in dotazione
1N	CONGELATORE ORIZZONTALE A+204L AEG
1N	ARMADIO ALTO PER MENSA OSTIGLIA
2N	ARMADIETTI SPOGLIATOIO AD 1 POSTO
1N	TAVOLO ARMADIATO C/ALZATINA
9N	TAVOLI LAMINATO BIANCO MENSA OSTIGLIA
1N	TAVOLO + ARMADIO
1N	ARMADIO FRIGORIFERO litri 700 INOX TN a -2°C +10° C
1N	ARMADIO FRIGORIFERO litri 700 INOX BT a -18°C -20 °C
2N	CARRELLI TERMICI A DUE VASCHE funzionamento a BAGNOMARIA
2N	ARMADI PORTAOGGETTI IN ACCIAIO INOX
1N	FORNO TRIVALENTE TERMOCONVENZIONE VAPORE
1N	SUPPORTO FORNO
1N	STRUTTURA PORTATEGLIE
1N	LANCIA DI LAVAGGIO FORNO
1N	CAMINO ANTIVENTO per collegamento alla canna fumaria AFC 0050
10N	TEGLIE ASSORTITE 1/1
1N	TEGLIE FORATE 1/1 prof. 6,5
1N	CARRELLO A 10 PIANI 2/1 GN
1N	AFFETTATRICE VERTICALE lama Ø MM. 350
1N	TRITACARNE GRATTUGIA INOX TRIFASE
1N	BILANCINA ELETTRONICA DA BANCO
4N	CARRELLO A PIANALE BASSO 60x40
1N	MIXER COMBINATO CON FRUSTA
1N	TAGLIAVERDURE FIMER modello 2000
1N	TERMOMETRO -40°C +180°C per HACCP
1N	TAVOLO AD ARMADIO CALDO con alzatina cm. 160x70x85 H
1N	TAVOLO DA LAVORO con alzatina TLG 67/A
23N	CONTENITORI IN POLIURETANO modello KRB/200P
2N	CONTENITORI C/S modello basso KRB/150P
3PZ	BRA PROFESSIONAL COPERCHIO CM 16
2PZ	ASTOR MESTOLO UNIPEZZO CM 16
3PZ	BRA PROFESSIONAL CASSERUOLA ALTA 16 CM
1PZ	AGNELLI CASSERUOLA 3104 INOX CM 28
1PZ	AGNELLI CASSERUOLA 3104 INOX CM 32
2PZ	AGNELLI CASSERUOLA 3104 INOX CM 40
5PZ	GIGANPLAST PORTABOX UNIVERSAL A PEDALE 5075
1PZ	MOULINEX CENTRIFUGA INSALATA A.313
3PZ	AGNELLI COPERCHIO 3129 CM 40
1PZ	AGNELLI PENTOLA 3103 INOX CM 40
1PZ	METALTEX COLATUTTO INOX OVALE 117400
1PZ	MOULINEX FRULLATORE IMMERSIONE FACICLICK DH 141
1PZ	BIALETTI JUNIOR MOKA 3 TZ
1PZ	COSMOPLAT CARAFFA A.415
1PZ	ELB ACCENDIGAS BLITZY PIEZOELETTRICO
3PZ	GIOSTYLE GIOMAMA CONTENITORE RETT. 2 LT
3PZ	GIOSTYLE GIOMAMA CONTENITORE RETT. 1,5 LT
2PZ	GIGANPLAST BACINELLA FRIGO 50X34X11 560M
2PZ	GIGANPLAST BACINELLA FORATA 50X34X11
2PZ	ASTOR SCHIUMAROLA UNIPEZZO CM 17
1PZ	SANELLI PREMANA ACCIAINO CM 22
1PZ	COLOMBO CASALINGHI COLINO CM 18
1PZ	COLOMBO CASALINGHI COLINO CM 20
1PZ	COLOMBO CASALINGHI COLINO CM 12



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

2PZ	EVA PORTAVIVANDE 3 CONTENITORI INOX 041677
8PZ	ASTOR MESTOLO UNIPEZZO CM 9
1PZ	CALDER GRATTUGGIA LUNGA C/MANICO PLAST.CALDER
1PZ	INOXMACEL BATTICARNE INOX 1,5 KG
5PZ	MONTANA KAIMANO KASA COLTELLO 6 PZ
2PZ	TESCOMA TAGLIERE COSMO 40X26 379216
1PZ	EVA TAGLIERE POLIETILENE 61X45 040436
2PZ	CAPER CUCCHIAIO LEGNO CM 50
1PZ	LAR BORSE TERMICHE 24LT + 12LT + GHIACCIO
2PZ	BORMIOLI ROCCO PANDORA VASO CON CAPSULA METALLIZATA
1PZ	SANELLI PREMANA COLTELLO FRANCESE CM 27
1PZ	SANELLI PREMANA SPATOLA SALSA CM 18
1PZ	SANELLI PREMANA COLTELLO FRANCESE CM 22
1PZ	SANELLI PREMANA COLTELLO FILETTARE CM 22
2PZ	ALEVAR FORBICE CM 21 KS9807
12PZ	MOTTA MOLLA ARROSTO INOX A.162
8PZ	ASTOR SCHIUMAROLA UNIPEZZO CM 13
6PZ	SALVINELLI GRAND HOTEL CUCCHIAIONE RISO
1PZ	COLOMBO CASALINGHI FRUSTA INOX 35
1PZ	COLOMBO CASALINGHI FRUSTA INOX 30
1PZ	COLOMBO CASALINGHI FRUSTA INOX 40
8PZ	SALVINELLI GRAND HOTEL PALA LASAGNE SEGHETT.
1PZ	PAPOTTI TRADE PELAPATATE SBUCCINO PLASTICA
10PZ	SALVINELLI GRAND HOTEL CUCCHIAIONE BUFFET
2PZ	ASTOR MESTOLO UNIPEZZO 6 CM
4PZ	ASTOR FORCHETTONE INOX UNIPEZZO
1PZ	SANELLI PREMANA COLTELLO PANE CM 24
2PZ	ELIPLAST SPATOLA FLESSIBILE MULTIUSO 339/1
1PZ	BRANDANI TAGLIAPIZZA TRICOLORE INOX 58564
2PZ	EME POSATEIERE BRIO CUCCHIAINO CAFFE ROSSO 11
2PZ	EME POSATEIERE BRIO COLTELLO CAFFE ROSSO 11
2PZ	EME POSATEIERE BRIO CUCCHIAIO CAFFE ROSSO 11
2PZ	EME POSATEIERE BRIO FORCHETTA CAFFE ROSSO 11
2PZ	SANELLI PREMANA COLTELLO VERDURA
1PZ	EVA PENNELLI PASTICCERIA 2 PEZZI 041139
1PZ	AGNELLI COPERCHIO 3129 CM 28
1PZ	AGNELLI COPERCHIO 3129 CM 32
14PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/1 H 065
10PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/1 H 100
12PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/1 H 150
6PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/1 H 20
6	PZ INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/4 H 100
6	PZ INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/6 H 100
6	PZ INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/2 H 200
6	PZ INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/2 H 150
8	PZ INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/2 H 065
2	PZ INOXMACEL BACINELLA FORATA 1/2 H 065
6	PZ INOXMACEL COPERCHIO GASTRO INOX 1/4
6	PZ INOXMACEL COPERCHIO GASTRO INOX 1/6
26	PZ INOXMACEL COPERCHIO GASTRO INOX 1/2
34	PZ INOXMACEL COPERCHIO GASTRO INOX 1/1
6	PZ LA PIACENTINA PRESINE COTONE SCOZIA 2 PZ
17	PZ SALVINELLI CAMBRIDGE CUCCHIAINO CAFFE 6 PZ
4	PZ SALVINELLI CAMBRIDGE FORCHETTA FRUTTA 6 PZ
4	PZ SALVINELLI CAMBRIDGE CUCCHIAIO FRUTTA 6 PZ
1	PZ SALVINELLI CAMBRIDGE FORCHETTA TAVOLA 6 PZ
1	PZ SALVINELLI CAMBRIDGE CUCCHIAIO TAVOLA 6 PZ



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

1	PZ	Apriscatole kgra00c01566
1	PZ	cucc.caffe dream inox m/ner
1	PZ	cucc.caffe dream inox m/blu
1	PZ	coltello tav. vera inox m.blu 3
1	PZ	cucchiaio tav dream inox m/blu
1	PZ	coltello tac.dream inox m/blu
1	PZ	forchetta tav.dream inox m/blu
1	PZ	cucchiaio tav.dream inox m/ner
1	PZ	cucchiaio tav.dream inox m/ner
1	PZ	cucchiaio tav.dream inox m/rub
1	PZ	cucc.caffe dream inox m/rub
1	PZ	forchetta tav.dream inox m/rub
1	PZ	forchetta tav.dream inox m/ner
1	PZ	sbatt.8143.30
1	PZ	coltello tav.dream inox m/ner
1	NR	TAVOLA LAMELLARE 60X80
1	NR	MENSOLA ANGOLARE NOCE MDF ART.488
1	NR	CUCITRICE PRIMULA 6 ANTIBLOCK SISTEM
2	NR	REGGIMENSOLA IMBUTITA STAMPATA
1	NR	CESTINO CARTA UFFICIO APERTO
2	PZ	INOXMACEL COPERCHIO GASTRO INOX 1/4
3	PZ	INOXMACEL BACINELLA FORATA 1/1 H.100
10	PZ	GUARDINI HAPPY HOUR STAMPO CROSTATA CM 30
1	PZ	CHECCO MATTARELLO CM 60
1	PZ	AGNELLI CASSERUOLA 104 CM 45
1	PZ	COSMOPLAST SPREMIAGRUMI A.154
1	PZ	3S IMBUTO CM 12
1	PZ	KAUFGUT RULLO BUSCAFOGLIA 12 CM. 041122
1	PZ	SCHONHUBER CANESTRELLI LISCI 3 PZ LEE 40575
1	PZ	KAUFGUT COCCHETTE A STELLA 6 PZ 10MM 045616
2	PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/4 H 150
1	PZ	INOXMACEL COPERCHIO GASTRO INOX 1/2
1	PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/2 H 150
2	PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/1 H 065
2	PZ	INOXMACEL GASTRONORM INOX 1/1 H 100
1	PZ	GIOSTYLE BELLA BACINELLA 15 LT RETT. BI
1	PZ	GIGANPLAST CARAFFA GRADUATA CILINDRICA 2 L
1	PZ	GIGANPLAST CARAFFA GRADUATA CILINDRICA 3 L
2	PZ	ASTOR CUCCHIAIONE INOX UNIPEZZO
1	PZ	3S IMBUTO CM 16
1	PZ	SANELLI PREMANA COLTELLO VERDURA
1	PZ	SANELLI PREMANA COLTELLO FRANCESE CM 22
1	PZ	AGNELLI PADELLA 5mm 1111 CM32
2	PZ	giganplast contenitore rifiuti max 80 lt + ped
1	PZ	bomann ser mixer frullatore sms 346
20	NR	PIATTO MELANINA COMUNITA' FONDO PIANO BIANCO STYLE
20	NR	BICCHIERE MELANINA COMUNITA' CC250
36	NR	FORCHETTA FRUTTA AUSTRALIA 2
2	NR	COLTELLO BISTECCA BLISTER 6PZ CLASSIC
2	PZ	pelapatate alluminio-b
2	PZ	sbucciatutto ad archetto
16	NR	PIATTO MELANINA COMUNITA' FONDO PIANO BIANCO STYLE
5	NR	BICCHIERE MELANINA COMUNITA' CC250
28	NR	PIATTO MELANINA COMUNITA' FONDO PIANO BIANCO STYLE
17	NR	BICCHIERE MELANINA COMUNITA' CC250



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

1	NR	TAVOLO SU GAMBE CON RIP. INFER. 1800X700
1	NR	CARRELLO A 2 PIANI STAMPATI 102X53X94H
200	NR	VASSOIO ANTISCIVOLO POLIPROPILENE 298X406
1	NR	ARMADIO PORTAOGGETTI 1 ANTA ZINCOPLAST
30	PZ	GIOSTYLE MELAMINA PIATTI FONDI BIANCHI
1	PZ	BERTOLI CUCCHIAI POLIETILENE
5	PZ	SALVINELLI CAMBRIDGE FORCHETTE TAVOLA
1	Pz	philips mixer hr1361
1	Pz	philips sbattitore hr1560
1	Pz	classe coltello spelucchino zirco cm 9
1	Pz	inoxmacel gastronorm inox 1/2 h100
1	Pz	inoxmacel gastronorm inox 1/1 h065
1	Pz	inoxmacel bacinella forata 1/1 h100
2	Pz	inoxmacel gastronorm polipropilene 1/2 h200
1	Pz	giostyle giomama contenitore quadro 0,25 lt 4
5	Pz	caper cucchiaino legno cm50
1	Pz	bertoli tagliere nylon 50x40x2 verde
1	Pz	bertoli tagliere nylon 50x40x2 rosso
1	Pz	bertoli tagliere nylon 50x40x2 bianco
3	Pz	salvinelli grand hotel cucchiaino riso
3	Pz	salvinelli grand hotel pala lasagne seghettata
6	Pz	motta molla arrosto inox art 162
2	Pz	gommferroplastic pelapatate sbuccino plastica
1	Pz	tn rotella tagliapizza inox m/legno 141
3	Pz	astor mestolo inox unipezzo cm 10 art 5
2	Pz	astor paletta inox voltafritto unipezzo art 9
1	Pz	colombo casalinghi frusta inox cm40
1	Pz	colombo casalinghi frusta inox cm30
1	Pz	filtex cavatutto rete inox 18/8 art.175
1	Pz	general trade colino rete inox cm 10 593302
2	Pz	marietti coltello bistecca 1125p 6pz
1	Pz	agnelli casseruola alta albergo 104cm 40 2/m
3	Pz	bormioli rocco perugia bicchiere 17cl 6pz
2	Pz	kaufgut brocca graduata 2 lt profi 3374 buck
10	Pz	cosmoplast caraffa olimpia 1,5 lt a.408
2	Pz	sanelli premana coltello pane cm 24
2	Pz	sanelli premana coltello filettare cm 22
2	Pz	sanelli premana coltello francese cm 22
1	Pz	sanelli premana acciaino cm 22
1	Pz	sanelli premana coltello spelucchino cm 10
2	Pz	sanelli premana coltello giapponese olivat cm 18
1	Pz	sanelli guanti resisto misura 8
2	Pz	marietti coltello tavola 24r 6 pz rivettati
1	Pz	giostyle giomama contenitore quadro 0,25 lt 4
1	Pz	la piacentina lavabottiglioni tipo setola
2	Pz	giganplast portaposate self-service 6320m
3	Pz	giganplast contenitore rifiuti max 80 lt + pedale
3	Pz	gigantplast coperchio portaposate self-service 9170m
2	Pz	giostyle giomama contenitore rett. 1,5 lt
2	Pz	giostyle giomama contenitore rett.3 lt
2	Pz	giganplast coperchio cassetta transport 60x40
2	Pz	giganplast cassetta transport 60x40x16
12	Pz	cosmoplast caraffa rio a 421
1	Pz	la briantina scopa saggina 3 fili
2	Pz	la briantina carrello robby portasacco



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

15	Nr	contenitore isothermico gn 1/1 h 150
10	Nr	bacinella acciaio gn 1/1 h20
10	Nr	bacinella acciaio gn 1/1 h65
5	Nr	bacinella gn 1/1 h 150
5	Nr	bacinella gn 1/2 h 100
5	Nr	bacinella gn 1/2 h 150
8	Nr	bacinella gn 1/1
5	Nr	coperchio gn 1/2
3	Nr	bacinella forata gn 1/1 h 65 mm
3	Nr	bacinella forata gn 1/1 h 100
6	Nr	bacinella gn 1/6 h 100
3	Nr	coperchio gn 1/6
2	Nr	carrello a 2 piani stampati
1	Nr	carrello termico a secco w2000
6	Nr	vaschetta 1/2 polipropilene h 150
3	Nr	coperchio 1/2 polipropilene
6	Nr	bac. Polipropilen. Gn 1/2 h 100
3	Nr	coperchio 1/2 polipropilene
5	Nr	bacinella gn 1/1 h 150 poliprop.
3	Nr	coperchio 1/1 poliprop.
5	Nr	bac. Poliprop. Gn 1/1 h 65
3	Nr	coperchio 1/1 poliprop.
5	Nr	bac. Poliprop. Gn 1/1 h 100
3	Nr	coperchio 1/1 poliprop.
6	Nr	bac. Poliprop. Gn 1/2 h 200mm
3	Nr	coperchio 1/2 polipropilene
6	Nr	bacinella gn 1/3 h150 polipropilene
3	Nr	coperchio 1/3 in polipropilene
6	Nr	bacinella 1/6 h150 poliprop
6	Nr	coperchio 1/6 polipropilene
1	Nr	TERMOSALDATRICE Sammic mod. TS150
2	Nr	vaschette 0,5 lt cod. 5150130 q.tà 800
1	Nr	vaschette 0,375lt cod. 5150135 q.tà 800
3	Nr	contenitore isothermico gn 1/1 h 150
2	Nr	frusta inox MX-FX/40
1	Nr	albero miscelatore MX-FX/40
3	Nr	cuscinetto 608h zz inox
1	Nr	paraolio 8x18x5
2	Nr	boccola portacuscinetto MX-FX
2	Nr	paraolio 8x18x6 molla inox - 2 labbri
1	Nr	pomello bocca TV
1	Nr	Grano P.Piana M5x25 inox A2 uni5923
1	Nr	anello fissaggio pomello tv
1	Nr	spina cilindrica d.5x22 inox a2 uni1707
1	Nr	carrello a 2 piani stampati
7	Nr	coperchio 1/2 polipropilene
4	Nr	coperchio 1/3 polipropilene
2	Nr	bacinella gn 1/3 h150 polipropilene
4	Nr	bacinella inox gn 1/2 h 100
4	Nr	coperchio inox gn 1/2
2	Nr	coperchio inox gn 1/6
1	Pz	agnelli coperchio alluminio albergo 129 cm 28
1	Pz	agnelli casseruola alta platinum 105/s cm 28 1/m
1	Pz	agnelli coperchio alluminio albergo 129 cm 36
1	Pz	agnelli casseruola bassa platinum 106/s cm 36 2m



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

2 Pz gigantplast scolapasta risto cm 36 7130m30

**LETTERA DI INVITO A PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.**

PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. CIG: 57885617A5

Prot. n.

Ostiglia lì / /2014

Spett.le

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI – ORGANIZZAZIONE – VIGILANZA
E PUBBLICA ISTRUZIONE**

In esecuzione alla propria Determinazione N. 204 del 03/06/2014.

Visto l’avviso prot. N. 6510 del 03/06/2014, finalizzato ad acquisire le manifestazioni di interesse da parte di cooperative sociali di tipo “B” pubblicato all’Albo Pretorio on line e al sito internet del Comune di Ostiglia.

Vista la manifestazione di interesse a partecipare alla procedura prodotta da Codesta Spett.le Ditta e pervenuta entro le ore 12.00 del giorno 13/06/2014.

INVITA A PARTECIPARE ALLA GARA

indetta per il giorno **LUNEDI’ 30/06/2014 alle ore 10,00**

in Ostiglia , presso la sede municipale

in Piazza Cornelio presso Palazzo Foglia

mediante una procedura negoziata per l’appalto del “Servizio di refezione scolastica - periodo 01/09/2014 – 31/07/2015”, ai sensi dell’art.125 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. con il criterio di cui all’art. 83 del D.lgs. n. 163/2006 e del DPR n. 207/2010, con aggiudicazione a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, a seguito di invito agli operatori economici individuati mediante indagine di mercato espletata

con avviso pubblico prot. 6510 del 03/06/2014, pubblicato per giorni 10 all'Albo Pretorio e al sito internet del Comune.

La presente procedura di selezione dei contraenti è individuata con codice identificativo **CIG: 57885617A5**.

Codesta Spett.le cooperativa è invitata a partecipare alla gara, per prendere parte alla quale dovrà far pervenire all'indirizzo sopra indicato, a mezzo consegna a mano ovvero a mezzo del servizio Postale o di Agenzia di recapito autorizzata, un plico sigillato tale da garantirne l'integrità e controfirmato sui lembi di chiusura entro il giorno **28/06/2014 alle ore 12,00**.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico dovrà contenere, pena l'esclusione, le offerte tecnica ed economica e tutti i documenti di seguito elencati.

Sul plico dovrà essere chiaramente leggibile, la dicitura "**Gara per l'appalto del Servizio di refezione scolastica periodo 2014/2015 – cig 57885617A5**", nonché , **A PENA DI ESCLUSIONE**: il nome, l'indirizzo, il codice fiscale ed il n. di fax e indirizzo PEC del mittente. All'interno del predetto plico il concorrente dovrà inserire, a **PENA DI ESCLUSIONE**, n. 3 (tre) distinte buste anch'esse sigillate da garantirne l'integrità e chiuse in modo da evitare manomissioni e controfirmate sui lembi di chiusura.

Su ciascuna busta dovranno essere indicati a pena di esclusione:

- il nome, l'indirizzo, il codice fiscale del mittente e l'indicazione rispettivamente :
- Busta A) Documentazione per l'appalto del servizio di refezione scolastica - periodo 2014/2015 – CIG 57885617A5.
- Busta B) Offerta Tecnica per l'appalto del servizio di refezione scolastica - periodo 2014/2015 – CIG 57885617A5.
- Busta C) Offerta economica per l'appalto del servizio di pulizia di immobili comunali - periodo 2014/2015 – CIG 57885617A5.

Sulle modalità di svolgimento della procedura si rinvia alle disposizioni contenute nell'**allegato** Disciplinare di gara.

1. ENTE APPALTANTE:

Comune di Ostiglia – Piazza Cornelio presso Palazzo Foglia 46035 – OSTIGLIA (C.F. P. IVA 00199290206) sito internet: www.comune.ostiglia.mn.it . L' Ufficio assegnatario del procedimento è: Settore affari generali – organizzazione – vigilanza - pubblica istruzione. Telefono 0386/300211 – 0386/300215 - Fax 0386/800215 - Referente: dr.ssa Elisabetta Zucchi. e-mail: elisabetta.zucchi@comune.ostiglia.mn.it - PEC: comune.ostiglia@pec.regione.lombardia.it

2. OGGETTO DELL'APPALTO:

1. Servizio di refezione scolastica così come indicato nel Capitolato Speciale di appalto approvato con determinazione del Responsabile del Settore affari generali – organizzazione – vigilanza - pubblica istruzione n. del 13/06/2014, che **si allega**.
2. Le condizioni, i requisiti e le modalità alle quali dovrà rispondere il servizio sono stabilite, oltre che nel presente documento, nel disciplinare di gara, nel capitolato speciale di appalto, nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, nella dichiarazione di offerta.

3. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

1. L'appalto è riservato alle cooperative sociali di tipo "B", come definite dall'art. 1, comma 1, lettera b) della legge n. 381/1991, iscritte all'Albo delle Cooperative sociali alla Camera di Commercio nel ramo di attività coincidente con quello oggetto della selezione e nel Registro Regionale, istituito dalla regione di appartenenza, in attuazione della delega contenuta nella citata legge, purchè in possesso dei requisiti di cui all'art 38 del D. Lgs. n. 163/2006.
2. Sono inoltre ammessi a partecipare i raggruppamenti temporanei di imprese, costituiti da Cooperative sociali di tipo B e i consorzi di Cooperative sociali di tipo B.
3. In caso di raggruppamento temporaneo l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le cooperative raggruppate e devono essere specificate le parti dei servizi che saranno eseguite dalle singole imprese.
4. I soggetti del raggruppamento dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di esse, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata. Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura di selezione.

4. TERMINE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:

1. L'appalto avrà durata di mesi 11 (undici) con decorrenza 01.09.2014 e scadenza 31.07.2015. Non è ammessa la proroga salvo che per il tempo strettamente necessario per procedere eventualmente a nuova gara.

5 . IMPORTO DEL SERVIZIO E MODALITA' DI FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO:

1. Il valore stimato per l'esecuzione dell'appalto è pari ad **€ 172.000,00 (esclusa iva), di cui €. 5.000,00, per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.** Tale importo costituisce la base di gara.
2. Il servizio è finanziato con fondi di bilancio. I pagamenti delle fatture saranno effettuate in conformità alle previsioni contenute nel Capitolato speciale di appalto.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

A) Requisiti generali.

Possono presentare domanda di partecipazione alla procedura negoziata i soggetti di cui all'art. 3) della presente lettera di invito, purché non si trovino in alcuna delle situazioni che ne precludono la partecipazione ovvero nell'ipotesi di insussistenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti, di cui alla declaratoria contenuta nell'art. **38, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) m), m-bis), m-ter), m-quater)**, del D. Lgs. **163/2006** e ss.mm.ii.

B) Requisiti di capacità finanziaria ed economica:

Possono presentare domanda di partecipazione alla presente procedura negoziata i soggetti in possesso di:

1. fatturato globale realizzato nell'ultimo triennio (esercizi finanziari 2011, 2012, 2013) pari almeno ad €.
300.000,00 al netto dell'IVA.
2. fatturato in servizi di refezione realizzato nell'ultimo triennio (esercizi finanziari 2011, 2012, 2013) non inferiore all'importo posto a base di gara, al netto dell'IVA.
3. almeno una referenza bancaria di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1° settembre 1993 n. 385 attestanti la solidità economica e finanziaria della cooperativa.

C) Requisiti di capacità tecnica:

Possono presentare domanda di partecipazione le cooperative sociali costituite ai sensi della legge n. 381/1991 art. 1 lett. b) ed iscritte all'Albo Regionale della regione di appartenenza e gli altri soggetti di cui all'art. 3), purché dimostrino di:

1. aver reso senza demerito, per Pubbliche Amministrazioni, almeno due servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto, nell'arco degli ultimi tre anni precedenti l'indizione della presente procedura negoziata, per un importo complessivo pari almeno ad €.
100.000,00 (euro centomila/00). A tal fine il concorrente dovrà indicare per ogni servizio, PENA L'ESCLUSIONE, il committente, l'oggetto, l'importo del servizio (iva esclusa) ed il periodo di esecuzione.

2. di avere in organico almeno il 30% (trenta per cento) dei lavoratori, soci o non soci, costituito da persone svantaggiate, come prescritto dall'art. 4 della stessa legge (*secondo cui sono considerati tali "gli invalidi fisici, psichici e sensoriali, gli ex degenti di ospedali psichiatrici, anche giudiziari, i soggetti in trattamento psichiatrico, i tossicodipendenti, gli alcolisti, i minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare, le persone detenute o internate negli istituti penitenziari, i condannati e gli internati ammessi alle misure alternative alla detenzione e al lavoro all'esterno ai sensi dell'articolo 21 della legge 26 luglio 1975, n. 354 e successive modificazioni. Si considerano inoltre persone svantaggiate i soggetti indicati con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro del lavoro e della previdenza sociale, di concerto con il Ministro della sanità, con il Ministro dell'interno e con il Ministro per gli affari sociali).*

A tal fine il concorrente dovrà fornire l'elenco del personale e l'indicazione delle persone svantaggiate.

N.B. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese, costituiti da Cooperative sociali di tipo B e i consorzi di Cooperative sociali di tipo B, il presente requisito deve essere posseduto da tutti i partecipanti.

3. di avere un numero di operatori pari/superiore a quello necessario per il funzionamento del servizio oggetto di appalto;

4. il possesso di attrezzature tecniche e mezzi necessari all'espletamento del servizio, tali da garantire la continuità dello stesso anche di fronte ad imprevisti.

7. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTO

L'aggiudicazione del servizio avverrà, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i. a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché ritenuta conveniente e congrua da parte dell'Amministrazione. La valutazione delle offerte avverrà da parte della Commissione giudicatrice, incaricata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

L'appalto sarà aggiudicato secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con riferimento ai seguenti criteri di valutazione:

OFFERTA TECNICA.....punti 60 così ripartiti:

a) SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO

- ORGANIGRAMMA E LOGISTICA

max punti 10

b) PIANO OPERATIVO DI LAVORO E GESTIONE DEL PERSONALE

E TEMPI DI INTERVENTO

max punti 10

- | | |
|--|--------------|
| c) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO | max punti 5 |
| d) QUALITA' DERRATE ALIMENTARI | max punti 10 |
| e) INSERIMENTI DI PERSONE SVANTAGGIATE | max punti 20 |
| f) SERVIZI AGGIUNTIVI | max punti 5 |

L'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica sarà effettuata, ad insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice, assegnando per ciascun criterio di valutazione un coefficiente di moltiplicazione, compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, secondo la seguente scala di valori:

OTTIMO 1

BUONO 0,80

SODDISFACIENTE 0,60

SUFFICIENTE 0,40

PARZIALMENTE SUFFICIENTE 0,20

INADEGUATO 0

I coefficienti assegnati, moltiplicati per i punteggi massimi a disposizione per ciascun criterio, daranno dei risultati, la cui somma determinerà il punteggio dell'offerta tecnica in esame.

Viene fissato un punteggio minimo sufficiente di ammissibilità e valutazione dell'offerta tecnica pari a 30 punti. Qualora il punteggio assegnato dalla Commissione all'offerta tecnica non superi i 30 punti, il progetto sarà dichiarato non ammissibile e non si darà luogo all'apertura dell'offerta economica.

PREZZO:punti 40

Per la determinazione del punteggio da assegnare al prezzo, la Commissione Giudicatrice utilizza la seguente formula:

$$C_i = (P_b - P_i) / (P_b - P_m)$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

P_b = Prezzo a base di gara

Pi = Prezzo offerto dal concorrente iesimo

Pm= Prezzo minimo offerto dai concorrenti

Le ditte offerenti devono indicare in Euro, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, la proposta di diminuzione relativa alla base di gara, sia specificando l'offerta complessiva, sia specificando le singole voci di prezzo utilizzando esclusivamente il **modello 4), allegato**.

Nel caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo espresso in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione. Non sono ammesse offerte in aumento.

L'aggiudicazione del servizio verrà attribuita alla ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto in base alla sommatoria dei punti dell'offerta tecnica ed economica.

Il Committente si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Il committente ha facoltà di non procedere all'aggiudicazione se dovesse ritenere, a suo insindacabile giudizio, che le offerte non siano idonee o convenienti.

8. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il Plico sigillato, contenente le buste A), B) e C), confezionate secondo le indicazioni sopra indicate, dovrà pervenire a mezzo raccomandata postale (farà fede unicamente il timbro datario e l'ora apposti sui plichi dall'Ufficio Protocollo dell'Ente), tramite corriere o a mano, **a pena di esclusione, entro il giorno**

28/06/2014

alle ore 12,00.

all'ufficio protocollo del Comune di Ostiglia, Piazza Cornelio.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

9. DOCUMENTI DA INCLUDERE NEL PLICO.

Nella busta "**A - DOCUMENTAZIONE**" confezionata secondo le indicazioni sopra indicate dovrà essere contenuta, a PENA DI ESCLUSIONE:

1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE alla procedura e dichiarazione redatta in carta semplice sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della cooperativa, con la quale si attestino i requisiti di carattere generale, utilizzando contenuti nell'allegato **modello 1)**. Si specifica che dovranno

essere specificati a pena di esclusione tutti i dati richiesti relativamente al possesso dei requisiti generali.

2. DICHIARAZIONE CIRCA IL POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITÀ FINANZIARIA ED ECONOMICA E DI CAPACITÀ TECNICA, redatta in carta semplice sottoscritta dal titolare o Legale Rappresentante della Cooperativa, con firma non autenticata, con la quale si attestino dati e circostanze utilizzando l'allegato **modello 2**).

N.B. Si specifica che dovranno essere comunicati tutti i dati richiesti relativamente al possesso dei requisiti di capacità tecnica nonché finanziaria ed economica.

3. COSTITUZIONE DI UNA GARANZIA di € 3.440,00 pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. *(La cauzione può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.)*

La garanzia deve prevedere espressamente a PENA DI ESCLUSIONE la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione. La garanzia è altresì corredata, A PENA DI ESCLUSIONE, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del Codice dei contratti pubblici, qualora l'offerente risultasse affidatario del servizio. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Essa copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

4. ALMENO UNA REFERENZA BANCARIA (art. 41 del D. Lsg. n. 163/2006 e s.m.i.) attestante la capacità finanziaria ed economica del concorrente.

5. COPIA DEL DISCIPLINARE DI GARA, DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI) E DELLA CONVENZIONE/CONTRATTO, senza aggiunte, modifiche od integrazioni, **recanti in ogni pagina, in segno di approvazione ed accettazione della clausole**

tutte, nessuna esclusa, la firma del rappresentante legale o del soggetto munito dei poteri di firma.

6. DICHIARAZIONE UNICA UTILIZZANDO IL MODELLO 3) ALLEGATO CONTENENTE:

- accettazione esplicita delle condizioni di resa dell'appalto, come specificato nel capitolato speciale;
- attestazione di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- dichiarazione di accettazione di tutte le clausole contenute nel disciplinare, nel capitolato speciale di appalto e nello schema di convenzione/contratto che regolerà il servizio;
- dichiarazione che nella formulazione dell'offerta si è tenuto conto degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, come disposto dalla legge 123/2007.

7. RICEVUTA DI VERSAMENTO DI €. 20,00 ALL'AVCP contenente l'indicazione del seguente codice CIG: 57885617A5.

N.B. La stazione appaltante è tenuta, ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante, al controllo, anche tramite l'accesso al SIMOG, dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del codice CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

8. COPIA FOTOSTATICA DI VALIDO DOCUMENTO D'IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE DELLE DICHIARAZIONI.

9. MODELLO GAP debitamente compilato esclusivamente per la parte relativa a “imprese partecipanti” e corredato di timbro dell'impresa e firma del legale rappresentante.

(In caso di partecipazione da parte di R.T.I./ConSORZI il modello GAP deve essere compilato e sottoscritto da tutti i legali rappresentanti delle imprese associate/consorziate incaricate dell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto).

Nella busta **B) – Offerta Tecnica**, confezionata secondo le indicazioni sopra indicate dovrà essere contenuto un progetto, sotto forma di relazione, nel quale dovranno essere indicati gli elementi sotto specificati.

La relazione dovrà essere stesa su foglio A4 – Interlinea 1.5 – Carattere Arial – corpo del testo 12 – stampato solo di fronte. Il documento non potrà superare le 10 facciate nel formato sopra descritto, esclusi gli elaborati grafici o schede tecniche eventualmente a corredo.

a) SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO - ORGANIGRAMMA E LOGISTICA

Sintetica descrizione della struttura organizzativa complessiva della ditta concorrente e della struttura organizzativa e logistica proposta per l'appalto oggetto del presente capitolato, nella quale siano evidenziate le caratteristiche qualitative e quantitative delle funzioni di supporto all'erogazione del servizio tecnico, amministrativo e organizzativo, nonché le attrezzature messe specificatamente a disposizione

b) PIANO OPERATIVO DI LAVORO GESTIONE DEL PERSONALE E TEMPI DI INTERVENTO

Piano di lavoro con l'indicazione dettagliata delle varie fasi del servizio (approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori, ecc.) degli interventi giornalieri e periodici previsti, il numero degli addetti occupati nel complesso, il numero di persone svantaggiate da impiegare nell'appalto e le ore da distribuire per ogni addetto.

I concorrenti dovranno presentare il piano degli interventi che permetta alla Commissione Giudicatrice di avere un quadro d'insieme del servizio di facile valutazione e che consenta di avere chiara l'organizzazione che verrà adottata per il corretto svolgimento del servizio. La ditta concorrente dovrà indicare il numero di addetti occupati in appalto e le ore medie settimanali ed annuali per addetto.

Descrizione delle modalità operative che la ditta concorrente intende adottare per garantire le sostituzioni per ferie e malattie (metodi di rotazione e sostituzione del personale; impostazione e tempo di attivazione di eventuali interventi straordinari ed urgenti non previsti e prevedibili).

Indicazione del tempo stimato di intervento per procedere a servizi urgenti o imprevisti, non precedentemente concordati con la ditta. Per tempo di intervento si intende il tempo stimato che intercorre tra la richiesta di intervento da parte del Comune – che potrà avvenire via fax o posta elettronica - e la presenza di un referente aziendale sul luogo di esecuzione del servizio.

Tale referente dovrà essere in grado di valutare la richiesta del Comune ed avere il potere di impegnare la ditta appaltatrice in ordine alla definizione dell'intervento da eseguire, al corrispettivo e all' utilizzo di personale e strumentazioni necessarie per l'esecuzione del servizio stesso.

Non si considera referente aziendale il personale normalmente addetto al servizio, se non precedentemente munito del potere di cui sopra.

c) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Indicazione del sistema di autocontrollo che la ditta intende adottare per garantire la conformità del servizio in merito alla corretta applicazione delle procedure di esecuzione del servizio, tempi e piano di lavoro da effettuare durante la validità contrattuale.

d) QUALITA' DERRATE ALIMENTARI

Indicazione dettagliata dei criteri di selezione dei fornitori nonché delle modalità di controllo preventivo. Indicazioni tecniche utilizzate in ordine al sistema di approvvigionamento delle derrate per la verifica della qualità delle stesse con indicazione di eventuali tipologie di derrate migliorative ed aggiuntive ai prodotti normalmente previsti nei menù ASL per ricorrenze o esigenze particolari.

e) INSERIMENTI DI PERSONE SVANTAGGIATE: Relazione sul numero degli inserimenti previsti (anche in aggiunta a quelli attualmente in organico alla cooperativa uscente) e sulle modalità di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate, contenente le modalità operative e di intervento, le finalità e le verifiche dei progetti di inserimento di persone svantaggiate per tutta la durata dell'appalto.

f) SERVIZI AGGIUNTIVI: descrizione di eventuali servizi aggiuntivi offerti finalizzati a migliorare/ottimizzare l'attività dell'ufficio scuola nei seguenti aspetti:

- servizio di prenotazione pasti alternativo a quello attuale (modulo pasti cartaceo) implementando ad esempio un servizio informatizzato;
- modalità di pagamento dei pasti alternative all'emissione della retta mensile (ad esempio attraverso bancomat o altri sistemi analoghi);
- ottimizzazione gestione rapporti con l'utenza esterna (ad esempio creazione di un portale internet su cui i genitori possano consultare la situazione del proprio figlio).

Nella busta “*C - offerta economica*” predisposta sul **modello 4** , dovrà essere presentata, A PENA DI ESCLUSIONE, la dichiarazione di offerta, in regola con l'imposta di bollo, formulata mediante l'indicazione delle singole voci di prezzo e con l'indicazione del totale (in cifre e in lettere) e della percentuale di ribasso (in cifre e lettere), offerta sull'importo posto a base di gara.

Il ribasso espresso in punti percentuali potrà essere formulato con un massimo di due cifre decimali dopo la virgola.

L'offerta economica, ha validità temporale non inferiore a 180 (centottanta) giorni dal termine di scadenza per la sua presentazione.

Nell'offerta si intendono compresi e devono essere espressamente esplicitati A PENA DI ESCLUSIONE, gli oneri derivanti dai costi per la sicurezza interna nelle specifiche voci di costo che li compongono (art. 26 comma 6 D.lgs 81/2008; art. 86 comma 3 e art. 87 comma 4 D.lgs 163/2006). Detti oneri non sono soggetti a ribasso. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'amministrazione.

N.B. In caso di raggruppamento temporaneo l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le cooperative raggruppate e devono essere specificate le parti dei servizi che saranno eseguite dalle singole imprese.

I soggetti del raggruppamento dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di esse, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata prima della sottoscrizione della convenzione/contratto in caso di aggiudicazione. Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la documentazione richiesta relativa ai requisiti di ordine generale richiesti.

10. SVOLGIMENTO DELLA GARA

L'esperimento della gara mediante procedura negoziata avrà luogo secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

Il Comune potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida. Resta comunque impregiudicata la facoltà della Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione, qualora nessuna offerta, anche unica, risulti conveniente od idonea in relazione all'oggetto del contratto, in analogia a quanto stabilito dall'art. 81, comma 3, del D.Lgs. 163/2006.

11. ESCLUSIONE DALLA GARA

Oltre ai casi di esclusione indicati nel disciplinare di gara e nella presente lettera di invito, si evidenzia che È MOTIVO DI ESCLUSIONE DALLA GARA IL FATTO CHE L'OFFERTA NON SIA CONTENUTA NELL'APPOSITA BUSTA INTERNA O CHE I PLICHI NON SIANO DEBITAMENTE SIGILLATI E CONTROFIRMATI SU TUTTI I LEMBI DI CHIUSURA.

Nella BUSTA C), contenente l'offerta economica, NON dovranno essere inseriti, A PENA DI ESCLUSIONE, altri documenti.

SONO IN OGNI CASO ESCLUSE: LE OFFERTE PARZIALI, LE OFFERTE RECANTI ABRASIONI, LE OFFERTE CONDIZIONATE, QUELLE ESPRESSE IN MODO INDETERMINATO, LE OFFERTE NON FIRMATE.

In ogni caso, qualora la ditta provvisoriamente aggiudicataria, all'atto delle verifiche necessarie per l'aggiudicazione definitiva, non risulti in possesso dei requisiti di partecipazione oppure risulti aver rilasciato false dichiarazioni, si provvederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale.

A tal fine il Comune acquisirà il DURC (Documento unico di regolarità contributiva), l'attestazione di regolarità fiscale da parte dell'Agenzia delle Entrate competente per territorio ed ogni altra informazione o documento che riterrà necessari.

Nel caso in cui tale verifica non dia esito positivo procederà con l'applicazione della normativa vigente in materia di false dichiarazioni.

L'aggiudicazione, immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicataria, produrrà effetti per l'Ente appaltante solamente in seguito alla sottoscrizione del contratto.

12. SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto dei servizi oggetto della presente procedura.

13. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del Settore affari generali – organizzazione – vigilanza – pubblica istruzione –
Dott.ssa Elisabetta Zucchi - P.zza Cornelio presso Palazzo Foglia – 46035 Ostiglia (MN). Tel.
0386/300215 fax 0386/800215 E- mail: elisabetta.zucchi@comune.ostiglia.mn.it

14. VERSAMENTO CONTRIBUZIONE ALL'AVCP

Sul sito dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici (www.avcp.it) sono presenti le Istruzioni relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati, in vigore dal 1° gennaio 2011.

I Candidati sono pertanto tenuti a consultare dette istruzioni al fine di verificare le modalità di versamento del contributo dovuto.

Il Responsabile del Settore
Affari generali – Organizzazione
– Vigilanza – Pubblica istruzione
(Zucchi dr.ssa Elisabetta)

DISCIPLINARE DI GARA
PROCEDURA NEGOZIATA
APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. CIG: 57885617A5

Il presente disciplinare definisce e specifica le regole procedurali per lo svolgimento della procedura di gara relativa all'appalto del servizio di refezione scolastica.

In relazione alla classificazione dei servizi oggetto del presente appalto si determina, per la procedura di aggiudicazione dell'appalto stesso, l'applicazione del D. Lgs. n. 163/2006 limitatamente agli articoli espressamente richiamati.

Nell'ambito del presente Disciplinare di gara sono richiamate specifiche disposizioni del Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. n. 163/2006), individuate come applicabili in analogia a singole fasi della procedura di aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.

Ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto di servizi è definito dalle disposizioni dell'avviso di gara, della lettera di invito, del presente disciplinare di gara e del capitolato speciale di appalto.

L'appalto è stato indetto con determinazione a contrattare n. 204 del 03/06/2014 del Responsabile del Settore affari generali – organizzazione – vigilanza e pubblica istruzione del Comune di Ostiglia. Il Codice identificativo della procedura di selezione del contraente è il seguente: **CIG: 57885617A5**.

Il servizio acquisito in base al presente appalto rientra nella programmazione definita dall'Amministrazione con delibera G. C. n. 75 del 16/05/2014. Tutta la documentazione relativa al presente appalto è disponibile e gratuitamente scaricabile sul sito internet del Comune www.comune.ostiglia.mn.it

Art. 1

Specificazioni in ordine alla durata dell'appalto ed alle possibili opzioni

Il contratto relativo al presente appalto ha durata dal **1/09/2014 al 31/07/2015**. Non è ammessa la proroga se non per un tempo strettamente necessario alla definizione di nuova procedura di appalto.

Art. 2

Profili economici dell'appalto

Valore stimato dell'appalto. Il valore stimato delle prestazioni dei servizi oggetto del presente appalto è quello indicato nell'avviso di gara e nella lettera di invito.

In relazione alla definizione del valore di cui al precedente comma sono assunti a riferimento, come valori unitari quelli indicati nel prospetto relativo al modello per la presentazione dell'offerta economica.

Il valore complessivo risultante dall'offerta dell'aggiudicatario costituirà il corrispettivo stimato dell'appalto. L'esatto corrispettivo sarà determinato, in base ai prezzi offerti dall'aggiudicatario, in relazione alle prestazioni effettivamente richieste ed eseguite dall'appaltatore, nella fattispecie dal numero dei pasti confezionati.

Art. 3

Luogo di esecuzione – Specificazione

Luoghi di esecuzione dell'appalto. L'appaltatore realizza le attività previste in relazione al presente appalto presso gli immobili e le strutture di proprietà comunale, indicati nel capitolato speciale di appalto, ubicate nel territorio di Ostiglia.

Possibilità di sopralluogo. I concorrenti possono effettuare un sopralluogo nelle aree / nei luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta.

Art. 4

Soggetti ai quali può essere affidato l'appalto

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti indicati nell'avviso di gara e nella lettera di invito. Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti, che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo, di cui all'articolo 2359 del codice civile.

Art. 5

Specificazioni inerenti ai requisiti di partecipazione alla gara

Requisiti di ordine generale

In sede di verifica delle dichiarazioni sull'insussistenza delle cause di esclusione l'Amministrazione chiederà al competente ufficio del casellario giudiziale, relativamente ai candidati o ai concorrenti, i certificati del casellario giudiziale di cui all'articolo 21 del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002 n. 313 oppure le visure, di cui all'articolo 33 comma 1 del medesimo decreto.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, nei confronti di candidati o concorrenti non stabiliti in Italia, l'Amministrazione chiederà, se del caso, ai candidati o ai concorrenti di fornire i necessari documenti probatori e potrà altresì chiedere la cooperazione delle autorità competenti.

Requisiti di capacità economico- finanziaria e tecnico-professionale.

I requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura aperta sono dichiarati in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e comprovati secondo le indicazioni contenute nella lettera di invito.

Art. 6

Procedura di gara e criterio generale di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto è affidato con procedura negoziata, ai sensi dell'art. 125 del D. Lgs. 163/2006, mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo, relativi a profili tecnici, operativi, funzionali e qualitativi dei servizi.

I criteri sono quelli indicati nella lettera di invito ed infra richiamati.

L'Ente appaltante si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida. Lo stesso si riserva inoltre la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dello stesso.

Tutte le richieste e comunicazioni effettuate dalla stazione appaltante ai candidati, verranno effettuate via fax o posta elettronica certificata o raccomandata a.r.

Art. 7 Commissione giudicatrice

Le offerte redatte e presentate correttamente saranno valutate da una Commissione giudicatrice, appositamente nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

La commissione formerà una graduatoria con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base degli elementi di valutazione sopra elencati. La Commissione ad insindacabile giudizio valuterà tutti gli elementi del progetto, assegnando un punteggio per ciascuno dei criteri sopra individuati.

La Commissione giudicatrice può fare richiesta di chiarimenti in merito alle offerte presentate. Qualora ciò avvenga, la Commissione conserva la documentazione dell'eventuale richiesta e dei chiarimenti ottenuti.

La Commissione, terminata la fase di valutazione delle offerte presentate e attribuiti i relativi punteggi, trasmetterà al Responsabile del procedimento l'aggiudicazione provvisoria in favore del soggetto offerente, che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, per la pronuncia dell'aggiudicazione definitiva una volta effettuati i controlli di legge.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento sul corrispettivo assunto a base di gara. **L'offerta dovrà essere valida per almeno 180 giorni dalla data di presentazione della stessa.**

Art. 8 Seduta di apertura delle offerte

La valutazione della regolarità dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa verrà espletata dalla commissione giudicatrice in seduta pubblica il giorno

**LUNEDI' 30/06/2014 alle ore 10,00
In Ostiglia, presso la sede municipale
in Piazza Cornelio presso Palazzo Foglia**

Si procederà poi in seduta riservata, per non alterare la par condicio tra i candidati, alla valutazione del possesso dei requisiti e delle offerte tecniche.

Art. 9

Modalità di presentazione delle offerte e termini di scadenza.

Il termine per la presentazione delle offerte è fissato

il giorno 28/06/2014

alle ore 12,00.

Le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana. Ciascun candidato non può presentare più di un'offerta. Saranno escluse le offerte parziali.

Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei candidati raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione, nonché nei confronti dei fornitori. Per gli assuntori di prestazioni complementari, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei consorzi di cooperative, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta, qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Le ditte invitate a partecipare alla gara dovranno inoltrare a mano oppure a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento mediante il servizio postale ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, un plico contenente le offerte, tecnica ed economica **entro il termine perentorio indicato nella lettera di invito.**

LA MANCANZA, L'INCOMPLETEZZA O LA DIFFORMITÀ DELLE DICHIARAZIONI O DELLA DOCUMENTAZIONE DA INSERIRE NELLE BUSTE INDICATE CON LE LETTERE A), B) E C) DETERMINA L'ESCLUSIONE DALLA GARA.

Art. 10

Metodo e criteri di valutazione delle offerte.

L'appalto è aggiudicato secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, come indicato nell'avviso di gara e nella lettera di invito con riferimento:

a) ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di 60/100.

b) al prezzo, con attribuzione di un punteggio massimo di 40/100.

In relazione alla valutazione dei profili economici, l'analisi dei prezzi proposti è rapportata con riferimento alla base di gara, individuata **€. 172.000,00 (esclusa iva), di cui €. 5.000,00** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

La valutazione delle offerte è effettuata dalla commissione giudicatrice, tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione:

OFFERTA TECNICA.....punti 60 così ripartiti:

**a). SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO
- ORGANIGRAMMA E LOGISTICA max punti 10**

Descrizione della struttura organizzativa complessiva della ditta concorrente e della struttura organizzativa e logistica proposta per l'appalto oggetto del presente capitolato, nella quale siano evidenziate le caratteristiche qualitative e quantitative delle funzioni di supporto all'erogazione del servizio tecnico, amministrativo e organizzativo, nonché le attrezzature messe specificatamente a disposizione.

**b) PIANO OPERATIVO DI LAVORO GESTIONE
DEL PERSONALE E TEMPI DI INTERVENTO max punti 10**

Piano degli interventi con indicato: lo svolgimento del servizio previsto, i giorni della settimana del servizio, le fasce orarie ed il numero degli addetti occupati nel complesso, il numero di persone svantaggiate da impiegare nell'appalto e le ore da distribuire per ogni addetto.

I concorrenti dovranno presentare il piano degli interventi che permetta alla Commissione Giudicatrice di avere un quadro d'insieme del servizio di facile valutazione e che consenta di avere chiara l'organizzazione che verrà adottata. La ditta concorrente dovrà indicare il numero addetti occupati in appalto e le ore medie settimanali ed annuali per addetto.

Descrizione delle modalità operative che la ditta concorrente intende adottare per garantire le sostituzioni per ferie e malattie (metodi di rotazione e sostituzione del personale; impostazione e tempo di attivazione di eventuali interventi straordinari ed urgenti non previsti e prevedibili).

Indicazione del tempo stimato di intervento per procedere a servizi urgenti o imprevisti, non precedentemente concordati con la ditta. Per tempo di intervento si intende il tempo stimato che intercorre tra la richiesta di intervento da parte del Comune – che potrà avvenire via fax o posta elettronica - e la presenza di un referente aziendale sul luogo di esecuzione del servizio.

Tale referente dovrà essere in grado di valutare la richiesta del Comune ed avere il potere di impegnare la ditta appaltatrice in ordine alla definizione dell'intervento da eseguire, al corrispettivo e all' utilizzo di personale e strumentazioni necessarie per l'esecuzione del servizio stesso.

Non si considera referente aziendale il personale operaio normalmente addetto al servizio, se non precedentemente munito del potere di cui sopra.

c) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO max punti 5

Indicazione del sistema di autocontrollo che la ditta intende adottare per garantire la conformità del servizio in merito alla corretta applicazione delle procedure di esecuzione del servizio, tempi e piano di lavoro da effettuare durante la validità contrattuale.

d) QUALITA' DERRATE ALIMENTARI max punti 10

Indicazione dettagliata dei criteri di selezione dei fornitori nonché delle modalità di controllo preventivo. Indicazioni tecniche utilizzate in ordine al sistema di approvvigionamento delle derrate

per la verifica della qualità delle stesse con indicazione di eventuali tipologie di derrate migliorative ed aggiuntive ai prodotti normalmente previsti nei menù ASL per ricorrenze o esigenze particolari.

e) INSERIMENTI DI PERSONE SVANTAGGIATE

max punti 20

Relazione sul numero e sulle modalità di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate contenente le modalità operative e di intervento, le finalità e le verifiche dei progetti di inserimento di persone svantaggiate per tutta la durata dell'appalto.

f) SERVIZI AGGIUNTIVI

max punti 5

Descrizione di eventuali servizi aggiuntivi offerti finalizzati a migliorare/ottimizzare l'attività dell'ufficio scuola nei seguenti aspetti:

- servizio di prenotazione pasti alternativo a quello attuale (modulo pasti cartaceo) implementando ad esempio un servizio informatizzato;
- modalità di pagamento dei pasti alternative all'emissione della retta mensile (ad esempio attraverso bancomat o altri sistemi analoghi);
- ottimizzazione gestione rapporti con l'utenza esterna (ad esempio creazione di un portale internet su cui i genitori possano consultare la situazione del proprio figlio).

L'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica sarà effettuata, ad insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice, assegnando per ciascun criterio di valutazione un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, secondo la seguente scala di valori:

- OTTIMO 1
- BUONO 0,80
- SODDISFACIENTE 0,60
- SUFFICIENTE 0,40
- PARZIALMENTE SUFFICIENTE 0,20
- INADEGUATO 0

I coefficienti assegnati, moltiplicati per i punteggi massimi a disposizione per ciascun criterio, daranno dei risultati la cui somma determinerà il punteggio dell'offerta tecnica in esame.

Viene fissato un **punteggio minimo sufficiente** di ammissibilità e valutazione dell'offerta tecnica pari a **30 punti**. Qualora il punteggio assegnato dalla Commissione all'offerta tecnica non superi i 30 punti, il progetto sarà dichiarato non ammissibile e non si darà luogo all'apertura dell'offerta economica.

PREZZO:punti 40

Per la determinazione del punteggio da assegnare al prezzo, la Commissione Giudicatrice utilizza la seguente formula:

$$C_i = (P_b - P_i) / (P_b - P_m)$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente iesimo

P_b = Prezzo a base di gara

P_i = Prezzo offerto dal concorrente iesimo

P_m = Prezzo minimo offerto dai concorrenti

Le ditte offerenti devono indicare in Euro, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, la proposta di diminuzione relativa alla base di gara, sia specificando l'offerta complessiva, sia specificando le singole voci di prezzo utilizzando esclusivamente il **modello 4**).

Nel caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo espresso in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione. Non sono ammesse offerte in aumento.

Nell'offerta si intendono compresi e devono essere espressamente esplicitati A PENA DI ESCLUSIONE, gli oneri derivanti dai costi per la sicurezza interna nelle specifiche voci di costo che li compongono (art. 26 comma 6 D.lgs 81/2008; art. 86 comma 3 e art. 87 comma 4 D.lgs 163/2006). Detti oneri non sono soggetti a ribasso. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'amministrazione.

L'aggiudicazione del servizio verrà attribuita alla ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto in base alla sommatoria dei punti dell'offerta tecnica ed economica.

Il Committente si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Il committente ha facoltà di non procedere all'aggiudicazione se dovesse ritenere, a suo insindacabile giudizio, che le offerte non siano idonee o convenienti.

Art. 11

Validità delle offerte

L'offerta è vincolante, per il concorrente, per un periodo di centottanta (180) giorni dalla scadenza del termine per la presentazione.

Art. 12

Operazioni di gara

La Commissione giudicatrice procederà in seduta pubblica

LUNEDI' 30/06/2014 alle ore 10,00

In Ostiglia , presso la sede municipale
in Piazza Cornelio presso Palazzo Foglia

all'apertura dei plichi pervenuti e alla verifica della regolarità ed integrità delle buste in essi contenute.

All'apertura dei plichi possono essere presenti i legali rappresentanti delle ditte partecipanti alla gara o soggetti da essi designati con delega formale, da esibire su richiesta alla Commissione Giudicatrice.

La Commissione procederà in primo luogo ed in seduta pubblica all'apertura della BUSTA A) contenente la documentazione amministrativa, alla verifica della correttezza formale della stessa ed alla valutazione relativa al possesso dei requisiti, prima dell'apertura della busta contenente l'offerta tecnica.

La Commissione giudicatrice, sempre in seduta pubblica, procederà all'apertura della BUSTA B) contenente l'offerta tecnica, valuterà il contenuto della stessa e in seduta riservata procederà alla valutazione dell'offerta tecnica

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione giudicatrice - in seduta pubblica - procederà all'apertura delle buste C), contenenti le offerte economiche,

In apertura di seduta, il Presidente della Commissione darà lettura dei punteggi assegnati ai concorrenti, in base alla valutazione delle sole offerte tecniche.

Successivamente procederà all'apertura delle buste C), contenenti le offerte economiche e darà lettura delle offerte e dei ribassi di ciascuna di esse.

La Commissione procederà quindi alla composizione di una graduatoria provvisoria, sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte.

Art. 13

Aggiudicazione provvisoria

Al termine della procedura di valutazione delle offerte, la Commissione giudicatrice dichiara l'aggiudicazione provvisoria a favore del miglior offerente e trasmette gli atti al Responsabile di procedimento per quanto di competenza e per la pronuncia di aggiudicazione in via definitiva.

Art. 14

Aggiudicazione definitiva e stipulazione del contratto

L'Amministrazione, per tramite del soggetto competente e previa verifica dei requisiti e presupposti dell'aggiudicazione provvisoria, provvede all'aggiudicazione definitiva ed alla pubblicazione dell'esito di gara.

L'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta. L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito all'art. 11).

In relazione alle operazioni di controllo dei requisiti, l'Amministrazione appaltante può procedere a verifiche ulteriori rispetto agli elementi rappresentati nelle certificazioni e nelle attestazioni rilasciate dalle competenti Amministrazioni, al fine di pervenire al definitivo accertamento delle informazioni in esse riportate.

Art. 15

Informazioni sulla pubblicità del bando e sulla comunicazione dell'aggiudicazione.

Il presente disciplinare, tutti gli allegati, la lettera d'invito e il capitolato speciale di appalto sono pubblicati sul sito internet del Comune di Ostiglia www.comune.ostiglia.mn.it e sono liberamente e gratuitamente scaricabili.

La comunicazione relativa all'aggiudicazione definitiva del presente appalto, da effettuarsi nei confronti dei concorrenti, secondo quanto previsto dagli art. 20 e 79, comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006, sarà pubblicata sul sito Internet dell'Amministrazione Comunale entro 60 giorni dalla sua formalizzazione.

Data

Il Responsabile del Settore
Amministrativo – Organizzazione –
Vigilanza - Pubblica Istruzione

(Zucchi dott.ssa Elisabetta)

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. (CIG: 57885617A5)**

**CONVENZIONE TRA ENTE PUBBLICO E COOPERATIVA SOCIALE AI SENSI
DELL'ART. 5, COMMA 1 DELLA LEGGE 8 NOVEMBRE 1991, N. 381**

Numero _____ del repertorio dei contratti

Contratto d'appalto in modalità elettronica

CONTRATTO DI APPALTO DEL SERVIZIO

DI REFEZIONE SCOLASTICA.

PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. (CIG: 57885617A5)

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilatredici _____ il giorno _____ del mese di _____ .

In Ostiglia, presso la Residenza Municipale provvisoria, in Piazza Cornelio presso Palazzo Foglia, avanti me _____ Segretario comunale del Comune di Gonzaga, sono comparsi i signori:

_____ domiciliato per la carica presso la sede Comunale, ed in rappresentanza del –COMUNE DI OSTIGLIA, con sede in Piazza Piazza Cornelio presso Palazzo Foglia, codice fiscale n. 00199290206, che nel contesto dell'atto verrà chiamato per brevità anche "Concedente";

_____ nato a _____ il _____ e residente a in _____ professione _____ ,

che interviene in questo atto in qualità di legale rappresentante/amministratore unico della società _____ con sede in _____ infra denominata per brevità "Appaltatore", iscritta al registro imprese di _____ numero di iscrizione e codice fiscale _____ e iscritta nella sezione "B" al n. _____ dell'Albo Regionale delle Cooperative sociali, abilitato alla sottoscrizione del presente atto, in forza di

Detti comparenti cittadini italiani della cui identità personale sono certo richiedono di far constare quanto segue.

PREMESSO

- che, in conformità all'art.5 comma 1, della legge 381/91, il Comune di Ostiglia ha ritenuto con atto G.C. N. 75 del 16 maggio 2014, di procedere alla stipula di una convenzione con una Cooperativa sociale di tipo B per l'affidamento dell'appalto del servizio di pulizie degli immobili comunali;

- che con l'affidamento alla Cooperativa sociale delle attività oggetto della convenzione, l'Ente e la Cooperativa sociale si pongono i seguenti obiettivi: effettuare il servizio di refezione scolastica dell'asilo nido, della scuola materna e della scuola primaria attraverso l'inserimento lavorativo di persone disagiate, ai sensi dell'art. 5 della legge 381/1991.
- che la scelta del convenzionamento con la Cooperativa sociale è motivata dal fatto che il Comune di Ostiglia nell'esercizio delle proprie funzioni socio assistenziali, cui è istituzionalmente preposto, intende favorire lo sviluppo di percorsi di integrazione ed inserimento lavorativo a favore di propri cittadini che versano in situazioni di disadattamento sociale e/o di emarginazione dal mercato del lavoro, creando a tal fine opportunità di lavoro ed offrendo loro l'opportunità di svolgere un'attività lavorativa, specificamente finalizzata, nell'ambito di un più complesso intervento di promozione umana, al loro recupero e reinserimento sociale;
- che l'esperienza fin qui maturata nell'ambito della Regione Lombardia in materia di convenzioni tra Amministrazioni Locali e Cooperative Sociali ha prodotto risultati positivi in termini di integrazione lavorativa di soggetti svantaggiati;
- che le Cooperative Sociali, ai sensi della predetta Legge 381/1991, perseguono l'interesse generale della comunità alla promozione e all'integrazione della persona, anche attraverso lo svolgimento di attività di varia natura nel campo del commercio, dell'industria, dell'agricoltura, dei servizi, delle manutenzioni, al fine dell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate;
- che la Cooperativa sociale è stata individuata a seguito di procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e volto a selezionare la Cooperativa sociale ritenuta in grado di raggiungere, nel modo più efficace, gli obiettivi perseguiti dall'Ente, conformemente a quanto previsto dall'art.5, comma 1, della legge 381/91;
- che per il perseguimento degli scopi statutari finalizzati all'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate, la Cooperativa sociale svolge le seguenti attività: servizio di refezione scolastica valendosi di persone svantaggiate a norma dell'art. 4 L. 381/91.
- che con determinazione n. _____ del _____ del Responsabile del Settore affari generali – organizzazione – vigilanza e pubblica istruzione del Comune di Ostiglia sono stati approvati la lettera di invito, il disciplinare di gara e relativi allegati ed il capitolato di appalto per l'appalto del servizio di cui trattasi;
- che con determinazione del Responsabile del Settore affari generali – organizzazione – vigilanza e pubblica istruzione n. _____ del _____ è stato aggiudicato l'appalto a favore della ditta sopra costituita;
- che è stato acquisito il certificato della CCIAA di _____ rilasciato in data _____

- che è stato pubblicato l'avviso in merito all'esito della gara, ai sensi dell'art. 65 del D.lgs 12.4.2006 n. 163;
- che con nota del pervenuta al protocollo il n. la Prefettura di Mantova ha comunicato che a carico della società concessionaria e dei relativi amministratori non sussistono procedimenti e/o provvedimenti che comportino divieti o decadenze ai sensi dell'art. 67 del D.Lgs. 159/2011;
- che l'Appaltatore ha presentato, ai sensi del DPCM 11 maggio 1991 n. 187, la dichiarazione in data circa la composizione societaria, acquisita al protocollo generale dell'Ente il al n. di prot;
- che sono state acquisite comunicazioni antimafia ai sensi del D.Lgs. n. 159/2011 dalla Prefettura di prot.n. acclarate al prot.n. generale dell'Ente il
- che la spesa è finanziata con fondi del bilancio comunale;

CIO' PREMESSO

ART. 1 OGGETTO

È affidato alla Cooperativa lo svolgimento del servizio di refezione scolastica, finalizzato all'inserimento di persone svantaggiate ex art. 5 della legge 381/1991.

ART. 2 DURATA

La convenzione ha durata dal 01 SETTEMBRE 2014 al 31 LUGLIO 2015. E' esclusa la possibilità di proroga, salvo per il tempo eventualmente necessario per procedere a nuova gara.

ART. 3 REQUISITI DELLA COOPERATIVA

La Cooperativa dichiara di essere iscritta alla sezione "B" dell'Albo regionale della regione delle cooperative sociali con il numero e di aver presenti, nella propria compagine lavorativa, persone svantaggiate nelle misura minima del 30% prevista dall'art.4 della legge 381/91. La Cooperativa sociale si impegna altresì a mantenere la percentuale di lavoratori svantaggiati di cui al secondo comma dell'art.4 della legge 381/91 per tutto il periodo della convenzione.

ART. 4 RESPONSABILE DELL'ATTUAZIONE DELLA CONVENZIONE

L'Ente nomina quale responsabile della corretta attuazione della convenzione cui la Cooperativa sociale si rivolgerà per qualsiasi problema di carattere organizzativo, gestionale e amministrativo.

ART. 5 MODALITÀ DI RAPPORTO CON GLI UFFICI COMPETENTI

Ogni rapporto intercorrente tra la Cooperativa sociale e l'Ente inerente la prestazione oggetto della convenzione sarà tenuto da e, per quanto riguarda gli inserimenti lavorativi delle persone svantaggiate, da....., quale responsabile degli inserimenti per conto della cooperativa.

ART. 6 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E OBBLIGHI DELL'ENTE

L'Ente si impegna a corrispondere alla cooperativa per la fornitura delle attività convenzionate oggetto dell'appalto la somma complessiva stimata di Euro _____ più IVA, da corrispondere mediante fatture mensili, corrispondenti agli importi di aggiudicazione parametrati al numero di pasti prodotti nel periodo di riferimento.

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dalla data di emissione delle fatture.

ART. 7 OBBLIGHI DELLA COOPERATIVA

La Cooperativa sociale si impegna:

- a) ad impiegare per l'espletamento delle attività, oggetto della convenzione, operatori in possesso dei requisiti di professionalità utili alla corretta gestione dell'attività;
- b) ad applicare per il proprio personale dipendente i contratti collettivi di lavoro e condizioni economiche e normativa, integrate da eventuali accordi provinciali vigenti sul territorio in cui si svolge il servizio, risultante dal Contratto Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali comparativamente maggiormente rappresentative a livello nazionale;
- c) ad applicare a favore dei soci lavoratori subordinati condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal Contratto Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative o dal Contratto Collettivo Nazionale di settore, e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi relativi alla località in cui si svolgono le prestazioni, ed a rispettare le norme e procedure previste dalla legge, ovvero, per i rapporti di lavoro diversi da quello subordinato, in assenza di contratti o accordi collettivi specifici, a corrispondere i compensi medi in uso per prestazioni analoghe rese in forma di lavoro autonomo;
- d) ad applicare per tutte le **persone svantaggiate inserite** le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative;
- e) ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- f) ad assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti dell'Ente o di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti nella gestione dell'attività;
- g) a creare opportunità di lavoro per le persone svantaggiate, anche segnalate dall'Ente che saranno rendicontate nella relazione semestrale di cui al punto j);

- h) a trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa vigente in materia di privacy;
- i) a seguire e rispettare quanto prescritto nel Capitolato Speciale **allegato A)** alla presente convenzione-contratto;
- j) a trasmettere all'Ente ogni semestre ed a conclusione della convenzione una relazione circa i risultati raggiunti nell'attività di inserimento lavorativo;
- k) ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n.136/10, come modificato dal d.l.n.187/10.

ART. 8 SOCI VOLONTARI

Al fine di coadiuvare il personale addetto al sostegno dell'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate impiegate nell'esecuzione dell'attività, la Cooperativa sociale può avvalersi, nel rispetto delle norme contenute nell'art.2 della legge 381/91, dei soci volontari di cui all'allegato elenco nominativo.

La Cooperativa sociale si impegna a comunicare le eventuali variazioni dei soci volontari impegnati nell'espletamento delle attività di cui alla convenzione.

ART. 9 PROGETTI PERSONALIZZATI DI INSERIMENTO LAVORATIVO

Il responsabile sociale degli inserimenti lavorativi designato dalla Cooperativa ed un rappresentante del Servizio inviante o dell'Ente predisporranno un progetto personalizzato di sostegno e di inserimento lavorativo per le persone svantaggiate.

Le modalità di intervento nei confronti delle persone svantaggiate inserite competono alla Cooperativa, nel rispetto del progetto personalizzato concordato ed in base al capitolato di appalto e alle condizioni indicate nell'offerta tecnica.

ART. 10 VERIFICHE PERIODICHE E CONTROLLI

Al fine di garantire l'effettiva attuazione della presente convenzione, l'Ente potrà effettuare gli opportuni controlli per verificare la corretta utilizzazione delle modalità di inserimento lavorativo ed i risultati raggiunti attraverso contatti diretti con la struttura della Cooperativa sociale e con i lavoratori svantaggiati.

Tali attività di controllo dovranno essere tradotte in apposite relazioni, trasmesse anche alla Cooperativa sociale.

Il referente dell'Ente incaricato del controllo e alla vigilanza è

L'Ente comunica entro 30 giorni alla Cooperativa sociale l'eventuale sostituzione dei predetti referenti.

ART. 11 SUBAPPALTO

È vietata, da parte della cooperativa sociale la cessione anche parziale del contratto a pena di nullità del contratto ceduto, ai sensi del primo comma dell'art.118 del d.lgs.n.163/2006.

ART.12 TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi dell'art.13 del d.lgs.196/2003 i dati personali forniti, o comunque acquisiti durante lo svolgimento della procedura, saranno trattati e conservati nel rispetto della suddetta normativa per il periodo necessario all'attività amministrativa correlata. Il trattamento dei dati sarà effettuato in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza.

- Il Trattamento verrà effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli e gestirli.
- I dati sono trattati per finalità istituzionali.
- Per la partecipazione alla procedura di gara, il conferimento dei dati è obbligatorio e il mancato conferimento degli stessi comporta l'improcedibilità dell'istanza e la partecipazione alla gara.
- I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono tutti quelli contemplati dalla normativa vigente.
- Al concorrente, come interessato, sono riconosciuti i diritti di cui all'art.7 del d.lgs.196/03 .

Il Titolare del trattamento è Il Comune di Ostiglia, Responsabile del trattamento è il Responsabile del Settore affari generali – organizzazione – vigilanza e pubblica istruzione sig.ra Zucchi Elisabetta ed incaricati sono tutti i dipendenti assegnati al Servizio medesimo.

ART. 13 RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE

La presente convenzione può essere risolta da ciascuno dei due contraenti nei casi di mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali dovute a:

- grave inadempimento della Cooperativa sociale;
- ritardato pagamento del corrispettivo da parte dell'Ente per oltre sei mesi dalla scadenza di cui all'art.6, ferma restando la possibilità per la Cooperativa sociale di porre l'eccezione di inadempimento prima del termine di cui sopra;
- mancato raggiungimento dell'obiettivo sociale previsto nell'art.7 comma g).

Tra le ipotesi di gravi inadempimenti da parte della Cooperativa sociale, sono compresi il mancato rispetto degli obblighi di cui all'art.7 punti b), c), d). Nel caso in cui ricorresse una delle cause di risoluzione sopra indicate, la parte non inadempiente avrà facoltà di dichiarare la risoluzione della convenzione, comunicando alla parte inadempiente il proprio intendimento di valersi della presente clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art.1456, 2° comma, C.C., a mezzo raccomandata A.R.

È causa di risoluzione della convenzione la cancellazione della Cooperativa dall'Albo Regionale delle cooperative sociali

ART. 14 CONTROVERSIE

Per ogni controversia che potesse insorgere nell'ambito dell'esecuzione della convenzione è competente l'autorità giudiziaria.

ART. 15 CAUZIONE

A garanzia della regolare esecuzione dell'attività la Cooperativa sociale ha costituito una cauzione di Euro _____ pari al 10% (dieci per cento) dell'importo del servizio affidato mediante fideiussione, rilasciata da idoneo istituto o altro ente abilitato, valida per la durata della convenzione, che sarà restituita 30 giorni dopo la scadenza.

ART. 16 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

Ai sensi dell'articolo 3, comma 8, della legge 136/2010, l'appaltatore si obbliga a rispettare le disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari, fissati dalla medesima legge. In particolare, pertanto, l'appaltatore:

- a) dichiara di aver acceso il seguente conto corrente _____ dedicato, anche non in via esclusiva, fermo restando quanto previsto dall'articolo 3 comma 5, della legge 136/2010 alle commesse pubbliche: _____ ;
- b) si obbliga a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto oggetto del presente contratto sul conto corrente dedicato indicato sopra che, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della L. 136/2010, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale;

ART. 17 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA PER VIOLAZIONE DEGLI OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'

L'ente appaltante risolverà il presente contratto con lettera raccomandata entro quindici giorni dall'accertamento che le transazioni finanziarie relative al presente contratto ed ai subcontratti attivati dall'appaltatore siano state eseguite senza avvalersi della banca indicata al precedente articolo.

ART. 18 CODICE DI COMPORTAMENTO

L'appaltatore con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamenti dei dipendenti del Comune di Ostiglia approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 154 del 30/12/2013.

A tal fine si da atto che l'amministrazione ha trasmesso alla cooperativa copia dello stesso per una

sua piu' completa e piena conoscenza.

L'appaltatore si impegna a rendere edotti dei contenuti dello stesso i propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione.

La violazione da parte della cooperativa degli obblighi di cui al codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Ostiglia costituisce motivo di risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1546 del c.c..

L'amministrazione verificata l'eventuale violazione contesta per iscritto al concessionario il fatto assegnando un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili procederà alla risoluzione del contratto fatto salvo il risarcimento dei danni.

ART. 19 DUVRI

Le parti sottoscrivono il DUVRI che **si allega alla lettera B).**

ART. 20 SPESE DI STIPULA DELLA CONVENZIONE

Ai fini della registrazione si chiede l'applicazione dell'imposta fissa trattandosi di prestazioni soggette ad IVA . Le spese di registrazione sono a carico della cooperativa.

ART. 21 RINVIO ALLA NORMATIVA GENERALE

Per quanto non previsto dalla presente convenzione si farà riferimento alla normativa generale e speciale che regola la materia.

I Componenti mi dispensano dalla lettura degli allegati.

Richiesto io Segretario Comunale rogante ho ricevuto questo atto predisposto in modalità elettronica mediante computer e software di videoscrittura (art. 11 comma 13 del Codice dei Contratti). L'ho letto ai componenti i quali lo hanno ritenuto conforme alla loro volontà e, pertanto, lo hanno approvato e confermato in ogni paragrafo e articolo.

Le parti hanno apposto la loro firma autografa.

Il file del contratto, in formato "portable document format" (PDF), contenente le firme autografe delle parti e bollato ai sensi di Legge, viene chiuso da me Segretario Comunale Dottor con l'apposizione della firma digitale.

PER IL COMUNE

PER L'APPALTATORE

MODELLO 1)

**APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. CIG: 57885617A5**

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E AUTOCERTIFICAZIONE DEL POSSESSO DEI
REQUISITI GENERALI DI PARTECIPAZIONE**

(Artt. 46 - 47, comma 1, 38, comma 3 e 21, comma 1 del Testo Unico “in materia di documentazione amministrativa” approvato con D.P.R. 28.12.2000 n. 445).

Il sottoscritto (cognome) (nome)
nato a il
in qualità di
dell'impresa
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.
Telefono E-MAIL:
PEC..... Fax (**campo obbligatorio**)
(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:.....
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.
Telefono E-MAIL:
PEC..... Fax (**campo obbligatorio**)

Impresa capogruppo:
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.
Telefono E-MAIL:

PEC..... Fax (**campo obbligatorio**)

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

CHIEDE

in qualità di Impresa singola/mandante/capogruppo (cancellare la dizione che non interessa) del

raggruppamento costituito da:

a) _____ con sede in _____

b) _____ con sede in _____

c) _____ con sede in _____

Di partecipare in qualità di Consorzio

Indicare il tipo di consorzio _____

N.B. Nel caso in cui il consorzio non intenda eseguire direttamente il servizio oggetto dell'appalto e il medesimo venga svolto totalmente da una consorziata, si forniranno i seguenti dati relativi alla consorziata esecutrice del servizio:

Denominazione/Ragione Sociale _____

Sede Legale _____

Legali Rappresentanti (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza, eventuali firme congiunte)

di concorrere alla procedura negoziata indetta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica (periodo 01/09/2014 - 31/07/2015) come cooperativa sociale costituita ai sensi della legge n. 381/1991 art. 1 lett. b) ed iscritta all'Albo Regionale di cui all'art. 4, comma 4, della L.R. n. 21/2003, e a tal fine

DICHIARA

1) che l'impresa è iscritta nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ al n. _____ per attività inerenti il tipo del servizio in appalto ;

2) che l'impresa è iscritta come cooperativa al Registro prefettizio di _____ sez. _____, n. _____;

3) che l'impresa è iscritta all'Albo delle Società cooperative di cui all'art. 4, comma 4, della L.R. n. 21/2003, della Regione _____ al n. _____ sezione _____

4) che l'impresa non si trova in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere dalla a) alla m quater) e comma 2 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. ed in particolare dichiara : (BARRARE CON UNA CROCE LE LETTERE E/O I RIQUADRI DI PERTINENZA)

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che nei propri confronti o nei confronti delle persone indicate dall'art. 38 comma 1 lettera b) non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

(N.B. l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società.)

C1) che nei propri confronti o nei confronti delle persone indicate dall'art. 38 comma 1 lettera c) non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; e che non è stata pronunciata sentenza di condanna, passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

(N.B.l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;)

Oppure in alternativa alla dichiarazione di cui al punto c1)

C2) che nei propri confronti o nei confronti delle persone indicate dall'art. 38 comma 1 lettera c) è stata emessa sentenza passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.c.p. per i seguenti reati:

- soggetto condannato

sentenza/decreto del Reato:

pena applicata:

- soggetto condannato

sentenza/decreto del Reato:

pena applicata:

Dichiara inoltre la:

Presenza di soggetti cessati dalla carica, quali organi di amministrazione, nel triennio antecedente la data del presente bando (barrare solo l'ipotesi che interessa):

SI NO

Solo se ricorre la prima ipotesi, "SI", completare con i dati che seguono.

che non sussistono sentenze di condanna passate in giudicato o che non è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure che non è stata applicata la pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi che incidono sull'affidabilità morale e professionale a carico dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data del presente bando (indicare dati anagrafici, carica e data di cessazione di tali soggetti):

Oppure in alternativa alla dichiarazione di cui sopra:

che sussistono sentenze di condanna passate in giudicato o che è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure che è stata applicata la pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi che incidono sull'affidabilità morale e professionale a carico dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data del presente bando (indicare dati anagrafici, carica e data di cessazione di tali soggetti e sentenze):

di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data del presente bando (indicare dati anagrafici di tali soggetti e gli atti di dissociazione adottati):

d) di non avere violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

(N.B.l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa.)

e) di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) di non avere commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; e di non avere commesso un errore grave nell'esercizio della attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita;

h) che nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all' articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione, in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita;

l) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

oppure

di non essere soggetto agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99 (per i concorrenti che occupano non più di 15 e da 15 fino a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

oppure

che persiste imm modificata la situazione relativa agli obblighi di cui alla legge 68/1999, a suo tempo certificata dalla originaria attestazione dell'ufficio competente (per i concorrenti che occupano più di 35 dipendenti e da 15 a 35 dipendenti, che abbiano effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000)

m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n. 248;

m-bis) che nei confronti dell'impresa, ai sensi dell' articolo 40, comma 9-quater, non

risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all' articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

m-ter) che i soggetti di cui alla precedente lettera b), pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell' articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non si trovano nella condizione di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall' articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

(N.B. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha ommesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all' articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio)

m-quater)

di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, tale da comportare che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale e dichiara di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

dichiara di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente

oppure

di essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con il seguente/i concorrente/i : _____
e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Data _____

FIRMA

NB. Allegare fotocopia di documento di identità in corso di validità. In tale caso la firma non dovrà essere autenticata, ai sensi del D.P.R. n.445/2000.

Avvertenze:

N.B. Ai fini dell'art. 38 comma 1 lettera c), il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, nè le condanne revocate, nè quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

Ai fini dell'art. 38 comma 1, lettera g), si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all' articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602; costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili.

Ai fini dell'art. 38 comma 1, lettera i), si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all' articolo 2, comma 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266; i soggetti di cui all'articolo 47, comma 1, dimostrano, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, il possesso degli stessi requisiti prescritti per il rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Ai fini dell'art. 38 comma 1, lettera m-quater), il concorrente allega, alternativamente:

- a) la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- b) la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- c) la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Nelle ipotesi di cui alle lettere a), b) e c), la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

3. Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui all'art. 38 , si applica l'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; resta fermo, per l'affidatario, l'obbligo di presentare la certificazione di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito dalla legge 22 novembre 2002, n. 266 e di cui all'articolo 3, comma 8, del decreto legislativo 14 agosto 1996, n. 494 e successive modificazioni e integrazioni.

MODELLO 2)

**APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. CIG: 57885617A5**

**DICHIARAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITA'
FINZIARIA ED ECONOMICA E DI CAPACITA' TECNICA .**

(Artt. 46 - 47, comma 1, 38, comma 3 e 21, comma 1 del Testo Unico "in materia di documentazione amministrativa" approvato con D.P.R. 28.12.2000 n. 445).

Il sottoscritto (cognome) (nome)
nato a il
in qualità di
dell'impresa
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:.....
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.

Impresa capogruppo:
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

- di avere in organico almeno il 30% (trenta per cento dei lavoratori, soci o non soci, costituito da persone svantaggiate, come prescritto dall'art. 4 della legge n. 381/1991, come da elenco che **si allega**

(N.B. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese, costituiti da Cooperative sociali di tipo B e i consorzi di Cooperative sociali di tipo B, il presente requisito deve essere posseduto da tutti i partecipanti.)

- 3. di avere un numero di operatori pari/superiore a quello necessario per il funzionamento del servizio oggetto di appalto;
- 4. Di essere in possesso di attrezzature tecniche e mezzi necessari all'espletamento del servizio, tali da garantire la continuità dello stesso anche di fronte ad imprevisti;

Data _____

FIRMA

NB. Allegare fotocopia di documento di identità in corso di validità. In tale caso la firma non dovrà essere autenticata, ai sensi del D.P.R. n.445/2000.

MODELLO 3)

**APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 01/09/2014 – 31/07/2015. CIG: 57885617A5**

DICHIARAZIONE UNICA

Il sottoscritto (cognome) (nome)
nato a il
in qualità di
dell'impresa
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:.....
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.

Impresa capogruppo:
con sede legale in prov.
CAP Via n.
P.Iva - Cod. Fisc.

DICHIARA

- A) Di accettare le condizioni di resa dell'appalto, come specificato nella lettera di invito, nel disciplinare e nel capitolato speciale.
- B) Di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione.
- C) Di accettare tutte le clausole contenute nel disciplinare, nel capitolato speciale di appalto e nello schema di contratto che regolerà il servizio.

D) Che nella formulazione dell'offerta ha tenuto conto degli oneri previsti per la sicurezza dei lavoratori, come disposto dalla legge 123/2007 e s.m.i

Data _____

FIRMA

COMUNE DI OSTIGLIA

OFFERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA -
PERIODO 01/09/2014 - 31/07/2015 CIG: 57885617A5

A) PASTO SCUOLA MATERNA E ASILO NIDO	NUMERO PASTI STIMATI	PREZZO UNITARIO PASTO	totale base di gara	PREZZO UNITARIO OFFERTO	TOTALE OFFERTA
	18.000	4,50	81.000,00		0,00
B) PASTO SCUOLA ELEMENTARE	NUMERO PASTI STIMATI	PREZZO UNITARIO PASTO	totale base di gara	PREZZO UNITARIO OFFERTO	TOTALE OFFERTA
	20.000	4,30	86.000,00		0,00

BASE GARA IVA E ONERI SICUREZZA ESCLUSI

167.000,00

TOTALE BASE DI GARA CON ONERI (1)

172.000,00

totale euro:	0,00
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Euro:	5.000,00
TOTALE OFFERTA IVA ESCLUSA (2)	

totale offerta in lettere
comprensiva degli oneri _____pari a un ribasso percentuale comprensiva degli oneri di sicurezza % $(2-1)/1*100$

Gli oneri relativi alla sicurezza c.d. "aziendali" e non soggetti a ribasso di cui all'art. 86 comma 3 bis del D.lgs. 163/2006 e del D.M. 88 del 23/02/1999 sono così		
formazione sui rischi lavorativi	€	
accertamenti sanitari preventivi e periodici sull'idoneità dei lavoratori	€	
accertamenti sanitari per i conducenti	€	
fornitura dispositivi di protezione individuale	€	
TOTALE		0

luogo e data _____

Sottoscrizione _____

COMMITTENTE
COMUNE DI *OSTIGLIA*
Piazza Cornelio
46035 OSTIGLIA (MN)

**DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE
RISCHIO INTERFERENZE**
Ai sensi dell'Art. 26 D.Lgs. 81/2008

OGGETTO DEL SERVIZIO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Periodo anno scolastico 2014/2015 (01.09.2014 /31.07.2015)

APPALTATORE
Impresa

1 PREMESSA

2 DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

2.1 Dati generali di Committente e Appaltatore

2.2 Dati generali del luogo di lavoro

2.3 Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione

2.4 Descrizione sintetica delle attività svolte

2.5 Identificazione dell'organigramma funzionale

2.6 Committente

3 PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008

3.1 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

4 ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

4.1 Elenco dei rischi presenti

4.2 Misure di prevenzione e protezione

5 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

5.1 Sovrapposizioni temporali

5.2 Matrice del rischio

5.3 Valutazione delle attività contemporanee o successive

5.4 Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

6 MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

7 DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

8 NOTE FINALI

9 FIRME

1 PREMESSA

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Per adempiere a tali prescrizioni, Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.

2 DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

2.1 Dati generali di Committente e Appaltatore

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente e della Società appaltatrice

Ragione Sociale	COMUNE DI OSTIGLIA	
Via	Piazza Cornelio (sede provvisoria)	

CAP	46035	
Comune	OSTIGLIA	
Prov.	MN	
Telefono:	0386-302511	
Fax:	0386-800215	
e-mail	comune@comune.ostiglia.mn.it	
C.F.:	00199290206	
P.IVA	00199290209	

2.2 Dati generali del luogo di lavoro

Il servizio verrà svolto all'interno dei seguenti siti:

Asilo Nido – Via Bonazzi, 20

Scuola Materna – Via Bonazzi, 20

Scuola Primaria – Via Bonazzi, 20

2.3 Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione

Ai sensi del D.Lgs. 81/08 elenchiamo di seguito le figure individuate:

Ragione Sociale	COMUNE DI OSTIGLIA	SOCIETA'
DATORE DI LAVORO		
	Comune di Ostiglia	
Referente	Responsabile settore amministrativo – organizzazione – vigilanza e pubblica istruzione	
Telefono	0386/300215	
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE		
Referente	Tassini Marco	
Qualifica	Sicura S.S: consulenza per la sicurezza sul lavoro Via Londra, 2 46047 Porto Mantovano	
Telefono	0376-396604	
RAPPRESENTANTE LAVORATORI PER LA SICUREZZA		
Nominativo	Riva Antonio	

Qualifica	Operaio	
Telefono	0386-302549	
MEDICO COMPETENTE		
Nominativo	Dr. Camille Sleimann	
Qualifica	Medico del Lavoro	
Indirizzo	Via G. Prati, 16 – 37124 Verona	
Telefono	045-8388474	
ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE		
Denominazione	ASL MANTOVA – Sede di Ostiglia	
Indirizzo	Via Belfanti, 1 – OSTIGLIA	
Telefono	0386-302013	
Denominazione	Direzione Provinciale del Lavoro	
Indirizzo	Piazza Virgiliana, 53 – Mantova	
Telefono	0376-322691	

2.4 Descrizione sintetica delle attività svolte

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica presso l'Asilo Nido, la Scuola Materna, Scuola Elementare del Comune di Ostiglia e precisamente:

Descrizione servizio	Asilo Nido	Scuola Materna	Scuola Elementare
Fornitura, deposito delle derrate alimentari e preparazione dei pasti in loco presso il centro cottura comunale	X	X	X
Fornitura della merenda giornaliera	X	X	
Fornitura delle stoviglie da tavola a recupero (piatti, (piatto unico ove necessario), bicchieri, posate, ecc.) nonché fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio di ristorazione (tovaglie, tovaglioli di carta, olio-aceto-sale, ecc).	X	X	X
Allestimento dei tavoli dei refettori e/o locali in cui viene consumato il pasto		X	X
Trasporto dei pasti giornalieri nei refettori distaccati			X
Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio		X	X
Pulizia sanificazione e riordino dei locali cucina e relativi arredi e attrezzature, dei locali refettorio e relativi arredi e attrezzature incluso ogni materiale di pulizia e consumo a tal fine necessario)		X	X

Per le specifiche degli obblighi a carico dell'Appaltatore si rimanda al Capitolato speciale d'Appalto allegato.

COMUNE DI OSTIGLIA

Per la committenza, vi sarà possibile presenza di dipendenti (educatrici asilo nido e personale ausiliario).

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale Comunale, qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

2.5 Identificazione dell'organigramma funzionale

2.6 Committente

È prevista la presenza di lavoratori dipendenti dalla Committenza che, alla data di revisione del presente documento, possano trovarsi ad operare nei suddetti luoghi.

Asilo Nido - Via Bonazzi

N.	SOGGETTO	QUALIFICA
1	Boselli Isa	Educatrice
2	Baraldini Maria Rosa	Educatrice
3	Buzzola Debora	Educatrice
4	Cattabriga Simona	Educatrice
5	Personale esterno	Educatrice
6	Bollini Paola	Ausiliaria
7	Laurenzano Lucia	Ausiliaria

Scuola materna e scuola primaria

Saranno, inoltre, presenti insegnanti ed alunni i quali fruiranno del servizio mensa.

3 PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008

CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE FRA:

Committente	COMUNE DI OSTIGLIA
Appaltatore/Prestatore d'opera	

AVENTE PER OGGETTO I SEGUENTI LAVORI:

Descrizione dei lavori come da contratto sottoscritto	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Periodo 01.09.2014 /31.07.2015
Ammontare Appalto	€172.000,00 (IVA esclusa, compresi € 5.000,00 per oneri sicurezza)

Oneri della Sicurezza (compresi)	€ 5.000,00 (compresi)
Incidenza oneri su 38000 pasti annui	(5.000,00 / 38.000) = € 0,14 a pasto

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

1. All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

3.1 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

L'art 26 del D.Lgs. 81/08 cita:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

*a) verifica, **l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi** in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.*

La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

Per questo motivo, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

1. iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;
2. Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
3. elenco delle attrezzature, mezzi d'opera ed equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori;
4. la valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere;

5. il nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione,
4. del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze;
5. elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche,
6. qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL
7. esito della sorveglianza sanitaria.

Precisazioni:

1. ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
2. per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente *fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.*

4 ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

4.1 Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa Appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Investimenti;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

4.2 Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
7. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

5 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Nella tabella sottostante vengono evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti del Comune di **OSTIGLIA (e/o alunni - docenti)** ed i dipendenti dell'Impresa

5.1 Sovrapposizioni temporali

Tipologia utenza	Numero medio Giornaliero utenti	Inizio/fine Servizio (indicativi)	gg. settimanali di servizio	Modalità di servizio	Orario pasti (indicativo)	n. pasti anno scolastico (presunto)
Asilo Nido	30	Da settembre a luglio	5	Produzione e trasporto	Ore 11,45	7.000
Scuola Materna Via Bonazzi	80	Da settembre a giugno	5	Produzione e somministrazione	Ore 12,00	11.000
Scuola Elementare (Via Bonazzi)	150	Da settembre a giugno	5	Produzione trasporto e somministrazione	Ore 12,15	20.000

per un totale complessivo di pasti presunti, nel periodo considerato, pari a n° **38.000.**

5.2 Matrice del rischio

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

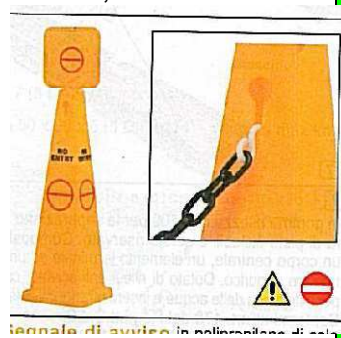
Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

5.3 Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i dipendenti del Comune di **OSTIGLIA** (ed eventualmente gli scolari e gli insegnanti presenti) e i dipendenti dell'impresa cooperativa "Speranza".

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti e/o bambini all'interno della cucina	-Scivolamento (pavimenti bagnati) -Caduta a livello -Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	B
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	-Urti, impatti -Ustioni da calore	Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	-Scivolamento -caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	B
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B



5.4 Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

Di seguito sono riportati i costi della sicurezza riferiti alle interferenze per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento al servizio di cui trattasi;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi negli edifici di proprietà comunale;
- delle procedure contenute nell'eventuale Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Oneri sicurezza non soggetti a ribasso: Euro 5.000,00 per tutta la durata dell'appalto.

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle attività previste nell'appalto.

Totale oneri annui € 5.000,00

Oneri annui: € 5.000,00 / 38.000 pasti = onere € 0,14 per pasto

6 MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto dell'attività appaltata;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. e' fatto divieto di utilizzare attrezzature di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici dell'attività oggetto dell'appalto;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle

proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per lo svolgimento dell'attività lavorativa (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

7 DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

- L'appaltatore, ditta, dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.Lgs. 81/08.

- Il committente: OSTIGLIA e l'appaltatore: COOPERATIVA....., con il presente atto

DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 D.Lgs. 81/08.

- L'appaltatore, in relazione ai lavori da eseguirsi presso l'Asilo Nido, La Scuola Materna, La Scuola Elementare in Comune di OSTIGLIA.

ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;

b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;

c) programmazione e registrazione degli interventi.

- L'appaltatore, in relazione ai lavori da eseguirsi presso l'Asilo Nido, La Scuola Materna, La Scuola Elementare in Comune di OSTIGLIA.

ATTESTA

l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

- L'appaltatore

DICHIARA

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- 1) dati informativi relativi al territorio comunale di OSTIGLIA;
- 2) elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di OSTIGLIA;
- 3) procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08;
- 4) misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- 5) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
- 6) dichiarazioni e attestazioni;

8 NOTE FINALI

Il presente documento:

- è stato elaborato dal Comune di Ostiglia e dalla impresa appaltatrice.

9 FIRME

PER IL COMMITTENTE

**L'APPALTATORE / PRESTATORE
D'OPERA**

MODELLO GAP
(art. 2 legge del 12/10/1982 n° 726 e legge del 30/12/1991 n° 410)

<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 15px; margin: 0 auto;"></div> <p><i>Nr. Ordine Appalto</i></p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px; margin: 0 auto;"></div> <p><i>Lotto/Stralcio</i></p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 15px; margin: 0 auto;"></div> <p><i>Anno</i></p>
--	--	--

<i>IMPRESA PARTECIPANTE</i>		
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <p><i>Partita IVA</i></p>		
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <p><i>Ragione Sociale</i></p>		
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <p><i>Luogo (Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'impresa)</i></p>	<div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <p><i>Prov</i></p>	
<p><i>Sede legale:</i> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; display: inline-block;"></div></p> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; margin-top: 5px;"></div>	<p><i>CAP/ZIP:</i> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; display: inline-block;"></div></p>	
<p><i>Codice attività:</i> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 15px; display: inline-block;"></div></p>	<p><i>Tipo impresa:</i> Singola <input type="checkbox"/> Consorzio <input type="checkbox"/></p>	<p>Raggr. Temporaneo Imprese <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <p><i>Volume affari</i></p>	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <p><i>Capitale sociale</i></p>	<p><i>Tipo divisa:</i> Lira <input type="checkbox"/> Euro <input type="checkbox"/></p>