



**COMUNE DI MANERBIO**  
**Provincia di Brescia**

Determinazione n. 473  
Del 03/11/2014

**OGGETTO: DETERMINAZIONE A CONTRATTARE MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ARTICOLO 57, D.LGS. 163/2006) SU PIATTAFORMA SINTEL PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI ANNO 2014/2015/2016- CIG: Z4811830EE**

**LA RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA**

**RICHIAMATI:**

- il D.Lgs del 18/08/2000 n. 267;
- lo Statuto dell'Ente;
- il regolamento comunale di contabilità;
- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 51 del 24/07/2014, che approva il Bilancio Preventivo per l'anno 2014, il Bilancio Pluriennale 2014-2016, la Relazione Previsionale e Programmatica 2014-2016;
- il decreto sindacale di attribuzione funzioni dirigenziali di cui all'art.50, comma 10, e all'art.107 del D.Lgs. 18.08.2000, n.267, al dott. Salvatore Tarantino per l'Area Segreteria Generale e Affari Generali, prot. n. 10919 del 22/07/2013;
- il decreto sindacale di attribuzione funzioni dirigenziali di cui all'art.50, comma 10, e all'art.107 del D.Lgs. 18.08.2000, n.267, all'arch. Maria Vittoria Tisi per l'Area Tecnica - Edilizia Pubblica e Sviluppo del Territorio, prot. n.11563 del 05/08/2014;
- il decreto sindacale di attribuzione funzioni dirigenziali di cui all'art.50, comma 10, e all'art.107 del D.Lgs. 18.08.2000, n.267, al dott. Rossano Marchiori per l'Area Finanziaria, prot. n. 223 del 08/01/2014;

**PREMESSO** che si rende necessario provvedere al servizio di ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande calde e fredde, nonché di snack dolci e salati e fornitura di acqua presso i locali di competenza del Comune di Manerbio (uffici comunali e centro culturale);

**APPURATO** che:

- ai sensi dell'art. 328 del D.P.R. 207/2010 si è stabilito di procedere all'affidamento del servizio attraverso il mercato elettronico;
- in merito alle prestazioni analoghe a quelle oggetto del presente provvedimento non sono attive convenzioni quadro della CONSIP Spa, né è disponibile il prodotto sul MEPA;
- non essendo state stipulate convenzioni della CONSIP Spa e non essendo presenti prodotti simili sul MEPA, si è proceduto a verificare la disponibilità sulla Centrale Regionale per gli Acquisti, di cui all'art. 26 della legge 23 dicembre 1999, n 488 e successive modificazioni ed integrazioni;

**DATO ATTO** che:

- la procedura viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi del D.Lgs. 163/2006 (Codice dei contratti pubblici);
- il Comune di Manerbio, utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel";
- tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara, fino all'aggiudicazione provvisoria, avverranno, di regola, per via telematica, attraverso l'apposito spazio all'interno di Sintel

- denominato "Comunicazioni procedura" assegnato al concorrente al momento della registrazione al Sistema ed accessibile mediante le chiavi di accesso riservate del concorrente;
- le offerte dovranno pervenire esclusivamente attraverso Sintel;

**RITENUTO** opportuno pertanto di procedere alla scelta dell'appaltatore mediante procedura negoziata denominata Richiesta di Offerta (RDO) attraverso Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", ai sensi del D.Lgs. 163/2006 (Codice dei contratti pubblici), con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con riferimento a quanto previsto dall'art 83 del D.lgs 163/2006 al fine di ottenere significative indicazioni migliorative in relazione agli elementi di capacità tecnica oltre che economica;

**VISTI** gli elaborati d'appalto: lettera di invito, capitolato speciale d'onori, d'opere ed allegati: allegato 1 - elenco dei distributori automatici e relativi prodotti, modulo A - dichiarazione da sottoscrivere ai sensi dell'art.38 D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., modulo B - dichiarazione del conto dedicato, modulo C - scheda d'offerta tecnica e modulo D - scheda d'offerta economica, predisposti dall'Ufficio Tecnico Comunale che si ritengono meritevoli di approvazione;

**STABILITO** che i requisiti minimi di partecipazione dei concorrenti sono:

- possesso dei requisiti di ordine generale (assenza delle cause ostative elencate all'art. 38 del DLgs 163/06 e s.m.i.);
- possesso dei requisiti in ordine alla capacità economico - finanziaria e tecnico - professionale (artt 41 e 42 del DLgs 163/06 e s.m.i.).

e che vengono previste le seguenti condizioni:

- il termine di ricezione delle offerte sono stabiliti in giorni dieci;
- non sono ammesse offerte alla pari o in ribasso;
- non si prevede l'esclusione automatica delle offerte anomale;
- le offerte verranno ritenute valide per 180 giorni;
- il servizio dovrà avere inizio entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione;

**DATO ATTO** che il bando prevede:

- un canone annuo di concessione: di € 1.500,00, non soggetto ad IVA, da corrispondere al Comune, oggetto di offerta a rialzo;
- nell'arco dei 3 anni di durata del contratto dovrà essere effettuata, su ordinazione, la fornitura in loco di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua naturale e di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua frizzante;

**CONSIDERATO** che l'importo complessivo per la sola fornitura di bottigliette, previsto per il triennio ammonta ad € 684,00, oggetto di offerta a ribasso; essendo la procedura in via di espletamento l'impegno di spesa verrà assunto al termine della stessa sul bilancio 2014, per il primo anno di fornitura in base al ribasso ottenuto e sul bilancio 2015/2016 per il secondo e terzo anno di fornitura in base al ribasso ottenuto;

**CONSIDERATO** che la procedura di appalto sarà dichiarata valida anche in presenza di una sola ditta disponibile all'espletamento del servizio e con tutti i requisiti richiesti dalla lettera di invito;

**PRESO ATTO** che la Responsabile del Procedimento è l'Arch. Maria Vittoria Tisi;

**DATO ATTO** che il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata autenticata;

**VERIFICATA** la regolarità tecnico-amministrativa dell'intervento;

## **DETERMINA**

1) di avviare la procedura negoziata per l'affidamento del servizio di "ristorazione a mezzo di distributori automatici anno 2014/2015/2016";

2) di decidere che la scelta del contraente avviene mediante l'ausilio di sistemi informatici denominata Richiesta di Offerta (RDO) attraverso Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel" secondo i criteri stabiliti dal D.Lgs. n.163 del 12 aprile 2006 e s.m.i.;

3) di stabilire che i requisiti minimi di partecipazione dei concorrenti sono:

- possesso dei requisiti di ordine generale (assenza delle cause ostative elencate all'art. 38 del DLgs 163/06 e s.m.i.);
- possesso dei requisiti in ordine alla capacità economico - finanziaria e tecnico - professionale (artt 41 e 42 del DLgs 163/06 e s.m.i.).

e che vengono previste le seguenti condizioni:

- il termine di ricezione delle offerte sono stabiliti in giorni dieci;
- non sono ammesse offerte alla pari o in ribasso;
- non si prevede l'esclusione automatica delle offerte anomale;
- le offerte verranno ritenute valide per 180 giorni;
- il servizio dovrà avere inizio entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione;

4) di prevedere un canone annuo di concessione di € 1.500,00, non soggetto ad IVA, oggetto di offerta a rialzo, da corrispondere al Comune;

5) di dare atto che il canone annuo di concessione verrà introitato al capitolo 560 risorsa 3020560 per €. 1.500,00 oggetto di offerta a rialzo, e che verrà accertato successivamente alla gara;

6) di precisare che l'importo complessivo per la sola fornitura di bottigliette, previsto per il triennio ammonta ad € 684,00, oggetto di offerta a ribasso, e che essendo la procedura in via di espletamento, l'impegno di spesa verrà assunto al termine della stessa sul bilancio 2014, per il primo anno di fornitura in base al ribasso ottenuto e sul bilancio 2015/2016 per il secondo e terzo anno di fornitura in base al ribasso ottenuto;

7) di approvare gli elaborati d'appalto allegati: lettera di invito, capitolato speciale d'onori, d'ovri ed allegati: allegato 1 - elenco dei distributori automatici e relativi prodotti, modulo A - dichiarazione da sottoscrivere ai sensi dell'art.38 D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., modulo B - dichiarazione del conto dedicato, modulo C - scheda d'offerta tecnica e modulo D - scheda d'offerta economica, predisposti dall'Ufficio Tecnico Comunale che si ritengono meritevoli di approvazione;

8) di dare atto e precisare che la procedura di appalto sarà dichiarata valida anche in presenza di una sola ditta disponibile al servizio e con tutti i requisiti richiesti dalla lettera di invito;

9) di dare atto che il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata autenticata;

10) di inviare la presente all'Ufficio Segreteria ed all'Ufficio Ragioneria per i conseguenti adempimenti di competenza.

N. 120 del 31/10/2014

La responsabile del procedimento  
Arch. Maria Vittoria Tisi

LA RESPONSABILE DI AREA  
Arch. Maria Vittoria Tisi



Determinazione n. 473 del 03/11/2014

OGGETTO: DETERMINAZIONE A CONTRATTARE MEDIANTE PROCEDURA  
NEGOZIATA (ARTICOLO 57, D.LGS. 163/2006) SU PIATTAFORMA SINTEL PER  
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DI DISTRIBUTORI  
AUTOMATICI ANNO 2014/2015/2016- CIG: Z4811830EE

### SERVIZIO FINANZIARIO E CONTABILE

Vista la determinazione, ai sensi dell'art. 151, comma 4°, del D.Lgs. del 18/08/2000, n. 267, si appone il visto di regolarità contabile e si attesta la copertura finanziaria dell'impegno di spesa per la somma in essa indicata

li, 03/11/2014

**Il Responsabile dell'Area Finanziaria**

**Dott. Rossano Marchiori**



### SEGRETERIA DELL'ENTE

Verificata la conformità dell'atto alle leggi, allo statuto ed ai regolamenti nonché la legittimità da parte del Segretario Generale, ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. del 18/08/2000, n. 267.

li, 03/11/2014

**Il Segretario Generale**  
**Dott. Salvatore Tarantino**



IL RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA  
EDILIZIA PUBBLICA / SVILUPPO DEL TERRITORIO  
Arch. Maria Vittoria Tisi



Allegato Determ. .... N° 673 del 03/11/14

**COMUNE DI MANERBIO**  
(PROVINCIA DI BRESCIA)  
Area Tecnica

Manerbio,  
AREA TECNICA  
Prot. n°

**OGGETTO: LETTERA DI INVITO A PROCEDURA NEGOZIATA (articolo 57, D.Lgs. 163/2006). "CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI 2014/2015/2016. CIG: Z4811830EE"**

L'Amministrazione Comunale intende affidare il servizio di ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande calde e fredde, nonché di snack dolci e salati e di gelati, presso i locali di competenza del Comune di Manerbio, e fornitura di acqua.

Vista la determinazione di autorizzazione a contrattare nr. \_\_\_ del \_\_\_ 2014.

**LA RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA  
INVITA**

codesta Impresa, fermi restando i requisiti di ammissibilità, a partecipare alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio in oggetto presentando apposita offerta, intendendosi, con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute e accettate tutte le modalità, le indicazioni, le prescrizioni e quant' altro previsto dalla presente lettera di invito e dal Capitolato speciale d'oneri.

Resta fermo che il presente invito non costituisce presunzione assoluta di ammissibilità del concorrente e che la stazione appaltante può procedere all'esclusione del medesimo anche in ragione di cause ostative intervenute in qualunque momento.

**Canone Annuo di concessione:** di € 1.500,00 = non soggetto ad IVA, da corrispondere al Comune oggetto di offerta a rialzo.

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con riferimento a quanto previsto dall'art. 83 del Dlgs 163/2006 e DPR 207/2010, valutata in rialzo rispetto al canone di concessione annuo ed a ribasso per l'offerta sui prodotti forniti.

Non sono ammesse offerte in ribasso rispetto all'importo posto a base di gara, o pari all'importo stesso, relativamente al canone; non sono ammesse offerte in rialzo rispetto all'importo posto a base di gara, o pari all'importo stesso, relativamente al canone, per l'offerta sui prodotti forniti.

La procedura di gara è disciplinata dal presente bando nonché dalle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, con particolare riferimento al D.Lgs 163/2006; D.P.R. 207/2010.

**CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione sarà effettuata in base a graduatoria predisposta da apposita commissione, ai sensi dell'art 7 - CRITERI DI VALUTAZIONE ED AGGIUDICAZIONE del CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI, secondo i seguenti parametri di valutazione:

parametro

punteggio massimo

A) offerta economica	60 punti
B) offerta tecnica	40 punti
<b>TOTALE</b>	<b>100 punti</b>

Qualora due o più imprese abbiano conseguito il medesimo punteggio nell'ambito della graduatoria formata dalla Commissione e, pertanto, siano state poste a pari merito al primo posto della graduatoria, si procederà a richiedere ad entrambe un'ulteriore offerta.

**DURATA DEL CONTRATTO** L'appalto avrà decorrenza dal 01/12/2014 e scadenza il 30/11/2017. Qualora, in seguito alle procedure di gara, la data di avvio dell'appalto avvenga successivamente alla data prevista, l'appalto avrà comunque la durata di 1.096 giorni solari, naturali e consecutivi dalla data di comunicazione di avvenuta aggiudicazione. Alla scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte dell'Amministrazione comunale.

**ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO:** nelle more della stipula del contratto, ma ad aggiudicazione perfezionata, il Comune potrà procedere alla consegna anticipata del servizio.

**PERIODO DI VALIDITA' DELL'OFFERTA.** L'offerta è vincolante per un periodo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la presentazione della stessa. All'aggiudicazione farà seguito la formale stipulazione dell'atto di concessione, a conclusione del procedimento di verifica in capo all'Impresa aggiudicataria della sussistenza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e dichiarati dal concorrente.

#### **CAUZIONE.**

Entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione della concessione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, il gestore è tenuto a versare una cauzione definitiva pari al canone annuo da costituirsi mediante versamento presso la Tesoreria del Comune di Manerbio, indicando la causale del versamento.

In caso di risoluzione del contratto e per inadempienza del gestore, il deposito cauzionale, salvo il diritto del Comune al risarcimento degli eventuali maggiori danni, può essere incamerato a titolo di penale.

Tale deposito cauzionale, che sarà infruttifero, resterà vincolato per l'intera durata della concessione, comprese eventuali proroghe, e restituito solo dopo la definizione di ogni pendenza concernente l'esecuzione del contratto *de quo*, previa acquisizione di Documento unico di regolarità contributiva (DURC) aggiornato.

**PRIVACY.** I dati acquisiti ai fini della presente procedura di gara saranno trattati secondo le regole dettate dal D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

**RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.** Del presente procedimento di gara è responsabile l'Arch Maria Vittoria Tisi, Responsabile dell'Area Tecnica Edilizia Pubblica.



**IL RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA  
EDILIZIA PRIVATA**

Arch. Maria Vittoria Tisi

**ALLEGATI:** allegato 1 - elenco dei distributori automatici e relativi prodotti, modulo A - dichiarazione da sottoscrivere ai sensi dell'art.38 D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., modulo B - dichiarazione del conto dedicato, modulo C - scheda d'offerta tecnica e modulo D - scheda d'offerta economica

ALLEGATO 1  
ELENCO DISTRIBUTORI AUTOMATICI E RELATIVI PRODOTTI

**OGGETTO:** Concessione del servizio di ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande calde e fredde, nonché di snack dolci e salati, di gelati presso i locali di competenza del Comune di Manerbio.  
**Durata triennale:** dalla data di installazione. CIG Z4811830EE:

I distributori dovranno essere installati presso il Comune di Manerbio in p.zza Cesare Battisti n°1, precisamente nei seguenti locali:

- primo piano nell'atrio antistante ascensore (vicino Ufficio Tecnico Comunale): 1 distributore di bevande calde più 1 distributore di snack dolci e salati;
- piano terra presso locale adiacente Biblioteca: 1 distributore di bevande calde, 1 distributore di snack dolci e salati e 1 distributore di gelati.

Nell'arco dei 3 (tre) anni di durata del contratto dovrà essere effettuata, su ordinazione, la fornitura in loco di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua naturale e di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua frizzante.

A titolo informativo si riporta l'elenco dei distributori presenti e dei relativi prodotti prima della gara:

MACCHINETTE UFFICI

caffè espresso	
caffè lungo	
caffè macchiato	
cappuccino	
cappuccino con cioccolato	
caffè corto (decaffeinato)	
caffè macchiato (decaffeinato)	
cappuccino (decaffeinato)	
cioccolato	
cioccolato forte	
cioccolato con latte	
caffè con cioccolato	
the al limone	
latte	
latte macchiato	
Bevanda lunga al ginseng	€ 0,45
solo bicchiere	€ 0,10

MACCHINETTE BIBLIOTECA

caffè espresso	
caffè lungo	
caffè macchiato	
cappuccino	
cappuccino con cioccolato	
caffè corto (decaffeinato)	
caffè macchiato (decaffeinato)	
cappuccino (decaffeinato)	
cioccolato	
cioccolato forte	
cioccolato con latte	
caffè con cioccolato	
the al limone	
latte	
latte macchiato	
Bevanda lunga al ginseng	€ 0,45
solo bicchiere	€ 0,10

acqua nat/gas	€ 0,45
Lattina tipo "coca cola"	€ 0,75
Lattina tipo "chinotto"	€ 0,75
Lattina tipo "the nestea"	€ 0,75
Barretta al cioccolato tipo "tuix"	€ 0,85
Brik tipo "estate verde"	€ 1,05
Brik succo tipo "steril garda"	€ 0,65
Barretta tipo "kinder bueno white"	€ 0,85
patatine sacchetto	€ 0,75
sacchetto frutta tipo "bon fruit"	€ 0,95
croissant	€ 0,55
Biscotto tipo "krumiri"	€ 0,55

patatine sacchetto	€ 0,55
croissant	€ 0,55
millesfoglie	€ 0,55
Barretta al cioccolato tipo "tuix"	€ 0,85
Barretta al cioccolato tipo "balisto"	€ 0,75
barretta cioccolato tipo "milka"	€ 0,75
acqua nat/gas	€ 0,45
frullato di frutta tipo "Skipper"	€ 0,90
lattina tipo "coca cola"	€ 0,95
lattina tipo "nestea"	€ 0,75
caramelle gommose tipo "sanagola"	€ 1,05
caramelle gommose tipo "charms"	€ 1,05

gelato tipo "solero"	€ 1,35
gelato tipo "magnum classico"	€ 1,55
ghiacciolo	€ 0,75
cornetto	€ 1,55

"OGGETTO: \_\_\_\_\_"

CIG: \_\_\_\_\_

**Dichiarazione concernente l'inesistenza di cause d'esclusione dalle gare d'appalto per l'esecuzione di lavori pubblici art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006**

il sottoscritto \_\_\_\_\_  
in qualità di (titolare, legale rappresentante, procuratore, altro) \_\_\_\_\_  
dell'impresa: \_\_\_\_\_  
sede (comune italiano o stato estero) \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
indirizzo \_\_\_\_\_  
Codice attività: [ ] Cap/Zip: [ ] Partita IVA: [ ]

**CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO E**

**DICHIARA**

- 1) che la propria impresa è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, come segue:  
provincia di iscrizione: \_\_\_\_\_ forma giuridica società: \_\_\_\_\_  
anno di iscrizione: \_\_\_\_\_ durata della società: \_\_\_\_\_  
numero di iscrizione: \_\_\_\_\_ capitale sociale: \_\_\_\_\_  
soci, rappresentanti legali, altri soggetti con potere di rappresentanza, direttori tecnici:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	
			Rappres. legale	Dirett. ore tecnico
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 2) ai sensi e per gli effetti dell'art. 38 - comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater) del D. Lgs. 163/2006:
- a) che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e nei suoi riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
  - b) che nei propri confronti 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;
  - c) che nei propri confronti 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;
  - d) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
  - e) che non ha 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;



Cassa Edile

codice impresa: \_\_\_\_\_

codice cassa: \_\_\_\_\_

*Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, autorizza la Stazione appaltante all'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione, compresi quelli di cui ai numeri 2) e 3) (dati sensibili ai sensi degli articoli 20, 21 e 22, del citato decreto legislativo, ferme restando le esenzioni dagli obblighi di notifica e acquisizione del consenso), ai fini della partecipazione alla gara e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione ai funzionari e agli incaricati della Stazione appaltante, nonché agli eventuali controinteressati che ne facciano legittima e motivata richiesta.*

La presente dichiarazione può essere sottoposta a verifica ai sensi dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445 del 2000; a tale scopo si autorizza espressamente la Stazione appaltante ad acquisire presso le pubbliche amministrazioni i dati necessari per le predette verifiche, qualora tali dati siano in possesso delle predette pubbliche amministrazioni. Quanto ai requisiti economico finanziari e tecnico-organizzativi la presente dichiarazione può essere sottoposta alla comprova ai sensi dell'articolo 48 del decreto legislativo n. 163 del 2006.

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole dell'esclusione dalla procedura, della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale per falso, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da numero \_\_\_\_\_ pagine, è sottoscritta in data \_\_\_\_\_.

**Ai sensi degli articoli 38 e 43 del d.P.R. n. 445 del 2000, eventuali comunicazioni e richieste vanno inviate:**

al numero di fax: \_\_\_\_\_ o alla e-mail: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

(firma del legale rappresentante del concorrente)

---

"OGGETTO: \_\_\_\_\_"

CIG: \_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'**  
(resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000)

Il sottoscritto .....nato a .....il.....  
CF ..... Legale Rappresentante della ditta....., consapevole  
della responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 per false  
attestazioni e dichiarazioni mendaci e sotto la propria responsabilità:

**DICHIARA**

1 - che gli estremi identificativi del conto corrente dedicato sono:

BANCA:.....  
Conto Corrente n.....  
ABI.....CAB.....  
COD. IBAN.....

OPPURE:

Conto Corrente Postale n.....  
COD. IBAN.....

2 - che le persone delegate ad operare su di esso sono  
(indicare generalità e codice fiscale)

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

3 - di impegnarsi a comunicare eventuali variazioni delle persone ad operare sul conto;

4 - di aver preso visione del contenuto dell'art.3 della legge 136/2010 e ss.mm.ii. e di essere  
consapevole delle sanzioni in cui potrà incorrere in caso di inosservanza delle disposizioni ivi  
contenute.

In fede

Firma (leggibile e per esteso)

Allegato: copia fotostatica del documento di identità



MODELLO D  
SCHEDA D'OFFERTA ECONOMICA

Concessione del servizio di ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande calde e fredde, nonché di snack dolci e salati, di gelati e fornitura di acqua. Durata triennale dalla data di installazione. CIG Z4811830EE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, in qualità di legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_, sedente a \_\_\_\_\_, prov. ( \_\_\_\_\_ ), C.F. \_\_\_\_\_, P.IVA \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_, sito web \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_.

DICHIARA

A) di offrire a titolo di canone di concessione annuo l'importo di seguito indicato:

**CANONE DI CONCESSIONE ANNUO OFFERTO:**

€ \_\_\_\_\_ (in cifre);

€ \_\_\_\_\_ (in lettere);

Data \_\_\_\_\_ Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_

B) di impegnarsi, in caso di assegnazione della concessione e per il primo triennio della concessione stessa, ad applicare e a non modificare in aumento i prezzi indicati nella seguente offerta economica - prezzo erogazioni e concernenti alcuni dei prodotti posti in vendita con i distributori automatici;

**PREZZO OFFERTO PER LA CATEGORIA DI PRODOTTO:**

	in cifre	in lettere
<b>a) Caldo: caffè, caffè macchiato, decaffeinato, decaffeinato macchiato, tè</b>		
caffè espresso		
caffè lungo		
caffè macchiato		
caffè corto (decaffeinato)		
the al limone		
<b>MEDIA PREZZI OFFERTI (TOTALE 5)</b>		

<b>b) Caldo: altre bevande calde (cioccolata, cappuccino, caffè con cacao, ecc.)</b>		
cappuccino		
cappuccino con cioccolato		
caffè macchiato (decaffeinato)		
cappuccino (decaffeinato)		
ciccolato		
cioccolato forte		
ciccolato con latte		
caffè con cioccolato		
latte		
latte macchiato		
Bevanda tipo ginseng		

<b>MEDIA PREZZI OFFERTI (TOTALE 11)</b>		
---	--	--

<b>c) Bevande Fredde: acqua</b>		
acqua naturale bottiglie PET capacità lt 0,5		
acqua gasata bottiglie PET capacità lt 0,5		
<b>MEDIA PREZZI OFFERTI (TOTALE 2)</b>		

<b>d) Bevande Fredde: bibite</b>		
lattina tipo "coca cola"		
lattina tipo "fanta lemon"		
lattina tipo "the nestea"		
lattina tipo "chinotto"		
bottiglietta tipo "shweppers 0,33 L"		
bottiglietta aranciata tipo "san benedetto 0,33L"		
succo di frutta tipo "sterilgarda"		
<b>MEDIA PREZZI OFFERTI (TOTALE 7)</b>		

<b>e) Snack monoporzione (dolci e salati).</b>		
Barretta cioccolato tipo "Tuix"		
snickers		
prodotto senza glutine (cèreal)		
Barretta cioccolato tipo "kinder bueno white"		
patatine sacchetto		
schiazzatine		
croissant		
Biscotti tipo "vitasnella"		
Gomma da masticare tipo "air acrion vigorso"		
barretta cioccolato tipo " Riso scotti"		
frullato di frutta		
sacchetto noci/nocciole		
<b>MEDIA PREZZI OFFERTI (TOTALE 12)</b>		

**N.B. In caso di difformità fra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, sarà considerato valido quello più conveniente per il Comune.**

Data \_\_\_\_\_ Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_

C) di impegnarsi, in caso di assegnazione della concessione e per il primo triennio della concessione stessa, ad applicare e a non modificare in aumento i prezzi indicati nella seguente offerta economica e concernenti la fornitura di acqua naturale e gasata;

**PREZZO OFFERTO PER LA FORNITURA DI ACQUA NATURALE E GASATA**

Il concorrente si impegna ad effettuare la fornitura in loco di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua naturale nell'arco dei tre anni al seguente prezzo unitario:

€ \_\_\_\_\_ (in cifre);  
 € \_\_\_\_\_ (in lettere);

Il concorrente si impegna ad effettuare la fornitura in loco di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua frizzante nell'arco dei tre anni al seguente prezzo unitario:

€ \_\_\_\_\_ (in cifre);  
 € \_\_\_\_\_ (in lettere);

<b>MEDIA PREZZI OFFERTI (TOTALE 2)</b>		
--	--	--

Data \_\_\_\_\_ Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_

D) di impegnarsi, in caso di assegnazione della concessione e per il primo triennio della concessione stessa, ad applicare e a non modificare in aumento i prezzi indicati nella seguente offerta economica - prezzo erogazioni e concernenti alcuni dei prodotti posti in vendita con il distributore automatico di gelati;

**DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI GELATI**

distributore di gelati con le seguenti caratteristiche: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

erogante i seguenti prodotti

PRODOTTO	PREZZO OFFERTO		TIPOLOGIA	QUALITA' OFFERTA	QUANTITA' PER DISTRIBUTORE
	IN CIFRE	IN LETTERE			

Data \_\_\_\_\_ Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_

**E) SPONSORIZZAZIONE ATTIVITA' CULTURALI**

Il concorrente si impegna ad effettuare la sponsorizzazione dell'attività di animazione alla lettura, organizzata dalla biblioteca nel periodo invernale, mediante la fornitura di

- fornitura di 15 sacchetti di preparato per tè al limone zuccherato da 1 Kg e 1.800 bicchieri in plastica con relative palette
- fornitura di 10 sacchetti di preparato per tè al limone zuccherato da 1 Kg e 1.200 bicchieri in plastica con relative palette
- fornitura di 5 sacchetti di preparato per tè al limone zuccherato da 1 Kg e 600 bicchieri in plastica con relative palette
- fornitura di 0 sacchetti di preparato per tè al limone zuccherato da 1 Kg e 0 bicchieri in plastica con relative palette

Il nome della ditta verrà riportato sulle locandine e sui volantini divulgativi della manifestazione .

F) il concorrente dichiara di accettare senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e le disposizioni contenute nel capitolato speciale d'oneri della procedura in oggetto;

D) il concorrente dichiara che l'offerta ha validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la sua presentazione ed ha valore di proposta contrattuale irrevocabile, ai sensi dell'articolo 1329 del Codice Civile.

Data \_\_\_\_\_ Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA  
EDILIZIA PUBBLICA / SVILUPPO DEL TERRITORIO  
Arch. Maria Vittoria Tisi



Allegato Determ. ....N° 473 del 03/11/14

COMUNE DI MANERBIO  
*Provincia di Brescia*

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

**“CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE  
CALDE E FREDDI, NONCHE' DI SNACK DOLCI E SALATI, DI  
GELATI E FORNITURA DI ACQUA”  
CODICE CIG Z4811830EE:**

### **ART. 1 - OGGETTO**

Oggetto della presente concessione è il servizio di ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande calde e fredde, nonché di snack dolci e salati e fornitura di acqua presso le seguenti sedi:

1. SEDE MUNICIPALE di p.zza C. Battisti n.1 - Manerbio.

### **ART. 2 - AUMENTO O DIMINUIZIONE DEL NUMERO DEI DISTRIBUTORI**

I distributori dovranno essere installati nelle quantità e nelle sedi indicate nell'allegato 1.

Il numero dei distributori è rapportato alle esigenze del Comune al momento della concessione del servizio e potrà comunque subire variazioni in aumento o diminuzione nel corso del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere alla Ditta concessionaria, per motivi legati a traslochi degli uffici dell'Ente ovvero per altre ragioni di opportunità, lo spostamento delle apparecchiature in sedi diverse o in locali diversi da quelli originariamente assegnati, senza che questo possa comportar alcun onere a carico del Comune stesso.

### **ART. 3 - FORNITURA DI ACQUA NATURALE E GASATA**

Nell'arco dei 3 (tre) anni di durata del contratto dovrà essere effettuata, su ordinazione, la fornitura in loco di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua naturale e di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua frizzante.

Le bottiglie di acqua dovranno essere consegnate entro 3 giorni dall'ordinativo da parte dell'Ufficio preposto del Comune di Manerbio, nella quantità indicata nell'ordine stesso e posizionate direttamente nel locale idoneo messo a disposizione.

Verranno pagati i quantitativi effettivamente consegnati, che potranno subire variazioni in aumento o diminuzione rispetto alle quantità indicative previste nel presente capitolato.

### **ART. 4 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE**

L'impresa concessionaria dovrà provvedere direttamente a tutte le indicazioni previste dal presente capitolato, utilizzando mezzi ed attrezzature in propria dotazione e/o disponibilità, assumendosi a proprio carico le eventuali spese d'impianto e di allacciamento elettrico e, ove possibile, idrico, secondo le indicazioni che saranno fornite dall'Ufficio Tecnico del Comune. Eventuali modifiche che si dovessero rendere necessarie agli impianti elettrici e/o idrici, sentito il parere del citato Ufficio Tecnico, saranno a cura e spese della ditta concessionaria, la quale dovrà anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.

L'Impresa si impegna a rifornire i distributori con generi di prima qualità, assumendosi ogni responsabilità sulla rispondenza alle vigenti disposizioni di legge sia dei prodotti, sia delle apparecchiature utilizzate per la loro distribuzione automatica.

#### **ART. 5 - DURATA E IMPORTO PRESUNTO**

La concessione ha la durata di mesi 36, con decorrenza dalla data di installazione.

L'installazione verrà documentata da apposito verbale sottoscritto da un rappresentante incaricato dalla ditta e da un dipendente incaricato del comune di Manerbio.

Nel corso del triennio di durata del contratto, il Concessionario si impegna a non effettuare aumento ai prezzi indicati nell'offerta economica PREZZO EROGAZIONI presentata per la presente procedura di affidamento della concessione.

L'impresa aggiudicataria è in ogni caso tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente.

**Il corrispettivo a base della concessione è di Euro 1.500= (euro millecinquecento/00) (non soggetto ad IVA), da corrispondere al Comune, oggetto di offerta a rialzo.**

#### **ART. 6 - OBBLIGATORIETÀ DELL'OFFERTA**

L'offerta deve avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile, ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile.

Mentre con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti del Comune, per il Comune il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo il provvedimento di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto. Il Comune si riserva, comunque, la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere o meno all'aggiudicazione.

#### **ART. 7 - CRITERI DI VALUTAZIONE ED AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà aggiudicato, previo esame delle offerte, al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

- |                       |           |
|-----------------------|-----------|
| 1) Offerta economica: | punti 60; |
| 2) Offerta tecnica:   | punti 40  |

Le offerte presentate dalle Imprese concorrenti verranno sottoposte all'esame di una Commissione che opererà in base ai parametri ponderali sottoindicati:

##### **OFFERTA ECONOMICA**

La ditta concorrente deve presentare la propria offerta economica, compilando in ogni sua parte, a pena di esclusione, la Scheda d'Offerta Economica composta dalle seguenti sezioni che costituiscono parte integrante del presente capitolato:

- OFFERTA ECONOMICA CANONE
- OFFERTA ECONOMICA PREZZO EROGAZIONI

L'offerta deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

##### **OFFERTA TECNICA**

L'impresa concorrente dovrà presentare la propria offerta tecnica redigendo apposita relazione tecnica, utilizzando l'apposita Scheda d'Offerta Tecnica, ove siano indicati gli elementi che costituiscono oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio e precisamente:

- |  |              |
|--|--------------|
| b1) - miscela bevande a base di caffè      | max punti 25 |
| b2) - numero prodotti "freschi e salutari" | max punti 15 |

**OFFERTA ECONOMICA: punteggio massimo punti 60.**

Le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti parametri, indicati in ordine decrescente di importanza:

**A1) Canone distributori - Punteggio massimo punti 20**

Il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il migliore canone annuo, esclusivamente in aumento rispetto alla base della concessione indicata al precedente art. 4 del Capitolato.

Per le altre Ditte il punteggio sarà assegnato in modo direttamente proporzionale rispetto al miglior prezzo secondo la formula:

Canone offerto : Miglior canone = X : 20

$$X = \frac{Co * 20}{C}$$

Dove:

Co = Canone offerto

C = migliore canone

X = punteggio assegnato

**A2) Prezzo prodotti erogati - Punteggio massimo punti 30**

Il prezzo offerto dovrà essere unico per ciascuna categoria di prodotto contrassegnata dalla lettera a) alla lettera f) di cui all'allegato SCHEDA D'OFFERTA ECONOMICA.

L'offerta economica - prezzo erogazioni sarà valutata solo sui prodotti tradizionali, esclusi, dunque i prodotti del commercio equo e solidale ed i prodotti "freschi e salutari".

Per ciascuna categoria, (ad esclusione dei prodotti del commercio equo e solidale e dei prodotti "freschi e salutari"), si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi:

a) Caldo: caffè, caffè macchiato, decaffeinato, decaffeinato macchiato, tè - Punteggio massimo punti 7.

Il prezzo per questa categoria non potrà essere superiore a 0,50 €.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo per la tipologia di prodotto "a) Caldo", nel rispetto del tetto massimo previsto.

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Alle altre offerte sarà assegnato un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb * 7}{Po}$$

Dove:

Po = Prezzo offerto

Pb = Prezzo più basso

X = punteggio assegnato

b) Caldo: altre bevande calde (cioccolata, cappuccino, caffè con cacao, ecc.) - Punteggio massimo punti 5.

Il prezzo per questa categoria non potrà essere superiore a 0,50 €.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo per la tipologia di prodotto "b) Caldo".

Alle altre offerte sarà assegnato un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb * 5}{Po}$$

Dove:

Po = Prezzo offerto

Pb = Prezzo più basso

X = punteggio assegnato

c) Bevande Fredde: acqua – punteggio massimo punti 5.

Il prezzo per questa categoria non potrà essere superiore a 0,30 €.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo per unità di prodotto, nel rispetto del tetto massimo previsto. Non saranno ammesse offerte in aumento.

Alle altre offerte sarà assegnato un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb * 5}{Po}$$

Dove:

Po = Prezzo offerto

Pb = Prezzo più basso

X = punteggio assegnato

d) Bevande Fredde: bibite – punteggio massimo punti 5.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo medio.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb * 5}{Po}$$

Dove:

Po = Prezzo offerto

Pb = Prezzo più basso

X = punteggio assegnato

e) Snack monoporzione (dolci e salati) – punteggio massimo punti 5.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo medio.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb * 5}{Po}$$

Dove:

Po = Prezzo offerto medio

Pb = Prezzo più basso medio

X = punteggio assegnato

f) Fornitura di acqua naturale e gasata – punteggio massimo punti 3.

Il prezzo unitario per questa categoria non potrà essere superiore a 0,15 € .

Verrà richiesta su ordinazione la fornitura in loco di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua naturale e di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua frizzante nell'arco dei tre anni di gestione.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo unitario.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb * 3}{Po}$$

Dove:

Po = Prezzo offerto medio

Pb = Prezzo più basso medio

X = punteggio assegnato

### **A3) Distributori di gelati - punteggio massimo punti 4 .**

Viene previsto un distributore di gelati da posizionare presso il locale ristoro del Centro Culturale, adiacente la Biblioteca.

L'impresa concorrente dovrà dichiarare la tipologia di distributore che intende posizionare, la tipologia e qualità dei gelati da erogare ed il relativo costo.

Verranno valutati l'offerta economica ed il servizio offerto complessivamente, attribuendo un giudizio ottimo (4 punti), discreto (2 punti), sufficiente (1 punto). Sul punteggio attribuito l'offerta economica avrà un peso del 40% e quella tecnica del 60%.

### **A4) Sponsorizzazione attività culturali - punteggio massimo punti 6.**

Si chiede la disponibilità ad effettuare la sponsorizzazione dell'attività di animazione alla lettura, organizzata dalla biblioteca nel periodo invernale, durante la quale viene distribuito ai presenti un bicchiere di tè. Il nome della ditta verrà riportato sulle locandine e sui volantini divulgativi della manifestazione .

A tal fine è necessario fornire ogni anno:

- 5 sacchetti di preparato per tè al limone zuccherato da 1 Kg (15 sacchetti per 3 anni);
- 600 bicchieri in plastica con relative palette (1.800 bicchieri per tre anni);

All'offerta verrà attribuito il seguente punteggio:

- fornitura di 15 sacchetti di tè e 1.800 bicchieri	Punti attribuiti 6
- fornitura di 10 sacchetti di tè e 1.200 bicchieri	Punti attribuiti 4
- fornitura di 5 sacchetti di tè e 600 bicchieri	Punti attribuiti 2
- fornitura di 0 sacchetti di tè e 0 bicchieri	Punti attribuiti 0

### **OFFERTA TECNICA: punteggio massimo punti 40 così suddivisi**

#### **B1) MISCELA BEVANDE A BASE DI CAFFÈ - Punteggio massimo punti 25**

La Commissione tecnica, sulla base della scheda tecnica prodotto, provvederà all'attribuzione del punteggio in base alla percentuale di arabica presente nella miscela caffè, grammatura 7,5 gr, come di seguito:

- arabica 80% e robusto 20%	Punti attribuiti 25
- arabica 70% e robusto 30%	Punti attribuiti 10
- arabica inferiore a 70%	Punti attribuiti 5
- altra miscela	Punti attribuiti 0

S'intende che la suddetta percentuale dovrà essere debitamente dimostrata da parte della ditta aggiudicataria in fase di esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'erogazione del caffè dovrà avvenire mediante l'utilizzo di capsule automatiche.

#### **B2) PRODOTTI FRESCHI E SALUTARI - Punteggio massimo punti 15**

Il concorrente dovrà presentare una lista dei prodotti "freschi e salutari" che intende mettere in distribuzione (ad esempio frutta, macedonia di frutta di stagione, yogurt, panini e tramezzini, prodotti senza glutine, ecc.), precisando quanti prodotti proporrà nei distributori, parallelamente a quelli del mercato tradizionale.

Gli alimenti disponibili nelle macchinette dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo le normative vigenti a livello locale e comunitario.

Verrà data la preferenza a prodotti a marchio DOP o IGP o biologici certificati. La Commissione tecnica provvederà (per un massimo di quindici punti) all'attribuzione di:

- un punto per ogni prodotto "fresco e salutare" che la ditta proporrà nei distributori;
- due punti per ogni prodotto "fresco e salutare" che sia anche a marchio DOP, IGP, o biologico certificato.

S'intende che la certificazione suddetta dovrà essere debitamente dimostrata da parte della ditta aggiudicataria in fase di esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Tali prodotti dovranno permanere in fase di esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dato dalla somma dei predetti punteggi (offerta economica ed offerta tecnica).

Qualora due o più imprese abbiano conseguito il medesimo punteggio nell'ambito della graduatoria formata dalla Commissione e, pertanto, siano state poste a pari merito al primo posto della graduatoria, si procederà a richiedere ad entrambe un'ulteriore offerta.

#### **ART. 8 - GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il Concessionario dovrà effettuare a sue cure e spese, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici, nel numero e tipologia indicato nella tabella allegato 1), entro i termini assegnati dal Comune di Manerbio, che verranno comunicati successivamente all'aggiudicazione e comunque con una settimana di anticipo.

L'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici dovranno essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti, a cura della ditta aggiudicataria, utilizzando mezzi ed attrezzature in propria dotazione e/o disponibilità (si fa presente che questo Comune non dispone di montacarichi), assumendosi a proprio carico le eventuali spese d'impianto e di allacciamento elettrico e, ove possibile, idrico, secondo le indicazioni che saranno fornite dall'Ufficio Tecnico del Comune.

Eventuali modifiche che si dovessero rendere necessarie agli impianti elettrici e/o idrici, sentito il parere del citato Ufficio Tecnico, saranno a cura e spese della ditta concessionaria, la quale dovrà anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.

Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini entro 7 giorni dalla comunicazione che verrà data dal Comune.

Il Comune si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici.

Deve essere assicurata la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

**Il Concessionario è tenuto ad effettuare il servizio di ristorazione in modo tempestivo, con almeno un passaggio settimanale ed assicurando interventi e forniture entro 3 ore dalla chiamata.** Detti rifornimenti potranno essere eseguiti da personale della ditta, munito di tutti i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge, durante gli orari di apertura al pubblico delle strutture comunali interessate.

Il Concessionario, in caso di segnalazione di guasti, è tenuto ad effettuare l'assistenza tecnica entro la giornata successiva alla segnalazione e, nel caso in cui il ripristino della funzionalità degli apparecchi dovesse richiedere un periodo superiore alle 48 ore, a sostituire i distributori con apparecchi simili.

#### **ART. 9 - SPECIFICHE TECNICHE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

I distributori dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni. Le apparecchiature dovranno inoltre rispettare la norma CEI EN 60335 - Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.

L'erogazione del caffè dovrà avvenire mediante l'utilizzo di capsule automatiche.

Il caffè impiegato dovrà avere grammatura 7,5gr.

Dovranno consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde ed essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica (fino a cinque centesimi di euro - € 0,05) ed **erogare il resto**. I distributori dovranno altresì essere predisposti per il funzionamento a chiave/card magnetica ricaricabile da distribuire agli utenti su richiesta.

La ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della cauzione per la consegna della chiave. Tale cauzione verrà resa al momento della restituzione della chiave.

I distributori dovranno mettere in evidenza la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nonché di prodotti "freschi e salutari" (se presenti).

I prodotti distribuiti dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- Bevande fredde: acqua oligominerale, bibite in lattina e succhi nelle confezioni di seguito specificate:

- 1) Acqua naturale: bottiglie PET capacità lt 0,5
- 2) Acqua frizzante: bottiglie PET capacità lt 0,5
- 3) Bibite in lattina da cl 25
- 4) Bibite in brick da cl 20
- 5) Bibite tipo integratore: : bottiglie PET capacità lt 0,5
- 6) Succo di frutta in bottiglie PET capacità lt 0,5

- Prodotti da forno e snacks in monoporzione (snacks salati e merende dolci).

**I prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici.**

Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare la normativa di legge in vigore.

- Prodotti "freschi e salutari" in monoporzione (yogurt, frutta, macedonia di frutta di stagione, panini e tramezzini, prodotti senza glutine e/o destinati ad un pubblico specifico).

**I prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo le normative vigenti a livello locale e comunitario.**

Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare la normativa di legge in vigore.

Gli alimenti disponibili non dovranno derivare o contenere OGM o sostanze indesiderate.

**L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 15 (quindici) giorni consecutivi di calendario prima della scadenza della cosiddetta "Shelf-life" di prodotto, ossia "termine minimo di conservazione del prodotto".**

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Il Comune si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

#### **ART. 10 - OBBLIGHI ED ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA**

Il servizio e tutti i prodotti offerti dovranno essere forniti in conformità alla vigente normativa in materia.

La ditta dovrà consegnare al Comune di Manerbio, entro sette giorni dalla comunicazione di avvenuta concessione del servizio, una copia del proprio manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) e previsto specificatamente dal D. L. 155/97. La ditta verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita è conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici. Il manuale dovrà inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

L'Amministrazione Comunale è sollevata da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il Concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti

riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza. In particolare, l'impresa si impegna ad attenersi a quanto riportato nei Decreti Legislativi n. 81/2008, inerente alle norme che riguardano il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, e 26 maggio 1997 n. 155, concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

La Ditta concessionaria si impegna inoltre ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo.

L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà dell'Amministrazione Comunale che di terzi.

Il Comune non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici, i cambiamonete ovvero altri apparecchi collocati dalla Ditta concessionaria in strutture dell'Ente.

L'Amministrazione comunale è sollevata da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

La ditta concessionaria sarà pure responsabile dell'onestà e dell'idoneità del proprio personale.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti del Comune.

**Obblighi ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia antimafia"**

L'impresa aggiudicataria si obbliga a comunicare alla stazione appaltante, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

#### **ART. 11 - MODALITÀ DEL PAGAMENTO**

Il canone a carico del Concessionario dovrà essere corrisposto in una rata annuale anticipata, da versare entro 15 giorni dall'installazione, per il primo anno di concessione del servizio, e per gli anni successivi entro i primi 15 giorni del periodo contrattuale. Il canone di concessione annuo dovrà essere versato presso la Tesoreria del Comune di Manerbio. Il mancato versamento entro il termine di cui sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto, salvo il diritto dell'Ente di chiedere il risarcimento dei relativi danni.

#### **ART. 12 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto divieto alla concessionaria di cedere in tutto o in parte il contratto avente ad oggetto la concessione in questione, sotto pena di risoluzione del rapporto con conseguente perdita della cauzione, nonché del risarcimento di ogni ulteriore danno conseguente.

#### **ART. 13 - PENALITÀ**

Qualora per qualsiasi motivo imputabile all'appaltatore il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito specificate, previa contestazione scritta dell'inadempienza trasmessa via fax:

- € 50,00 per ogni giorno di ritardo nell'installazione o nell'asportazione delle macchine ai sensi dell'art. 8 del presente capitolato;
- € 100,00 per ogni prodotto di cui sia stata verificata difformità rispetto a quanto previsto all'art. 9 del presente capitolato;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini di pagamento canonici ai sensi dell'art. 11 del presente capitolato;

- € 25,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini previsti per l'esecuzione degli interventi ordinari e straordinari che si rendano necessari ai sensi dell'art. 8 del presente capitolato;
  - € 25,00 per ogni giorno di ritardo in caso di esaurimento di una qualunque tipologia di prodotto protratto per oltre 24 ore dalla chiamata;
  - € 200,00 per mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP.
- In ogni caso l'amministrazione si riserva di far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio, rivalendosi sulla cauzione qualora l'impresa, appositamente diffidata, persista nell'inadempimento, anche dopo le contestazioni.

#### **ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in caso di:

- frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- sospensione o interruzione del servizio da parte dell'appaltatore per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- mancato rispetto di quanto previsto dal progetto tecnico presentato in sede di gara;
- segnalazione di tre inadempienze;
- mancato rispetto degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, antinfortunistica e dei contratti di lavoro nazionale e locali;
- subappalto non espressamente autorizzato;
- mancato versamento della cauzione entro i termini di cui all'art. 16 del presente capitolato speciale o il versamento di un importo inferiore a quello dovuto;
- cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento a carico della ditta aggiudicataria.
- non utilizzo del conto corrente dedicato;
- altre inadempienze che rendano difficile la prosecuzione del rapporto contrattuale.

La risoluzione del contratto avverrà con un mese di preavviso senza che la ditta stessa possa accampare pretesa alcuna e con ogni riserva per azioni di ulteriori danni, per i quali il Comune si avvarrà anche della cauzione versata, fermo restando la necessità che anche dopo il preavviso il servizio venga effettuato.

#### **ART. 15 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE**

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto alla data che sarà comunicata dal Servizio Contratti del Comune di Manerbio e il contratto sarà stipulato nelle forme previste dalla legge e dai regolamenti comunali, previa acquisizione di Documento unico di regolarità contributiva (DURC) aggiornato.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere l'esecuzione del servizio prima della conclusione del procedimento di formale stipula del contratto.

L'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

#### **ART. 16 - CAUZIONE**

Entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione della concessione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, il gestore è tenuto a versare una cauzione definitiva pari al canone annuo da costituirsi mediante versamento presso la Tesoreria del Comune di Manerbio, indicando la causale del versamento.

In caso di risoluzione del contratto e per inadempienza del gestore, il deposito cauzionale, salvo il diritto del Comune al risarcimento degli eventuali maggiori danni, può essere incamerato a titolo di penale.

Tale deposito cauzionale, che sarà infruttifero, resterà vincolato per l'intera durata della concessione, comprese eventuali proroghe, e restituito solo dopo la definizione di ogni pendenza concernente l'esecuzione del contratto de quo, previa acquisizione di Documento unico di regolarità contributiva (DURC) aggiornato.

**ART. 17 - POLIZZE ASSICURATIVE**

Prima dell'installazione dei distributori automatici, la concessionaria dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a € 500.000,00= a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni del Comune per cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita.

**ART. 18 - FORO COMPETENTE**

Per tutto ciò che non è previsto, saranno applicate le norme del Codice Civile e tutte le disposizioni di legge in vigore in quanto applicabili.

Foro competente, per ogni eventuale controversia, è quello di Brescia.

**ART. 19 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile del procedimento è l'arch. Maria Vittoria Tisi

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

arch. Maria Vittoria Tisi

FIRMA E TIMBRO PER ACCETTAZIONE

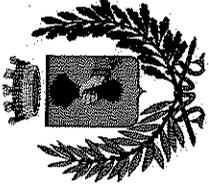
---

**CONDIZIONI PARTICOLARI**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto a seguito di motivate esigenze senza che per ciò l'impresa possa pretendere compenso o indennizzo di sorta ai sensi degli articoli 1373 e 1671 del Codice Civile.

FIRMA E TIMBRO PER ACCETTAZIONE

---



IL RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA  
EDILIZIA PUBBLICA - SVILUPPO DEL TERRITORIO  
Arch. Maria Vittoria Tisi

Allegato Determ. N° 673 del 03/11/14

Comune di Manerbio  
Provincia di Brescia

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI  
"CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI 2014/2015/2016"  
CODICE CIG Z4811830EE**

**OGGETTO: CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDEDE, NONCHE' DI SNACK DOLCI E SALATI E FORNITURA DI ACQUA.**

**ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE**

Denominazione: Comune di Manerbio  
Indirizzo: Piazza Cesare Battisti, 1 - 25025 Manerbio (BS)  
Telefono: 0309387250  
Fax: 0309387265  
Datore di lavoro: Dott Salvatore Tarantino  
R.S.P.P.: Geom. Adamo Crotti

**FINALITA'**

Il presente DUVRI, redatto in sede di gara di appalto, in ottemperanza al D.Lgs.81/2008, ha lo scopo di migliorare l'efficienza delle attività di coordinamento per la sicurezza poste in essere dal Committente e dalla propria organizzazione nonché di rendere più omogenee tali attività e migliorare i risultati da esse conseguiti, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

Il documento contiene le principali informazioni e prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'impresa appaltatrice, per ogni lavoro, al fine di eliminare i rischi da interferenze, fermo restando tutto quanto previsto dalla normativa vigente a proposito delle misure di sicurezza per i luoghi di lavoro e per i cantieri mobili e temporanei, già oggetto di apposito documento di valutazione dei rischi e di piano di sicurezza.

Si precisa che si parla di interferenze nel caso in cui si verifichi un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore e nel caso specifico, trattandosi di un servizio da prestare all'interno del Palazzo Comunale e Centro Culturale, anche con il cittadino e con qualunque altro soggetto a vario titolo presente nell'edificio medesimo.

Per quanto riguarda la problematica inerente la sussistenza o meno di interferenze, a mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

- Derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- Immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- Esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore.

## PRECISAZIONI

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo, previsto dal D.Lgs. 81/2008, del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'INTERFERENZA.

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

Si precisa pertanto che il DUVRI, come individuato dal decreto legislativo 81/2008, è da intendersi come un documento dinamico, redatto in fase di gara d'appalto e modificato in divenire con l'appalto medesimo, pertanto, tale prima stesura, è suscettibile degli aggiornamenti ritenuti necessari dalle parti coinvolte, o secondo gli espliciti riferimenti normativi.

## ELEMENTI CARATTERISTICI DELL'APPALTO

### Premessa:

Il presente documento viene redatto per evidenziare rischi interferenziali per l'appalto del "CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI 2014/2015/2016", in fase di redazione del bando di gara, secondo le prescrizioni del D.Lgs. 81/2008, e suscettibile di modifiche in fase di aggiudicazione secondo le indicazioni tra le parti.

### Descrizione dell'attività svolta:

Il servizio oggetto dell'appalto consta di una serie di prestazioni distinte che si riportano integralmente così come al Capitolato d'oneri facente parte integrale del relativo contratto:

Ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande calde e fredde, nonché di snack dolci e salati e fornitura di acqua presso le seguenti sedi:

- SEDE MUNICIPALE di p.zza C. Battisti n.1 - Manerbio

I distributori dovranno essere installati presso il Comune di Manerbio in p.zza Cesare Battisti n°1, precisamente nei seguenti locali:

- primo piano nell'atrio antistante ascensore (vicino Ufficio Tecnico Comunale): 1 distributore di bevande calde più 1 distributore di snack dolci e salati;

- piano terra presso locale adiacente Biblioteca: 1 distributore di bevande calde, 1 distributore di snack dolci e salati e 1 distributore di gelati.

Nell'arco dei 3 (tre) anni di durata del contratto dovrà essere effettuata, su ordinazione, la fornitura in loco di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua naturale e di circa n° 2.280,00 bottiglie PET capacità lt 0,5 di acqua frizzante.

**VALUTAZIONE DEI RISCHI**

VALUTAZIONE DEI RISCHI	Rischi specifici e da interferenza, loro riduzione e misure da adottare	Interferenza
	I potenziali rischi da interferenza sono indicati con	
	La presente valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza sarà integrata, dopo l'aggiudicazione con i dati, mezzi e considerazioni della ditta aggiudicataria	
	Le eventuali integrazioni non comporteranno comunque incremento dei costi della sicurezza	
	<b>Criteri di valutazione</b>	
	I potenziali rischi da interferenza sono indicati con la stima della misura del rischio "R" :	
	R0 = rischio molto basso	
	R1 = rischio basso	
	R2 = rischio medio	
	R3 = rischio alto	
	R4 = rischio molto alto	

**RISCHI**

Cadute dallo stesso livello	Pericolo di inciampo, di scivolamento, di pavimento bagnato....;	interferenza R=1
Misure	Adottare le misure di sicurezza e segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che potrebbero comportare un rischio sia per i civili lavoratori che per il pubblico presente negli uffici.	
Inquinamento acustico	Rumore dovuto all' utilizzo di macchinari	interferenza R=0
Misure	Il concessionario deve delimitare chiaramente le zone interessate dai lavori in corso con la segnaletica opportuna e con barriere per evitare accessi non autorizzati.	

Inalazioni	Inalazione da uso di prodotti chimici e sostanze, in funzione delle caratteristiche del prodotto desumibile dalla rispettiva scheda di sicurezza.	interferenza R=0
Misure	Chiusura del locale, aerazione naturale	
Intossicazioni	Intossicazioni dovute all'utilizzo di sostanze chimiche.	interferenza R=0
Misure	L'impiego di prodotti chimici da parte del concessionario deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica.	
Elettrocuzione	Rischio collegato all'utilizzo di apparecchi elettrici.	interferenza R=1
Misure	Utilizzare componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione. Segnalare e far riparare utensili ed apparecchi difettosi. Non effettuare interventi di manutenzione di propria iniziativa, ma chiamare personale specializzato. Non sovraccaricare le prese multiple (vedere l'ampereaggio e della presa e degli apparecchi da collegare). Non staccare le spine dalla presa tirando il cavo. Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio.	
Cadute dall'alto	Rischio collegato all'utilizzo di scale	interferenza R=0
Misure	Utilizzo di scale e scale conformi alla norma EN 131. Adottare le norme di sicurezza ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi.	
Intrappolamenti, compressione e seppellimento	A causa di o tra ingranaggi, parti rotanti, materiale in genere ecc..	interferenza R=0
Misure	Da valutare con il concessionario in fase di sopralluogo. Adottare le norme di sicurezza ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi	
Transito, manovra e sosta di automezzi nelle aree esterne	Impatti tra autoveicoli, investimento di pedoni	interferenza R=1
Misure	Nelle aree esterne, durante la manovra, è obbligatorio procedere lentamente. Adottare le norme di sicurezza ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi.	
Movimentazione manuale di carichi pesanti	movimentazione manuale di carichi pesanti dovuta alle prestazioni richieste dal contratto di concessione di servizio che comportano rischi di patologie da sovraccarico biomeccanico, in particolare dorso-lombari.	interferenza R=1
Misure	In caso di movimentazione manuale dei carichi, effettuare la movimentazione con l'ausilio dei mezzi meccanici (carrello) o con l'ausilio di altro personale.	

Cadute di oggetti dall'alto	difetti di immagazzinamento, oggetti in precario equilibrio ecc...	interferenza R=0
Misure	Il committente e il concessionario sono tenuti a informarsi reciprocamente della presenza nei luoghi di lavoro di eventuali pericoli dovuti a materiale non correttamente posizionato.	
Urti, impatti, tagli, punture, abrasioni ecc...	contro oggetti immobili, parti sporgenti, utenti e personale dell'attività, materiale di rifiuto ecc...	interferenza R=1
Misure	Delimitare le zone interessate dai lavori. Provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti delle lavorazioni e forniture di materiali (es. imballaggi). Utilizzare adeguati DPI (guanti) ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi.	
Polveri e fibre derivanti da lavorazioni	Attività lavorative che sviluppano polveri, fibre etc..	interferenza R=0
Misure	Operare con la massima cautela installando aspiratori o delimitando gli spazi con teli/barriere. Le attività saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.	
Microclima	Esposizione a correnti d'aria calda/fredda e vapori	interferenza R=0
Misure	Indossare abbigliamento adeguato e mantenere distanze adeguate dalle fonti di vapore e/o correnti d'aria calda/fredda	
Alcool e stupefacenti	Assunzione di alcool e stupefacenti	interferenza R=1
Misure	Il concessionario si impegna ad effettuare controlli per il rischio sopra esposto provvedendo all'immediato allontanamento di eventuali addetti che fanno uso di alcool o sostanze stupefacenti	
	Il committente potrà effettuare controlli analoghi dando immediatamente comunicazione al concessionario dei nominativi degli addetti positivi all'indagine	
Nazionalità	Rischio di non comprensione della lingua e degli adempimenti di lavoro e di sicurezza	interferenza R=0
Misure	Il concessionario garantisce di utilizzare personale che comprende perfettamente la lingua italiana	

Età	Il rischio è quello di utilizzare personale non idoneo per prontezza di riflessi e per attitudine fisica alle mansioni più pensanti	interferenza R=0
Misure	Il concessionario garantisce la perfetta forma fisica ed idoneità alla mansione di tutti i suoi addetti in base anche ai risultati delle visite periodiche del medico del lavoro	
<b>EMERGENZE RISCHI STRAORDINARI</b>		
<b>Incendio</b>		interferenza R=1
Misure	All'interno delle strutture è previsto un adeguato numero di estintori. Si informa che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco. Concordare con gli addetti all'emergenza le procedure da seguire.	
<b>Terremoti</b>		interferenza R=1
Misure	Concordare con gli addetti all'emergenza le procedure da seguire.	
<b>Infurtuni e primo soccorso</b>		interferenza R=1
Misure	Le strutture sono dotate di cassetta di primo soccorso, si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso.	
<b>CONSIDERAZIONI DI CARATTERE GENERALE</b>		
<b>Vie di fuga e uscite di sicurezza</b>	I dipendenti del concessionario svolgono il proprio servizio in locali di proprietà dell'amministrazione comunale o comunque in uso alla stessa, quindi dovranno preventivamente prendere visione della planimetria dei suddetti locali, affisse all'interno del luogo di lavoro, con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. In caso d'incongruenze o modifiche rilevate in loco il concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione al responsabile o agli addetti all'emergenza. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga.	
<b>Barriere architettoniche presenza di ostacoli</b>	L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. In caso si venissero a creare ostacoli, il 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.	

<p>Presidi antincendio e pronto soccorso</p>	<p>Nelle planimetrie affisse all'interno dei luoghi di lavoro è indicata la posizione dei presidi antincendio e per il primo soccorso. I dipendenti della ditta, in caso di pericolo o di infortunio, dovranno comunque avvertire il personale dell'Ente e concordare le procedure da seguire</p>	
	<p>VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA</p>	
	<p>I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono stati valutati pari a € 0,00 in quanto trattati di dispositivi minimi che la Ditta deve avere in dotazione.</p>	
	<p>VERBALE DI SOPRALUOGO E DICHIARAZIONE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (D. Lgs. 81/2008, art. 26 comma 2)</p>	
	<p>Alla sottoscrizione del presente documento i firmatari attestano di aver effettuato ricognizione dei luoghi di lavoro, rilevandone i rischi</p>	
	<p>Dichiarano di cooperare per evitare i rischi connessi alla compresenza, anche con eventuali altri appaltatori</p>	

ELEMENTI CARATTERISTICI DEL CONTRATTO E DELLA DITTA APPALTRICE

Contratto: \_\_\_\_\_ Registrato N.: \_\_\_\_\_ Del: \_\_\_\_\_

Affidatario \_\_\_\_\_

Tipologia: \_\_\_\_\_ Denominazione: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Referente: \_\_\_\_\_

Organigramma sicurezza

Datore di Lavoro

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_

Servizio di prevenzione e protezione

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_

Rappresentate/i del lavoratori per la sicurezza

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_

Medico Competente

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_

**GESTIONE DELLE EMERGENZE DITTA AFFIDATARIA**

Addetti servizio antincendio ed evacuazione

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_

Addetti al primo soccorso

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_

Verifica idoneità tecnico-professionale

Certificato CCIAA di \_\_\_\_\_

- numero e rilascio \_\_\_\_\_

- regolarità INPS \_\_\_\_\_

- regolarità INAIL \_\_\_\_\_

## **RISCHI INTERFERENTI, AZIONI DI TUTELA**

**Luogo interessato dal rischio**

**Ubicazione:** Palazzo Municipale - Comune di Manerbio - p.zza Cesare Battisti, 1.

### **Periodicità del controllo**

Si ritiene che il controllo e l'eventuale revisione dell'organizzazione del servizio relativamente ai rischi da interferenze in condizioni normali debba essere almeno annuale. Tale controllo deve essere fatto sempre in occasione di nuovo personale operante. Deve essere fatto in ogni caso prima dell'inizio del servizio, e in occasione di qualunque modifica al servizio stesso o di parti di esso. Deve essere fatto infine ogni qualvolta il responsabile del servizio appaltato e/o dell'ente appaltante, ne valutino l'opportunità.

### **Misure generali per tutte le aree di lavoro**

- Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato del Comune deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto (in adempimento dell'Art. 21, comma 1 lettera c del D.Lgs. 81/2008).
- è vietato fumare;
- è vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Responsabile dei lavori e dal Responsabile della Sicurezza; le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate.
- è vietato accedere a locali tecnici se non espressamente autorizzati;
- è vietato ingombrare passaggi, corridoi e uscite con materiali di qualsiasi natura;
- è vietato permanere in luoghi diversi da quelli in cui si deve svolgere il proprio lavoro;
- è necessario coordinare la propria attività con il Rappresentante del Comune per:
  1. normale attività;
  2. comportamento in caso di emergenza e evacuazione in caso di percezione di un potenziale pericolo, avvertendo immediatamente gli addetti all'emergenza.
- L'utilizzo delle utenze elettriche intestate al Comune è possibile previo concordamento con il Rappresentante del Comune;
- Rumore: non si esclude che l'attività in alcuni casi possa anche avvenire in luoghi di lavoro rumorosi: sarà a carico della ditta appaltatrice la fornitura di idonei inserti auricolari o cuffie di protezione dell'udito per i suoi dipendenti che per qualsiasi motivo dovessero rimanere esposti al rumore prodotto dai macchinari o impianti del Comune.

### **Norme finali e transitorie**

Va inoltre considerato che la più volte citata Circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale ha precisato che "... per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze resta immutato l'obbligo per ciascuna impresa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta".

Infine, occorre rilevare che i rischi dell'attività svolta da ciascuna impresa sono noti alla stessa in maniera puntuale, mentre non è possibile per la stazione appaltante conoscere le diverse realtà organizzative delle imprese che si aggiudicheranno il servizio o la fornitura, realtà cui sono strettamente connessi i rischi delle relative attività. Sulla base di quanto sopra discende che per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

Ai sensi dell'art. 29 comma 4 del D. Lgs 81/2008 il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) (documento di valutazione dei rischi), e quello di cui all'articolo 26, comma 3 (DUVRI), devono essere custoditi presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi, a cura e sotto la responsabilità della ditta appaltatrice.

Rimane ad esclusivo carico della Ditta appaltatrice, in funzione della propria organizzazione, individuare i rischi specifici da interferenze rispetto ai propri fornitori (es. di attrezzature, materiali, sostanze ecc.) per i quali si deve produrre aggiornamento del presente documento entro 10 giorni dalla presa visione dello stesso.

#### **COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DELLE INTERFERENZE**

I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono stati valutati pari a € 0,00 in quanto trattasi di dispositivi minimi che la Ditta deve avere in dotazione, secondo lo schema riassuntivo delle voci di spesa analizzate.

N.	Descrizione
1	Attività di coordinamento tra Comune e ditta appaltatrice per la valutazione dei rischi da interferenze
2	Oneri per il coordinamento con altri Enti gestori di servizi per gestione situazioni di servizi interferenti
3	Informazione/formazione ai lavoratori sui rischi da interferenze

#### **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

- Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 - attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
- D. Lgs 12 aprile 2006 n. 163 - Codice dei contratti pubblici relativi a lavori servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE.
- Legge 3 agosto 2007 n. 123 - Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia.
- D.P.R. 3 luglio 2003 n. 222 - Regolamento sui contenuti minimi dei piani di sicurezza nei cantieri temporanei o mobili, in attuazione dell'art. 31, comma 1, della legge 11 febbraio 1994 n. 109 (novellato nell'art. 131 del D. Lgs. 163/2006).
- Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5 marzo 2008.

**IL DATORE DI LAVORO**