

Fac-simile per l'istanza di ammissione (da siglare in ogni pagina). Busta A.

**MODULO DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

**OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E MEDIA DI CARSOLI CAPOLUOGO E INFANZIA DELLA FRAZIONE DI POGGIO CINOLFO – ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di titolare / legale rappresentante \_\_\_\_\_  
della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_ civ. \_\_\_\_\_  
Codicefiscale \_\_\_\_\_ PartitaIVA \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

DI PARTECIPARE ALLA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA E MEDIA DI CARSOLI CAPOLUOGO E INFANZIA DELLA FRAZIONE DI POGGIO CINOLFO ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013.

A tal fine consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n°445 del 28.12.2000 e s.m.i., le sanzioni previste dal Codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative ai contratti pubblici,

**DICHIARA**

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n°445/2000 ed in conformità al D.Lgs. 12.4.2006, n°163 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture":

**1)** che l'impresa partecipa alla gara (*contrassegnare l'ipotesi che interessa*):

- in forma singola

- ai sensi degli artt. 34 e 37 del Dlgs.vo 163/2006 e s.m.i. in forma:

\_\_\_\_\_ (dovrà essere prodotta la presente dichiarazione da parte di ogni impresa associata o consorziata, pena l'esclusione)

**2)** di accettare quanto disposto dall'art 37 del Dlgs.vo 163/2006 e, quindi di impegnarsi alla formalizzazione di cui al comma 8 dell'articolo sopra citato.

(dichiarazione da effettuarsi solo ove ne ricorrano i presupposti)

3) :

**A)** che i Legali rappresentanti e gli altri soggetti con potere di rappresentanza **attualmente in carica** sono:  
(in caso di impresa individuale indicare il Titolare)

Nome cognome	Luogo e data di nascita	Carica

**B)** che direttori tecnici (se presenti) dell'Impresa **attualmente in carica** sono i Signori:

Nome cognome	Luogo e data di nascita	Carica
		Direttore tecnico
		Direttore tecnico
		Direttore tecnico

**4)** che la ditta non si trova in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38, D.Lgs. 163/2006;

**5) a:** che nei confronti delle persone di cui alle lettere **A)** e **B)** non ricorrono le condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;

**b: (eventuale)** che le persone di cui alle lettere A) e B) hanno riportato le seguenti condanne penali per le quali hanno beneficiato della non menzione.....  
.....

**6)** (in caso di raggruppamenti e consorzi) di non incorrere nei divieti di cui agli artt 36, comma 5, e 37, comma 7 del D. Lgs. 163/2006, e s.m.i., come da ultimo modificati con legge 69/2009;

**7)** di rispettare, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;

**8)** che con riferimento agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999, l'impresa si trova nella seguente condizione:

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68) e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla medesima legge 68/99, in quanto occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000;

**ovvero, in alternativa**

in sostituzione della certificazione di cui all'art. 17, della legge n. 68/1999, di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art. 17 della legge 68/99, in quanto occupa più di 35 dipendenti, oppure occupa da 15 a 35 dipendenti e ha effettuato una nuova assunzione dopo il 18/01/2000

**9)** di adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

**10)** l'insussistenza di rapporti di controllo determinati ai sensi dell'art. 2359, comma 1, c.c., con altre imprese concorrenti alla medesima gara e l'insussistenza di un unico centro decisionale con altri concorrenti;

**11)** di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32 ter e 32 quater del Codice Penale;

**12)** che la ditta sopra generalizzata è iscritta alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di \_\_\_\_\_ Ufficio Registro Imprese di \_\_\_\_\_ nella sezione \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ per l'attività oggetto di gara (data di inizio attività dell'impresa \_\_\_\_\_);

**13)** (per le Cooperative e loro Consorzi) che la ditta sopraindicata è iscritta presso \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ (indicare estremi di iscrizione) per l'attività comprendente la categoria oggetto di gara;

**14)** (per le Cooperative Sociali ) che la ditta sopraindicata è iscritta presso \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ (indicare estremi di iscrizioni) per l'attività comprendente la categoria oggetto di gara;

**15)** essere in possesso di certificazione per il sistema di qualità UNI EN ISO 9001/2008 inerente alla progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, in corso di validità;

**16)** di aver realizzato un fatturato globale di impresa relativo al triennio 2008-2009-2010 per un importo complessivo almeno pari al doppio dell'importo dell'appalto:

in proprio

per avvalimento

Nr.	ANNO	TIPO DI ATTIVITA'	FATTURATO (al netto di IVA)
1	2008		€
2	2009		€
3	2010		€
FATTURATO COMPLESSIVO TRIENNIO			€

**17)** Di aver svolto negli ultimi tre anni scolastici, regolarmente e con buon esito, servizi di refezione scolastica o, comunque, servizi analoghi, per un importo complessivo pari almeno a

quello posto a base di gara, così come disposto dall'art. 42, comma 1, lett. a), D.Lgs. n. 163/2006:

Nr.	ANNO	SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA O ANALOGHI PRESTATI	DESTINATARI DEL SERVIZIO (pubblici o privati)	FATTURATO (al netto di IVA)
1	2008			
2	2009			
3	2010			

**18)** di adottare per il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente appalto una procedura di controllo secondo il sistema HACCP ai sensi di quanto previsto dalla vigente normativa;

**19)** di aver effettuato, prima di presentare l'offerta, sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, un sopralluogo, al fine di avere esatta conoscenza della cucina, dei refettori, delle attrezzature, della modalità di funzionamento delle stesse, e di aver preso conoscenza delle condizioni di svolgimento del servizio che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta formulata;

**20)** di aver preso conoscenza del bando di gara, del capitolato d'appalto, e di accettare senza riserva o eccezione alcuna, tutte le clausole e le condizioni in essi contenute, nonché di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte anche in caso di aggiudicazione;

**21)** che, in caso di aggiudicazione, quanto contenuto nella documentazione per la valutazione qualitativa costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio;

**22)** di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni (centottanta) consecutivi decorrenti dalla celebrazione della gara;

**23)** di impegnarsi a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio in affidamento dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza di stipulazione del contratto;

**24)** di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a trasmettere prima dell'inizio del servizio, copia conforme all'originale della polizza/e assicurativa/e di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotte durante l'esecuzione del servizio (come richieste nel capitolato di gara), elenco nominativo del personale preposto con relativi attestati di cui alla normativa vigente in materia, piano di autocontrollo HACCP e a presentare, entro i termini stabiliti dal Comune, tutti i documenti, certificati e versamenti necessari per la sottoscrizione del contratto;

**25)** di impegnarsi ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i. nonché ad adempiere tutti gli obblighi con le modalità, nei tempi e con le conseguenze previste;

**26)** che i contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti rispettano le norme di legge;

27) di utilizzare per la veicolazione dei pasti mezzi idonei ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/1980;

28) di ottemperare alle disposizioni dettate dal D.Lgs. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;

29) che i prodotti utilizzati sono di primissima qualità, non derivano da O.G.M. e non contengono O.G.M.

30) che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori ed in regola con i versamenti agli enti previdenziali di competenza:

- INPS : presso la sede di \_\_\_\_\_, matricola n. \_\_\_\_\_  
(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
- INAIL: presso la sede di \_\_\_\_\_, codice cliente n. \_\_\_\_\_  
(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
- C.C.N.L. (riportare il settore pertinente) \_\_\_\_\_

31) di impegnarsi ad applicare in favore dei propri dipendenti ovvero dei soci lavoratori, se si tratta di società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi, previdenziali ed assicurativi non inferiori a quelli previsti dai contratti collettivi;

32) che l'impresa:

non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001

**oppure**

si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;

33) di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e), D.Lgs. 163/2006, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

34) di essere in regola con gli adempimenti fiscali;

35) di dare atto che, ai sensi dell'art. 79 del D. Lgs. 163/2006, il referente è individuato nella persona di:

nominativo referente: \_\_\_\_\_

indirizzo postale: \_\_\_\_\_

recapito telefonico \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

36) Di dare il proprio consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Dlgs. 193/2006 e di essere informato sul fatto che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;

Eventuali comunicazioni dovranno essere inviate al seguente n. di fax \_\_\_\_\_ .

Lì \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

TIMBRO e FIRMA

(leggibile e per esteso)

---

Allega:

- ricevuta del deposito cauzionale provvisorio di Euro 3.600,00 da prestare sotto forma di cauzione o di fidejussione bancaria o polizza fidejussoria, a scelta dell'offerente, a garanzia degli impegni assunti con la presentazione dell'offerta, avente validità di almeno 180 giorni dalla data della gara;
- copia del capitolato speciale d'appalto debitamente controfirmato in ogni pagina per presa visione e accettazione;
- DUVRI (allegato 4) sottoscritto in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante della ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito);
- attestato di avvenuto versamento in favore della Autorità di vigilanza sui contratti pubblici;
- attestato di avvenuto sopralluogo di cui all'art. 13 del capitolato, rilasciato dal responsabile dei Servizi generali;
- copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del/i sottoscrittore/i in corso di validità.

Istruzioni per la compilazione:

1. **La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte contrassegnando, se necessario, le parti che interessano.**
2. **Allegare la fotocopia di un documento di identità in corso di validità del soggetto dichiarante (carta di identità, patente di guida o passaporto), solo in questo caso la firma non dovrà essere autenticata. In caso contrario, la firma dovrà essere autenticata ai sensi dell'articolo 1 lettera i) del D.P.R. n. 445/2000.**
3. **Nel caso di Associazione di imprese, (riunite o da riunirsi) o di Consorzi, la presente istanza con tutte le dichiarazioni sopra richieste, dovrà essere compilata e prodotta, pena l'esclusione, da ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento.**

**MODULO OFFERTA TECNICA**

OGGETTO: OFFERTA QUALITATIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E MEDIA DI CARSOLO CAPOLUOGO E INFANZIA DELLA FRAZIONE DI POGGIO CINOLFO – ANNI SCOLASTICI 20011/2012 – 2012/2013

**TABELLA IN FORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO RELATIVO OFFERTA TECNICA.**  
[Barrare i quadratini, al fine di calcolare il punteggio relativo alla qualità]

<p><b>A) Specializzazione dell'impresa nel campo della refezione scolastica, come risulta dal Certificato di iscrizione al registro delle imprese, in rapporto agli anni di attività:</b> (allegare copia del certificato o visura camerale o autocertificazione)*</p> <p>a) <i>Fino a 10 anni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>b) <i>Da 10 a 15 anni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>c) <i>Da 15 a 25 anni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>d) <i>Oltre 25 anni</i> <input type="checkbox"/></p>	<p><b>Punti Max 20</b></p> <p>a) punti 6</p> <p>b) punti 8</p> <p>c) punti 12</p> <p>d) punti 20</p>
<p><b>B) Professionalità dell'impresa – Servizi gestiti, presso Enti Pubblici, nella ristorazione scolastica nell'ultimo quinquennio (anni 2006-2007-2008-2009-2010) (allegare attestazioni o autocertificazione)*</b></p> <p>a) <i>Da 1 a 5 comuni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>b) <i>Da 6 a 15 comuni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>c) <i>Oltre 15 comuni</i> <input type="checkbox"/></p>	<p><b>Punti Max 12</b></p> <p>a) punti 5</p> <p>b) punti 8</p> <p>c) punti 12</p>
<p><b>C) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001/2008 per servizi di refezione scolastica (allegare documentazione o autocertificazione)*</b></p> <p>a) <i>Da 0 a 1 anno</i> <input type="checkbox"/></p> <p>b) <i>Da 1 a 2 anni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>c) <i>Da 2 a 3 anni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>d) <i>Da 3 a 4 anni</i> <input type="checkbox"/></p> <p>e) <i>Oltre 4 anni</i> <input type="checkbox"/></p>	<p><b>Punti Max 6</b></p> <p>a) punti 1</p> <p>b) punti 2</p> <p>c) punti 3</p> <p>d) punti 4</p> <p>e) punti 6</p>
<p><b>D) Fatturato d'impresa complessivo dell'ultimo triennio (2008- 2009-2010) per il servizio di refezione scolastica (allegare documentazione o autocertificazione)*</b></p> <p>a) <i>Da € 0 a € 200.000,00</i> <input type="checkbox"/></p> <p>b) <i>Da € 200.000,01 a € 500.000,00</i> <input type="checkbox"/></p> <p>c) <i>Da € 500.000,01 a € 1.000.000,00</i> <input type="checkbox"/></p> <p>d) <i>Da € 1.000.000,01 a € 1.500.000,00</i> <input type="checkbox"/></p> <p>e) <i>Da € 1.500.000,01 a € 2.000.000,00</i> <input type="checkbox"/></p>	<p><b>Punti Max 10</b></p> <p>a) punti 0</p> <p>b) punti 2</p> <p>c) punti 4</p> <p>d) punti 6</p> <p>e) punti 8</p> <p>f) punti 10</p>

f) Oltre € 2.000.000,00	<input type="checkbox"/>	
<b>E) Personale:</b>		<b>Punti Max 9</b>
a) programma e interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni del personale utilizzato nel servizio;		<b>a) punti 4</b>
b) Organizzazione ed organigramma del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio, specificando la qualifica e le mansioni di ciascuna unità lavorativa e relazione sulla propria struttura organizzativa;		<b>b) punti 5</b>
		<b>(allegare proposta e organigramma)</b>
<b>F) Prodotti biologici</b>		<b>Punti Max 08</b>
a) 2 punti per ogni prodotto biologico offerto		<b>(elencare prodotti)</b>

\*Barrare la casella che interessa.

Come indicato nel capitolato, art. 6, oltre ai 35 punti attribuibili al massimo per il prezzo del pasto, verranno assegnati al massimo altri 65 punti per la qualità del servizio. Per la qualità, il punteggio verrà calcolato sommando i punti attribuiti dalla Commissione in base alle caselle ed alle indicazioni che verranno barrate e/o rese nella tabella sopra riportata.

**Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico/qualitativo di minimo di 25/100. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.**

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella presente offerta economica costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In riferimento a quanto sopra dichiarato, io sottoscritto .....  
 (legale rappresentante della ditta) nato a .....il  
 ....., dichiaro di essere consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dagli artt. 75-76 del D.P.R. 445/2000.  
 Eventuali annotazioni della ditta: \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

TIMBRO E FIRMA  
(leggibile e per esteso)

Allega:  
 copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo

BOLLO

ALLEGATO N. 3

Fac-simile offerta economica. Busta C.(da siglare su ogni pagina)

## MODULO OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E MEDIA DI CARSOLO CAPOLUOGO E INFANZIA DELLA FRAZIONE DI POGGIO CINOLFO - ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013

### OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_,  
nella sua qualità di titolare / legale rappresentante \_\_\_\_\_  
della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_ civ. \_\_\_\_\_  
Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_, in  
possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi per l'assunzione di pubblici appalti, al fine di partecipare alla gara di cui all'oggetto presenta la propria seguente offerta economica:

### OVVERO

(in caso di raggruppamento)

I sottoscritti.....

### DICHIARA/DICHIARANO

1. Che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa fino a 180(centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione delle offerte;
2. Di accettare tutte le prescrizioni del capitolato speciale d'appalto;
3. Di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del servizio e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione del corrispettivo ritenuto remunerativo;
4. Di accettare in modo pieno ed incondizionato che l'aggiudicazione avvenga ad insindacabile giudizio da parte della Commissione giudicatrice;
5. Di accettare in modo pieno ed incondizionato che la gara possa non essere aggiudicata e che la Stazione appaltante possa sospendere o reindire la stessa;
6. Che come indicato nell'art. 6 del Capitolato speciale d'appalto, all'offerta col prezzo più basso

verranno attribuiti 35 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori.

### FORMULA/FORMLANO

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica a.s. 2011/2012 e 2012/2013, per l'intera durata dell'appalto, la seguente offerta economica:

COSTO DEL SINGOLO PASTO:

€ \_\_\_\_\_ in lettere \_\_\_\_\_ oltre ad € \_\_\_\_\_

per oneri di sicurezza + Iva al 4%

Con un ribasso d'asta pari a \_\_\_\_\_ % in lettere \_\_\_\_\_

COSTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO (costo offerto, al netto di Iva, per il singolo pasto, moltiplicato per n. \_\_\_\_\_, corrispondente al numero complessivo presunto di pasti per due anni scolastici:

€ \_\_\_\_\_ in lettere \_\_\_\_\_ oltre ad € \_\_\_\_\_

per oneri di sicurezza + Iva al 4%

Tutti i prezzi dovranno essere al netto di IVA.

Data \_\_\_\_\_

L'OFFERENTE

\_\_\_\_\_  
(firma leggibile e per esteso)

Istruzioni per la compilazione:

1. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte.
2. Allegare la fotocopia di un documento di identità in corso di validità del soggetto dichiarante (carta di identità, patente di guida o passaporto), solo in questo caso la firma non dovrà essere autenticata. In caso contrario, la firma dovrà essere autenticata ai sensi dell'articolo 1 lettera i) del D.P.R. n. 445/2000.
3. Nel caso di Associazione di imprese riunite la presente offerta dovrà essere sottoscritta dall'impresa mandataria in nome per conto proprio e dei mandanti; nel caso di imprese da riunirsi o di Consorzi, la presente offerta, dovrà essere sottoscritta, pena l'esclusione, da ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento, e con le modalità di cui all'art. 13.3 del Bando di gara

N.b. Oneri di sicurezza previsti nel bando pari a €0,00

DOCUMENTO UNICO DI  
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
(Art. 26, comma 3 Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81)

INDIZIONE GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E MEDIA DI CARSOLI  
CAPOLUOGO E SCUOLA INFANZIA DELLA FRAZIONE DI POGGIO CINOLFO  
- AA.SS. 2011/2012 E 2012/2013

Committente

Comune di Carsoli Responsabile Servizi Generali Dott.ssa Sabrina Marzano Tel. 0863-908327 e-mail: servizi generali@comune.carsoli.aq.it	Timbro e Firma
---	----------------

Appaltatore

	Timbro e Firma
--	----------------

Il presente documento, allegato al capitolato d'appalto, è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi al servizio oggetto di appalto.

Sarà opportunamente integrato con i dati del futuro appaltatore e fungerà da base per la redazione del DUVRI operativo.

Nel presente documento sono indicati i costi della sicurezza previsti dal committente e non soggetti a ribasso d'asta.

## **PREMESSA**

Il presente documento unico di valutazione del rischio interferenze contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici presenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento 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. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei lavori autonomi".

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro e incidenti sull'attività lavorativa oggetto d'appalto;
- 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.

## **DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO E LUOGO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

Il capitolato relativo al presente documento disciplina l'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola infanzia, primaria e media di Carsoli Capoluogo e scuola infanzia della frazione di Poggio Cinolfo per:

- gli alunni della scuola dell'infanzia per 5 giorni settimanali;
- gli alunni della scuola primaria nei 2 giorni di rientro pomeridiano e nei giorni dedicati ad eventuali moduli e attività integrative programmate dall'Istituzione Scolastica.
- gli alunni della scuola media nei 2 giorni di rientro pomeridiano e nei giorni dedicati ad eventuali moduli e attività integrative programmate dall'Istituzione Scolastica;
- gli insegnanti ed il personale avente diritto al pasto.

## **DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio si svolgerà nell'arco dell'anno scolastico 2011/2012 e 2012/2013. Per anno scolastico si intende il periodo compreso tra l'inizio ed il termine delle lezioni secondo il Calendario Scolastico Regionale e le modifiche eventualmente apportate dai competenti organi scolastici.

I tempi e le modalità di effettuazione del servizio, saranno stabiliti di comune accordo con il Dirigente Scolastico ed il Responsabile dei Servizi Generali del Comune.

## **CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE, DEL PERSONALE SCOLASTICO E DI ALTRO PERSONALE PRESENTE A VARIO TITOLO.**

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati:

### **PREPARAZIONE:**

Locali Cucina ubicati in Carsoli presso l'edificio Scuola primaria "Carlo Scarcella" – Via Roma, angolo Via

Mazzini;

### **ESECUZIONE:**

#### **COMUNE DI CARSOLI – SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO**

Nel refettorio ubicato nei locali dell'edificio scuola INFANZIA statale – in Via Mazzini (pasti veicolati);

#### **COMUNE DI CARSOLI – SCUOLA PRIMARIA STATALE CAPOLUOGO:**

- Nel refettorio (adiacente il centro cottura) ubicato nei locali dell'edificio "Carlo Scarcella" – Via Roma angolo Via Mazzini;
- Nei moduli adiacenti l'ex Istituto Comprensivo sito in piazza della Libertà (pasti veicolati);

#### **COMUNE DI CARSOLI – SCUOLA MEDIA STATALE CAPOLUOGO**

- Nel refettorio ubicato nei locali del "Centro Fieristico" – loc. Recocce (pasti veicolati)

#### **COMUNE DI CARSOLI – SCUOLA INFANZIA POGGIO CINOLFO**

Nel refettorio ubicato nel modulo prefabbricato sito in Via Largo Le Scuole (pasti veicolati)

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale del Settore Servizi Generali che controlla il servizio).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), e, in casi sporadici, i referenti del Comune e/o il personale ASL.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali di norma non dovrebbe essere presente alcuna persona.

## **INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI**

### **INGRESSO PEDONALE**

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

### **INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI**

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

### **IMPIANTI**

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e alle verifiche previste dalla normativa vigente.

### **GESTIONE EMERGENZE**

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali adibiti al servizio comunicando alla scuola e al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

### **SMALTIMENTO RIFIUTI**

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito

temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

### ***BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI***

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale devono essere disposti al termine delle lavorazioni.

### ***SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO***

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per gli alunni, il personale scolastico e/o della ditta/cooperativa che ha in affidamento il servizio di assistenza scolastica, i quali dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

### ***UTENZE***

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici adibiti a cucina tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

### ***ATTREZZATURE E ARREDI***

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale necessarie alla preparazione e somministrazione dei pasti.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico, informa il Responsabile dei Servizi Generali del Comune. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

## RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti:

Attività	Valutazione rischi interferenze		Misure di prevenzione e riduzione del rischio
	Possibili interferenze	Evento / danno	
Preparazione,assemblaggio e condimento porzionatura nel piatto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo e pulizia dei locali e dei servizi.	Pavimenti bagnati e/o imbrattati	Lesioni da cadute e/o scivolamenti	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa e utilizzo di calzature idonee.
Preparazione, assemblaggio, trasporto, condimento, porzionatura nel piatto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo e pulizia dei locali	Contatto con agenti biologici	Infezione, Contaminazione	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa circa le misure igieniche da osservare ed il corretto smaltimento dei rifiuti.
	Presenza di alunni e/o di personale a vario titolo (colleghi docenti, assistenti di altre ditte/cooperative, LSU)	Urti, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta.
Trasporto dei pasti dal centro di cottura verso i terminali. Scarico.	Presenza di altri veicoli in circolazione, manovra, sosta	Incidenti, urti, investimenti	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa e rispetto del codice della strada
	Presenza di persone nell'area di carico/scarico (colleghi, personale scolastico, alunni)	Urti, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa. Entrata e uscita dalla zona di carico/scarico a passo d'uomo
Apparecchiare/sparecchiare i tavoli, spostamento contenitori del cibo	Presenza di abrasioni/difetti del confezionamento e/o delle stoviglie e/o dei contenitori	Tagli, abrasioni, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa.
Pulizia dei locali di preparazione e consumo dei pasti, dei servizi igienici e dei corridoi di collegamento	Utilizzo di agenti chimici	Intossicazioni, abrasioni, ulcerazioni, ustioni.	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa. Assicurarsi che i prodotti per pulizia, sanificazione e disinfestazione/derattizzazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili. Utilizzo delle appropriate Misure di protezione.
Movimentazione macchine e attrezzature (carrelli, frigoriferi, lavastoviglie, contenitori, pentole, tegami, friggitrice, forni, scaldavivande, affettatrici, ecc. ecc.) e utensileria varia	Distrazione, movimenti non appropriati	Urto, schiacciamento, ferite da taglio, ustioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa circa il corretto utilizzo di utensili e macchinari.
	Incendio ed esplosione	Ustioni, abrasioni, contusioni	Rispetto della segnaletica di sicurezza in loco e formazione del personale da parte della ditta/cooperativa
Movimentazione e utilizzo attrezzature elettriche	Rischio di contatti elettrici diretti e indiretti e/o contatto	Scosse, abrasioni, contusioni	Rispetto della segnaletica di sicurezza e formazione del personale da parte della

	con parti in tensione		ditta/cooperativa.
--	-----------------------	--	--------------------

Rischi Indotti dall'appaltatore all'Azienda committente: **NO**

Possibili interferenze con l'attività del committente: **SI**  
(durante il servizio di refezione scolastica, i dipendenti della ditta/cooperativa possono venire a contatto con referenti con il personale del Comune in sopralluogo)

Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori: **SI**  
(durante il servizio di refezione scolastica, i dipendenti della ditta possono venire a contatto, oltre che con gli utenti del servizio, con il personale scolastico, con gli incaricati del Comune / Asl, ecc).

Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori **NO**

Ubicazione della zona di lavoro: **Fissa definitiva**

Lavoro programmabile nel tempo: **SI**  
(Calendario scolastico)

#### **STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza.

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto **i costi della sicurezza sono da ritenersi pari ad € 0,00 (zero/00).**

#### **AGGIORNAMENTO DEL DUVRI**

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo, che si sono rese necessarie nel corso dall'esecuzione delle attività previste.

Pertanto la Ditta/cooperativa Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo (Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla D.A.). Il documento definitivo costituirà parte integrante del contratto di appalto anche se materialmente non allegato.

#### **CONCLUSIONI**

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta/cooperativa appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

La committente si riserverà la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere dal contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

**NOTA: Il presente documento diventa definitivo ed operativo solo dopo la completa compilazione, la valutazione dei rischi introdotti dalla ditta/cooperativa appaltatrice e l'apposizione delle firme per presa visione ed accettazione del Committente e dell'Appaltatore.**