

Deliberazione Direttore Generale n. 240 del 08/03/2022

Direzione Generale: Via Casal Bernocchi, 73 - 00125 Roma
C.F. e P.I. 04733491007

STRUTTURA PROPONENTE: UOC Approvvigionamenti
OGGETTO: Aggiudicazione della gara a procedura negoziata, mediante utilizzazione del MEPA, per l' affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale, per la durata di n. 2 anni, periodo 01.03.2022 - 29.02.2024 alla Cooperativa Il Grande Carro
L' Estensore: Walter Caleca

Parere del Direttore Amministrativo : Dr.ssa Francesca Merli Parere DA: FAVOREVOLE
Parere del Direttore Sanitario : Dr.ssa Daniela Sgroi Parere DS: FAVOREVOLE
Il presente provvedimento necessita di rilevazioni contabili (autorizzazioni di costi/accertamenti di ricavi) da annotare nel bilancio di esercizio aziendale. Il Dirigente Responsabile della Struttura proponente Diana Pasquarelli
Il Dirigente addetto al controllo di budget con la sottoscrizione della proposta di delibera di pari oggetto num. Provv. 431 attesta: Sottoconto: 502010504 Comporta scostamenti rispetto al budget: NON COMPORTA SCOSTAMENTO Responsabile UOC RISORSE ECONOMICO FINANZIARIE: Davide Buoncristiani
Il Dirigente e/o il Responsabile del Procedimento con la sottoscrizione della proposta di delibera di pari oggetto num. Provv. 431 Hash .pdf (SHA256): c4eed581ce3034a3a0acdfb8eaf397572009b282ad0f5e132ad3d11c2a5e293b Hash .p7m (SHA256): c256f0fa7a901d6c98d7a0874ce71382dbff3dae926b924bf54f522e9925549d Firme digitali apposte sulla proposta: Merli Francesca,BUONCRISTIANI DAVIDE,SGROI DANIELA,DIANA PASQUARELLI Il Responsabile del Procedimento: Diana Pasquarelli Il Dirigente: Diana Pasquarelli Il Direttore del Dipartimento:

Deliberazione

IL DIRIGENTE U. O. C. APPROVVIGIONAMENTI

- VISTA** la Deliberazione n. 13 del 09.01.2020 relativa all'adozione dell'Atto Aziendale, approvato con DCA n. U00033 dell'11.02.2020 e pubblicato sul BURL del 13.02.2020 n. 13;
- VISTO** il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici" e le successive modificazioni intervenute: con il Decreto Legislativo n. 56 del 19.4.2017 "Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" e s.m.i.;
- VISTA** la L.R. n. 45 del 31.10.1996 concernente "Norme sulla gestione contabile e patrimoniale delle UU.SS.LL. e delle Aziende Ospedaliere";
- la DGR Lazio n. 1045 del 30.12.2020 avente ad oggetto "Adozione del piano biennale 2021 - 2022 degli acquisti di beni e servizi ai sensi dell'art. 498 bis del Capo I del Titolo X del regolamento regionale 1/2002 così come modificato dalla DGR 512/2020";
- PREMESSO** che con Deliberazione del Direttore Generale n. 197 del 21.12.2021, per le motivazioni meglio indicate nell'atto medesimo, è stata indetta "gara a Procedura Negoziata, mediante utilizzazione della PIATTAFORMA M.E.P.A., per l'affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale per la durata di n. 2 anni, differimento del servizio in essere al 31.12.2021 e proroga tecnica per il periodo 01.01.2022 28.02.2022";
- ATTESTATO** che alla suddetta RdO è stato assegnato il nr. **2934671** e C.I.G. **90701425F5**;
- che è stato individuato il dott. Guido Ionta quale RUP del servizio in argomento;
- che, al termine fissato per la chiusura della procedura di scelta del contraente, ore 12,00 del 21.01.2022, è pervenuta, tramite la piattaforma MEPA l'offerta della Coop Soc. Il Grande Carro;
- che con deliberazione n. 100 del 31.01.2022, è stata nominata Commissione di gara a procedura negoziata, mediante utilizzazione del MEPA, per l'affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale, per la durata di n. 2 anni;
- che con Deliberazione Direttore Generale n. 186 del 18.02.2022 questo Ufficio ha provveduto a rettificare la su menzionata Deliberazione del Direttore Generale n. 100/2022, nella sola firma a pag. 3, lasciando invariati i restanti contenuti;

Deliberazione

che detta Commissione incaricata dell'espletamento della gara è formata nella seguente composizione:

Presidente: dott.ssa Diana Pasquarelli
Componente: dott. Enzo Caserta
Componente: dott. Massimo Di Colantonio
Segretario: Walter Caleca

PRESO ATTO degli atti di gara ed i verbali, quest'ultimi parte integrante della presente deliberazione, con cui la Commissione di gara propone l'aggiudicazione della fornitura di che trattasi;

dell'offerta presentata:

Costo Unitario iva inclusa (4%)	Unità	Totale
5,6056	33.800 pasti nel biennio	189.469,28

PROSPETTO DEI COSTI RIFERITI A 2 ANNI DI ATTIVITA'		
MACROVOCE	INCIDENZA (arrotondamento)	IMPORTO (iva esclusa)
COSTO (escluso sicurezza)	97%	176.722,00
SPESE PER LA SICUREZZA	3%	5.460,00
TOTALE GENERALE		182.182,00

N.B. Il prezzo sopraindicato è **iva esclusa** e l'aliquota a cui è assoggettato è del **4%**.

RITENUTO pertanto, di prendere atto delle risultanze degli atti di gara e della proposta di aggiudicazione del servizio alla:
 Coop Soc. Il Grande Carro;

Deliberazione

FORNITORE	
Ragione o Denominazione Sociale	COOPERATIVA SOCIALE IL GRANDE CARRO A R.L.
Forma di partecipazione	Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)
Codice Identificativo dell'Operatore Economico	05198661000
Codice Fiscale Operatore Economico	05198661000
Partita IVA di Fatturazione	05198661000
Sede Legale	VIA DI DONNA OLIMPIA 30 - ROMA (RM)
Telefono	0656486508
Posta Elettronica Certificata	ILGRANDECARRO@ARUBAPEC.IT
Tipologia impresa	Società a Responsabilità Limitata

RITENUTO di poter far decorrere il nuovo servizio a far data dal 01.03.2022 con termine il 29.02.2024;

PRESO ATTO che per la nostra Azienda l'attività di coordinamento di detto servizio sarà seguita nel seguente modo:
RUP dott. Guido Ionta;
Gestione Fatture Centro Ordinante: Dipartimento Salute Mentale (LDSM);
Dipartimento di Salute Mentale: aspetti relativi all'inclusione sociale dei pazienti del DSM;

ATTESO che l'efficacia della aggiudicazione definitiva è subordinata all'esito positivo del controllo dei requisiti avviato sul sistema AVCPASS dell'ANACV;

ATTESTATO che il presente provvedimento, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza è totalmente legittimo e utile per il servizio pubblico, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della L. 20/1994 e successive modifiche, nonché alla stregua dei criteri di economicità e di efficacia di cui all'art. 1, punto primo comma L. 241/90:

VERIFICATO che il presente provvedimento non è sottoposto al controllo regionale ai sensi del combinato disposto dell'art.30 della L.R. n. 18/94 e successive modificazioni e degli artt. 21 e 22 della L. R. n. 45/96;

PROPONE

Per le motivazioni esposte nelle premesse:

- di aggiudicare alla Cooperativa Il Grande Carro la gara a procedura negoziata, mediante utilizzazione del MEPA, per l'affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale, per la durata di n. 2 anni, periodo 01.03.2022 - 29.02.2024 per un importo presunto complessivo di € 189.469,28 I.V.A. compresa;

Deliberazione

- Alla spesa occorrente per la presente aggiudicazione, pari a € 189.469,28 IVA compresa, si farà fronte mediante l'utilizzo delle seguenti sub:

- utilizzare l'autorizzazione di spesa n. 600/2022 sub 18 sul sottoconto n. 502010504 per il periodo 01.03.2022 – 31.12.2022 per l'importo di € 78.945,53;
- utilizzare l'autorizzazione di spesa n. 600/2023 con sub sul sottoconto n. 502010504 per il periodo 01.01.2023 – 31.12.2023 per € 94.734,64;
- utilizzare l'autorizzazione di spesa n. 600/2024 con sub sul sottoconto n. 502010504 di € 15.789,11 per il periodo 01.01.2024 – 29.02.2024, per il valore complessivo di € 15.789,11;

- di confermare:

RUP dott. Guido Ionta;

Gestione Fatture Centro Ordinante: Dipartimento Salute Mentale (LDSM);

Dipartimento di Salute Mentale: aspetti relativi all'inclusione sociale dei pazienti del DSM;

- di individuare la dott.ssa Cristina Vio quale delegata alla firma contrattuale dell'aggiudicazione di gara, nei confronti dell'affidatario: Cooperativa Il Grande Carro;

IL DIRIGENTE U. O. C. APPROVVIGIONAMENTI
Dr.ssa Diana Pasquarelli

IL DIRETTORE GENERALE

- VISTO** il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00201 del 29.10.2021;
- VISTA** la deliberazione n. 1 del 02.11.2021 avente ad oggetto: "insediamento della Dr.ssa Francesca Milito in qualità di Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Locale Roma 3";
- LETTA** la proposta di delibera sopra riportata presentata dal responsabile dell'Unità Organizzativa in frontespizio indicata;
- PRESO ATTO** che il Dirigente proponente il presente provvedimento, sottoscrivendolo, attesta che lo stesso, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza è totalmente legittimo, utile e proficuo per il servizio pubblico, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della L. 20/1994 e successive modifiche, nonché alla stregua dei criteri di economicità e di efficacia di cui all'art. 1, primo comma, L. 241/90;
- VISTI** il parere del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario riportati in frontespizio;

Deliberazione

DELIBERA

di adottare la proposta di deliberazione con oggetto:

“Aggiudicazione della gara a procedura negoziata, mediante utilizzazione del MEPA, per l’affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale, per la durata di n. 2 anni, periodo 01.03.2022 - 29.02.2024 alla Cooperativa Il Grande Carro”;

composta di n. 6 pagine e di n. __3__ allegati, nei termini indicati.

Il presente atto sarà pubblicato all’Albo on line dell’Azienda per giorni 15 consecutivi, ai sensi della L. R. 31/10/1996 n. 45.

Il Direttore Generale
Dr.ssa Francesca Milito

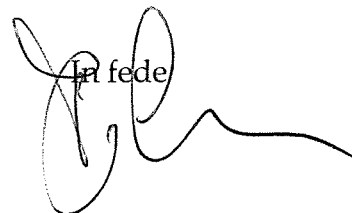
La sottoscritta _ **dott. Massimo Di Colantonio**, in qualità di ___COMPONENTE___ della Commissione incaricata dell'espletamento della "gara a procedura negoziata, mediante utilizzazione del MEPA, per l'affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale, per la durata di n. 2 anni" alla luce della normativa vigente in materia (art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i; art. 51 c.p.c, Decreto Ministro Funzione Pubblica del 28.11.2000)

DICHIARA

sotto la propria responsabilità:

- di non avere titolarità o partecipazioni alle quote delle ditte partecipanti alla gara sopra indicata;
- di non essere coniuge, né parente o affine, entro il quarto grado, degli amministratori o dei soggetti aventi cariche sociali nelle ditte partecipanti alla gara,
- di non aver avuto contratti a titolo privato con le ditte partecipanti alla gara nel biennio precedente alla data odierna.

li 16/02/22

In fede


Coop che hanno proposto offerte:

- Coop Soc. Integrata il Grande Carro;



La sottoscritta dott.ssa Diana Pasquarelli, in qualità di PRESIDENTE della Commissione incaricata dell'espletamento della "gara a procedura negoziata, mediante utilizzazione del MEPA, per l'affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale, per la durata di n. 2 anni", alla luce della normativa vigente in materia (art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i; art. 51 c.p.c, Decreto Ministro Funzione Pubblica del 28.11.2000)

DICHIARA

sotto la propria responsabilità:

- di non avere titolarità o partecipazioni alle quote delle ditte partecipanti alla gara sopra indicata;
- di non essere coniuge, né parente o affine, entro il quarto grado, degli amministratori o dei soggetti aventi cariche sociali nelle ditte partecipanti alla gara,
- di non aver avuto contratti a titolo privato con le ditte partecipanti alla gara nel biennio precedente alla data odierna.

li 16.2.2022

In fede

Coop che hanno proposto offerte:

- Coop Soc. Integrata il Grande Carro;



La sottoscritta _ dott. Enzo Caserta, in qualità di ___COMPONENTE__ della Commissione incaricata dell'espletamento della "gara a procedura negoziata, mediante utilizzazione del MEPA, per l'affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale, per la durata di n. 2 anni" alla luce della normativa vigente in materia (art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i; art. 51 c.p.c, Decreto Ministro Funzione Pubblica del 28.11.2000)

DICHIARA

sotto la propria responsabilità:

- di non avere titolarità o partecipazioni alle quote delle ditte partecipanti alla gara sopra indicata;
- di non essere coniuge, né parente o affine, entro il quarto grado, degli amministratori o dei soggetti aventi cariche sociali nelle ditte partecipanti alla gara,
- di non aver avuto contratti a titolo privato con le ditte partecipanti alla gara nel biennio precedente alla data odierna.

li 15/2/2022

In fede

Coop che hanno proposto offerte:

- Coop Soc. Integrata il Grande Carro;

VERBALE N. 1

Della Commissione di gara:

“gara a Procedura Negoziata, mediante utilizzazione della PIATTAFORMA M.E.P.A., per l’affidamento alle Cooperative Sociali Integrate di tipo B del servizio di fornitura pasti presso i Centri Diurni del DSM aziendale per la durata di n. 2 anni.

C.I.G.: __90701425F5__”.

PREMESSA

- Con deliberazione del Direttore Generale n. 197 del 21.12.2021, alla quale si rinvia per ogni miglior dettaglio e conoscenza, è stata indetta la gara in epigrafe.

La gara sarà esperita secondo le disposizioni del D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016 e s.m.i.

La RdO di riferimento è la n. _2934671_ - scadenza presentazione offerte ore 12.00 28.01.2022.

RUP servizio fornitura di pasti DSM dott. Guido Ionta.

Con Deliberazione del Direttore Generale n. 100 del 31.01.2022 e con Deliberazione di rettifica n. 186 del 18.02.2022 si è provveduto alla nomina della Commissione di gara composta da:

Presidente: dott.ssa Diana Pasquarelli

Componente: dott. Enzo Caserta

Componente: dott. Massimo Di Colantonio

Segretario: Walter Caleca

la Commissione

il giorno 24 febbraio 2022, attraverso collegamento Mepa, aprono la RdO n. _22934671_.

Presente n. 1 offerta Cooperativa il Grande Carro.

Viene scaricata la “Busta Amministrativa” la documentazione richiesta nella lettera/capitolato, prodotta dalla Cooperativa il Grande Carro.

Si ritiene confacente a quanto richiesto, e quindi sarà possibile procedere alle conseguenti fasi di gara.

Ammessa, quindi, alla fase di gara successiva la Cooperativa Il Grande Carro.

Viene scaricata la “Busta Tecnica” che contiene:

1. Dichiarazione Contratti 2022;
2. Certificato Rina;
3. Schema organizzativo.

La Commissione procede al controllo della su citata documentazione, il punteggio da assegnare è su un massimo di punti 70.

La Commissione valuta nel seguente modo:



Il presente verbale, redatto il giorno 24 febbraio 2022, è composto di pag. 3.

Elementi (i) per l'attribuzione del punteggio tecnico - Elementi Progetto tecnico	Punteggio Wi
1 - gestione ed organizzazione del servizio. a. Organizzazione della veicolazione dei pasti (max 8 punti) b. Protocolli di pulizia (max 5 punti) c. Formazione ed aggiornamento del personale (max 5 punti)	13,5 a) 0,75 b) 0,75 c) 0,75
2 - gestione approvvigionamento derrate e menù. a. Gestione degli approvvigionamenti (max 5 punti) b. Programmazione e tipo di "menù" offerti (max 5 punti)	7,5 a) 0,75 b) 0,75
Elementi (i) per l'attribuzione del punteggio tecnico - Esecuzione dell'appalto	Punteggio Wi
1 - modalità di reportistica dei pasti erogati da inviare settimanalmente al DEC corredati dalle certificazioni di corretta esecuzione	6 punti a) 1
2 - precedenti contratti/convenzioni con i DSM per attività di tirocinio/formazione svolte negli ultimi 3 anni (2018-2019-2020): punti 1 per ogni progetto di durata di almeno 12 mesi. In caso di progetti pluriennali il punteggio sarà attribuito per ogni periodo di 12 mesi. L'attività dovrà essere documentabile attraverso regolari contratti/convenzioni.	12 punti a) 1
3 - precedenti contratti di inserimento lavorativo di utenti dei DSM svolte negli ultimi 3 anni (2018-2019-2020): punti 1 per ogni contratto di durata di almeno 12 mesi. In caso di contratti pluriennali il punteggio sarà attribuito per ogni periodo di 12 mesi.	12 punti a) 1
4 - numero e curriculum del personale non DSM, che verrà addetto al servizio oggetto dell'appalto: punti 1 per ogni anno di attività espletata in servizi di fornitura pasti o analoghi.	4,5 punti a) 0,75
6 - numero dei soci della cooperativa in carico ai DSM: 1 punto per ogni socio.	12 punti a) 1
TOTALE	61,5

Dallo studio della documentazione presentata si determina il seguente risultato (come da scheda sinottica completa di parziali per argomento):

	TOTALE QUALITA'
COOPERATIVA IL GRANDE CARRO	61,5

Il presente verbale, redatto il giorno 24 febbraio 2022, è composto di pag. 3.

Ammessa, quindi, alla fase di gara successiva la Cooperativa, si procede alle operazioni relative all'apertura della busta Offerta Economica.

	<i>Denominazione Cooperativa</i>	<i>Offerta</i>
1	COOPERATIVA IL GRANDE CARRO	€ 5,39 + I.V.A.

La Commissione prende atto dell'offerta, la ritiene in linea con quanto era nelle aspettative di gara, parametrando i punteggi Qualità con il punteggio prezzo si ottiene:

	TOTALE QUALITA'	PREZZO	PUNTEGGIO PREZZO	TOTALE
COOPERATIVA IL GRANDE CARRO	61,5	€ 5,39 + I.V.A.	30	91,5

La Commissione, propone aggiudicatario provvisorio la Cooperativa Il Grande Carro della "gara a procedura negoziata per l'affidamento del servizio di fornitura di pasti presso: Vari Centri Diurni."

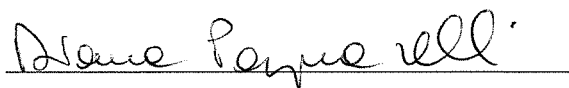
L'aggiudicazione è da intendersi immediatamente vincolante per il concorrente aggiudicatario, mentre, per l'Amministrazione, essa sarà subordinata agli adempimenti previsti dalla legislazione antimafia ed alle verifiche dei requisiti e delle eventuali dichiarazioni sostitutive.

In ogni caso la presente proposta di aggiudicazione provvisoria è soggetta all'approvazione con apposito provvedimento dell'Amministrazione, in conformità con quanto disposto dalla vigente normativa.

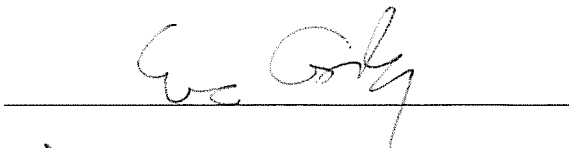
Alle ore 12,00, il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Il plico contenente la documentazione di gara viene lasciato in custodia presso i locali della U.O.C. Approvvigionamenti.

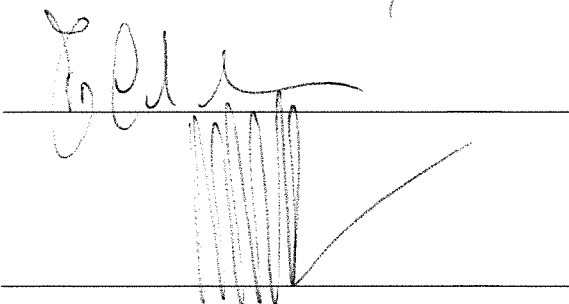
Presidente: dott.ssa Diana Pasquarelli



Componente: dott. Enzo Caserta



Componente: dott. Massimo Di Colantonio



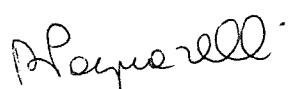
Segretario: Walter Caleca



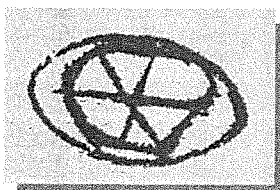
Il presente verbale, redatto il giorno 24 febbraio 2022, è composto di pag. 3.

Elementi (i) per l'attribuzione del punteggio tecnico - <u>Elementi Progetto tecnico</u>	Punteggio Wi
<p>1 - gestione ed organizzazione del servizio.</p> <p>0,75 a. Organizzazione della veicolazione dei pasti (max 8 punti)</p> <p>0,75 b. Protocolli di pulizia (max 5 punti)</p> <p>0,75 c. Formazione ed aggiornamento del personale (max 5 punti)</p>	<p>MAX 18 punti</p> <p>a) 1 = 18</p> <p>b) 0,75 = 13,5</p> <p>c) 0,50 = 9</p> <p>d) 0,25 = 4,5</p> <p>e) 0 = escluso</p> <p style="text-align: right;">13,5</p>
<p>2 - gestione approvvigionamento derrate e menù.</p> <p>0,75 a. Gestione degli approvvigionamenti (max 5 punti)</p> <p>0,75 b. Programmazione e tipo di "menù" offerti (max 5 punti)</p>	<p>MAX 10 punti</p> <p>a) 1 = 10</p> <p>b) 0,75 = 7,5</p> <p>c) 0,50 = 5</p> <p>d) 0,25 = 2,5</p> <p>e) 0 = escluso</p> <p style="text-align: right;">7,5</p>
Elementi (i) per l'attribuzione del punteggio tecnico - <u>Esecuzione dell'appalto</u>	Punteggio Wi
<p>1 - modalità di reportistica dei pasti erogati da inviare settimanalmente al DEC corredati dalle certificazioni di corretta esecuzione</p> <p>1</p>	<p>MAX 6 punti</p> <p>a) 1 = 6</p> <p>b) 0,75 = 4,5</p> <p>c) 0,50 = 3</p> <p>d) 0,25 = 1,5</p> <p>e) 0 = escluso</p> <p style="text-align: right;">6</p>
<p>2 - precedenti contratti/convenzioni con i DSM per attività di tirocinio/formazione svolte negli ultimi 3 anni (2018-2019-2020): punti 1 per ogni progetto di durata di almeno 12 mesi. In caso di progetti pluriennali il punteggio sarà attribuito per ogni periodo di 12 mesi. L'attività dovrà essere documentabile attraverso regolari contratti/convenzioni.</p> <p>1</p>	<p>MAX 12 punti</p> <p>a) 1 = 12</p> <p>b) 0,75 = 9</p> <p>c) 0,50 = 6</p> <p>d) 0,25 = 3</p> <p>e) 0 = escluso</p> <p style="text-align: right;">12</p>
<p>3 - precedenti contratti di inserimento lavorativo di utenti dei DSM svolte negli ultimi 3 anni (2018-2019-2020): punti 1 per ogni contratto di durata di almeno 12 mesi. In caso di contratti pluriennali il punteggio sarà attribuito per ogni periodo di 12 mesi.</p> <p>1</p>	<p>MAX 12 punti</p> <p>a) 1 = 12</p> <p>b) 0,75 = 9</p> <p>c) 0,50 = 6</p> <p>d) 0,25 = 3</p> <p>e) 0 = escluso</p> <p style="text-align: right;">12</p>
<p>4 - numero e curriculum del personale non DSM, che verrà addeito al servizio oggetto dell'appalto: punti 1 per ogni anno di attività espletata in servizi di fornitura pasti o analoghi.</p> <p>0,75</p>	<p>MAX 6 punti</p> <p>a) 1 = 6</p> <p>b) 0,75 = 4,5</p> <p>c) 0,50 = 3</p> <p>d) 0,25 = 1,5</p> <p>e) 0 = escluso</p> <p style="text-align: right;">4,5</p>
<p>6 - numero dei soci della cooperativa in carico ai DSM: 1 punto per ogni socio.</p> <p>6</p>	<p>MAX 6 punti</p> <p style="text-align: right;">6</p>
TOTALE	70









Coop. Soc. Il Grande Carro
Via di D. Olimpia n. 30 00152 Roma
e-mail: ilgrandecarro.coop@gmail.com
P.I. 05198661000

Roma, 21 gennaio 2022

**Spett.le ASL Roma 3
U.O.C. Approvvigionamenti
Via Casal Bernocchi, 73
00125 ROMA**

Oggetto: Gara a procedura negoziata per l'affidamento del servizio di fornitura di pasti presso:
Centro Diurno Portuense - Via Brisse, Centro Diurno Fiumicino – Largo dello Spinarello, Centro
Diurno Tagaste – Via Tagaste, Centro Diurno Monteverde – Via Crescenzo del Monte, Centro
Diurno Giovagnoli - Via Giovagnoli – CIG 90701425F5

Il sottoscritto Ilario Volpi in qualità di legale rappresentante della Coop. Soc. Il Grande Carro a r.l. onlus con sede legale in Via Donna Olimpia, 30 – 00152 Roma e con P.IVA 05198661000, **dichiara il seguente dettaglio dei costi che compongono l'Offerta Economica**

Costo Unitario iva inclusa (4%)	Unità	Totale
5,6056	33.800 pasti nel biennio	189.469,28

PROSPETTO DEI COSTI RIFERITI A 2 ANNI DI ATTIVITA'		
MACROVOCE	INCIDENZA (arrotondamento)	IMPORTO (iva esclusa)
COSTO (escluso sicurezza)	97%	176.722,00
SPESE PER LA SICUREZZA	3%	5.460,00
TOTALE GENERALE		182.182,00

N.B. Il prezzo sopraindicato è **iva esclusa** e l'aliquota a cui è assoggettato è del 4%.

**IL PRESIDENTE
(Dr. Ilario Volpi)**

OFFERTA ECONOMICA RELATIVA A:	
Numero RDO	2934671
Descrizione RDO	Pasti DSM 2022
Criterio di Aggiudicazione	Gara ad offerta economicamente piu' vantaggiosa
Lotto	1 (Oggetto di Fornitura (Lotto unico))
CIG	9040427C5B
CUP	Non inserito

AMMINISTRAZIONE	
Nome Ente	ASL ROMA 3
Codice Fiscale Ente	04733491007
Nome ufficio	UOC APPROVVIGIONAMENTI
Indirizzo ufficio	VIA CASAL BERNOCCHI 73 - ROMA (RM)
Telefono / FAX ufficio	0656487323 / 0656487408
Codice univoco ufficio per Fatturazione Elettronica	
Punto ordinante	PASQUARELLI DIANA / CF:PSQDNI60A54H501E
Firmatari del contratto	ILARIO VOLPI / CF:VLPLRI59D01C309G

FORNITORE	
Ragione o Denominazione Sociale	COOPERATIVA SOCIALE IL GRANDE CARRO A R.L.
Forma di partecipazione	Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)
Codice Identificativo dell'Operatore Economico	05198661000
Codice Fiscale Operatore Economico	05198661000
Partita IVA di Fatturazione	05198661000
Sede Legale	VIA DI DONNA OLIMPIA 30 - ROMA (RM)
Telefono	0656486508
Posta Elettronica Certificata	ILGRANDECARRO@ARUBAPEC.IT
Tipologia impresa	Società a Responsabilità Limitata

Numero di iscrizione al Registro Imprese/Nome e Nr iscrizione Albo Professionale	RM - 161251
Data di iscrizione Registro Imprese/Albo Professionale	04/03/1997
Provincia sede Registro Imprese/Albo Professionale	RM
PEC Ufficio Agenzia Entrate competente al rilascio attestazione regolarità pagamenti imposte e tasse:	DP.1ROMA@PCE.AGENZIAENTRATE.IT
CCNL applicato / Settore	COOPERATIVE SOCIALI / TERZIARIO
Legge 136/2010: dati rilasciati dal Fornitore ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari	
IBAN Conto dedicato (L 136/2010) (*)	IT09X0200805052000400073012
Soggetti delegati ad operare sul conto (*)	Ilario Volpi, c.f. VLPLRI59D01C309G; Giovanna Colao, c.f. CLOGNN63T52H501Y

DATI DELL'OFFERTA	
Identificativo univoco dell'offerta	7542321
Offerta sottoscritta da	VOLPI ILARIO
Email di contatto	ILGRANDECARRO@ARUBAPEC.IT
L'Offerta sarà irrevocabile ed impegnativa fino al	21/01/2023 10:02
Contenuto dell'Offerta - Oggetto di Fornitura (1 di 1)	
Bando	Pasti DSM 2022
Categoria	Servizi di ristorazione
Descrizione Oggetto di Fornitura	Servizi di Ristorazione socio sanitaria
Quantità	1
PARAMETRO RICHIESTO	VALORE OFFERTO
Tipo contratto	Acquisto
Prezzo complessivo della fornitura del servizio*	5,39
Offerta economica per il lotto 1	
Formulazione dell'offerta economica	Valore economico (Euro)
Valore dell'offerta per il Lotto 1	5,39000000 Euro (cinque/39000000 Euro)

Oneri di Sicurezza non oggetto di ribasso e non compresi nell'Offerta: <i>(non specificati)</i>
Costi di Sicurezza aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016, compresi nell'Offerta: 5460,00000000 (Euro)

INFORMAZIONI DI CONSEGNA E FATTURAZIONE	
Data Limite per Consegna Beni / Decorrenza Servizi	8 giorni dalla stipula
Dati di Consegna	Sedi Territoriali DSM
Dati e Aliquote di Fatturazione	Codice IPA di Fatturazione Elettronica: . Aliquote: secondo la normativa vigente
Termini di Pagamento	60 GG Data Accertamento Conformità Merci / Servizi

SITUAZIONE DI CONTROLLO DI CUI ALL'ART. 2359 C.C.
L'operatore economico non si trova rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale

SUBAPPALTO
Il Fornitore dichiara che, in caso di aggiudicazione, per il lotto "1" non intende affidare alcuna attività oggetto della presente gara in subappalto



Il Grande Carro
Cooperativa Sociale Integrata – ONLUS

Spett.le ASL Roma 3
U.O.C. Approvvigionamenti
Via Casal Bernocchi, 73
00125 ROMA

Oggetto: Gara a procedura negoziata per l'affidamento del servizio di fornitura di pasti presso: Centro Diurno Portuense - Via Brisse, Centro Diurno Fiumicino – Largo dello Spinarello, Centro Diurno Tagaste – Via Tagaste, Centro Diurno Monteverde – Via Crescenzo del Monte, Centro Diurno Giovagnoli - Via Giovagnoli – CIG 90701425F5

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000

Il sottoscritto Ilario Volpi, nato a Castiglione del Lago (PG), il 1/4/1959, residente a Roma in Via Rosa Raimondi Garibaldi, 141, Presidente e Legale rappresentante della Cooperativa Sociale “Il Grande Carro” a r. l. con sede legale in Via di Donna Olimpia, 30, con la presente, ai sensi del DPR n. 445/2000, consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale, dichiara il seguente:

SCHEMA ORGANIZZATIVO – PROGETTO TECNICO :

1. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Le modalità di gestione ed organizzazione del servizio sono in linea generale quelle richiamate dal Capitolato Speciale e dalla Lettera di invito. La programmazione della attività si articola quindi in scelte di organigramma funzionale, di valorizzazione degli aspetti formativi e di inserimento lavorativo e di messa a disposizione del servizio di adeguata strumentazione tecnica.

Nell'esecuzione del servizio, in particolare, saranno individuate le figure professionali che assolveranno le responsabilità:

- di commessa, assicurando il rapporto con la committenza;
- di produttività, assicurando l'ottimizzazione delle attività di produzione dei pasti e della loro consegna;
- della sicurezza, con uno sviluppo delle metodiche operative che tiene conto delle difficoltà oggettive e soggettive degli addetti in carico al DSM o in corso di tirocinio;

- degli inserimenti lavorativi, assicurando nei limiti del servizio da svolgere la personalizzazione delle mansioni al fine di valorizzare le competenze e le abilità individuali e lo sviluppo di azioni di formazione in corso di lavoro.

Si ritiene importante sottolineare un ulteriore elemento che attiene la **flessibilità e la personalizzazione del servizio**: i pasti saranno consegnati giornalmente dai nostri operatori presso i diversi Centri Diurni. L'attività prevede un servizio di prenotazione quotidiano che raccoglie il numero effettivo di utenti ed eventuali specifiche esigenze alimentari. La prenotazione o **la segnalazione di particolari esigenze vengono accolte fino alle ore 10 della mattinata**. L'offerta terrà conto di particolari esigenze dietetiche degli utenti.

Da segnalare inoltre in premessa, la **disponibilità tecnologico – strumentale** della Cooperativa che dispone di:

- una cucina professionale (6 fuochi, due celle frigorifere, macchine sigillatrici, abbattitore, ecc.) e comunque completamente attrezzata con autorizzazione come “laboratorio di pasti da asporto” fin dal 2000 ed ubicata a Roma in Via di Donna Olimpia, 30
- due automezzi (tipologia Dacia Dokker) opportunamente attrezzati per l'effettuazione della consegna presso i locali dei Centri Diurni.

Per quanto concerne il dettaglio delle modalità di esecuzione del servizio si fa riferimento e si rimanda allo specifico Manuale di Autocontrollo per la sicurezza alimentare redatto secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg. 852/04/CE elaborato dalla Cooperativa in collaborazione con il Gruppo Maurizi s. r. l. la cui versione integrale è mantenuta e disponibile presso la sede della Cooperativa. La Cooperativa inoltre dispone di specifica certificazione secondo le norme ISO 9001:2015 per “Preparazione e consegna di pasti da asporto. Progettazione e realizzazione di interventi finalizzati all'inserimento sociale e lavorativo di soggetti con disabilità e svantaggiati”.

a) ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Per garantire che durante la preparazione, il carico ed il trasporto vengano preservate le condizioni idonee per la della salubrità dei prodotti ed assicurare la catena del freddo e del caldo si applicherà la PROCEDURA PER LA PREPARAZIONE AL CARICO E TRASPORTO prevista dallo specifico manuale di autocontrollo in uso da parte della Cooperativa.

Tale procedura si applica ad ogni trasporto dei prodotti alimentari ed i viaggi per la consegna dei prodotti a ciascuno dei destinatari non dureranno più di 1 ora e 15 minuti.

Il responsabile del trasporto è incaricato della corretta applicazione di tale procedura che include caricare correttamente i prodotti all'interno dell'automezzo, cercando di non sovraccaricare e di assicurare la stabilità dei contenitori durante il tragitto, per evitare danni.

Prima di ogni trasporto l'automezzo viene avvicinato all'area di carico merci e l'autista verifica che il vano di carico sia pulito.

Gli alimenti verranno confezionati in monoporzioni attraverso apposita sigillatrice e riposti in contenitori in policarbonato.

Sarà cura dell'autista anche verificare la chiusura ermetica dei contenitori e la pulizia di essi, nonché la conformità del vano carico e dei contenitori. Lo stesso operatore dovrà registrare il tutto sul modulo “controlli di conformità e a fine mese il responsabile verificherà la correttezza della registrazione ed apporrà la sua firma come approvazione della stessa. Tali documenti saranno dallo stesso conservati ed archiviati.

Qualora il RHACCP si renda conto che le previste operazioni non siano state effettuate correttamente registra l'accaduto sulla scheda M 10,1 e fa provvedere alla pulizia.

Per la consegna dei pasti alle diverse sedi, vengono utilizzati 2 furgoncini (Dacia Dokker)

che consentono di velocizzare l'arrivo a destinazione ed abbattere i tempi dalla preparazione.

I mezzi di trasporto sono coibentati e oggetto di specifica autorizzazione sanitaria

b) PROTOCOLLI DI PULIZIA

Il PROGRAMMA DI SANIFICAZIONE ha come scopo di assicurarsi che le attrezzature e gli ambienti siano sanificati in modo che possano garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti.

Tale programma si applica in tutti i locali del nostro Centro Cottura. Il controllo sullo stato igienico delle attrezzature e dei locali è effettuato tutti i giorni prima di iniziare il lavoro e viene registrato sul modulo "CONTROLLI DI PROCESSI". Sarà compito del personale interno applicare il programma di sanificazione e sarà responsabilità del legale rappresentante accertarsi dell'avvenuta sanificazione.

Per attuare una giusta procedura che mira a rendere sani i locali, le attrezzature e gli utensili impiegati sarà necessario eseguire diverse fasi come da specifici protocolli di procedura contenuti nel Manuale

Per la detersione si intende la fase della sanificazione che comprende l'insieme delle operazioni necessarie a rimuovere lo sporco ed i residui di lavorazione dalle superfici in modo da renderle visivamente pulite.

Per disinfestazione si prevede l'impiego di un prodotto disinfettante al fine di eliminare dalle superfici i microorganismi patogeni e di ridurre la carica batterica. Alla disinfestazione deve seguire un abbondante risciacquo e un'accurata asciugatura.

- Per l'utilizzo delle soluzioni detergenti e di quelle disinfettanti si seguono sempre le indicazioni in etichetta rilasciate dal fornitore o presenti sulla scheda tecnica da esso fornita in modo da evitare danni al personale o alle attrezzature e fare in modo che non rimangano residui a diretto contatto con gli alimenti. Inoltre non verranno mai travasati i prodotti in altri contenitori.

- Non si utilizza mai acqua troppo calda per evitare che si verifichi la denaturazione delle proteine o troppo fredda per evitare la solidificazione dei grassi. La temperatura ottimale è tra i 30/40° C

- I nebulizzatori saranno riempiti prima di acqua e poi del prodotto in maniera che non si formi la schiuma e durante le operazioni di pulizia non saranno appoggiati su attrezzature o piani di lavoro già sanificati

-Dopo le operazioni di pulizia viene rimossa la carta monouso, buttandola in contenitori dotati di coperchio e i prodotti utilizzati vengono riposti negli armadi destinati esclusivamente a questo scopo.

La correttezza della procedura viene verificata tramite controlli sensoriali, piano di campionamento e verifiche ispettive delle condizioni igieniche sanitarie (cfr. a titolo esemplificativo **ALLEGATO 1** = copie Rapporto di Prova n° 21G01291/E1 e n° 21G01292/E1 del 2 agosto 2021)

c) FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

La formazione del personale garantisce la sicurezza alimentare dei propri prodotti rispetto ai pericoli introducibili dal personale addetto e/o dai visitatori. Ad ottobre 2020 sono stati inoltre effettuati 2 specifici Corsi:

- corso haccp per personale non qualificato della durata di 8 ore
- corso haccp "responsabile di industria alimentare" della durata di 20 ore

Tutti gli attestati relativi ai corsi di formazione di tutto il personale sono mantenuti presso la sede della Cooperativa

E' stata inoltre svolta la formazione specifica connessa alle diverse fasi e ai diversi aspetti della pandemia da Covid 19 per il quale è stato adottato specifico Protocollo anticontagio aziendale.

2. GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E MENU'

a) GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI

E' cura della Cooperativa accertare che gli approvvigionamenti siano effettuati presso fornitori che possano garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti forniti. Per alcuni prodotti, inoltre (es. verdure e frutta), viene sistematicamente privilegiato il ricorso a piccoli produttori locali e/o ad autoproduzioni consentendo al massimo l'utilizzo di materie e di prodotti cosiddetti a Km0 o "filiera corta"

b) PROGRAMMAZIONE E TIPO DI MENU' OFFERTI

La programmazione dei menù prevede il rispetto della stagionalità ed è quindi strutturata su 4 diverse variazioni (primaverile, estiva, autunnale ed invernale) che cambiano e ruotano con cadenza settimanale nel rispetto dei corretti criteri dietetici e dei parametri dei valori nutrizionali e una alternanza giornaliera. Come da Capitolato/lettera di invito, il servizio a gara prevede la fornitura di pasti unitari composti da: **un primo, un secondo, un contorno, frutta o dessert**. A titolo esemplificativo si riporta di seguito la tipologia dei menù proposta nelle diverse stagioni:

1. MENU PRIMAVERILE

PRIMA SETTIMANA

LUN	Riso al pomodoro	Mozzarella	Pomodoro
MAR	Pennette al tonno	Cotoletta di pesce	Purè di patate
MER	Farfalle primavera	Uova sode	Spinaci all'agro
GIO	Mezzepenne alla puttanesca	Hamburger	Piselli in tegame
VEN	Fusilli al pesto di rucola	Bastoncini di pesce	Fagiolini all'agro

SECONDA SETTIMANA

LUN	Risotto allo zafferano	Cordombleu	Bieta all'agro
MAR	Conchiglie alla norma	Petto di pollo al limone	Patate arrosto
MER	Rigatoni alla zingara	Caciotta semistagionata	Fagiolini all'agro
GIO	Fusilli al pesto	Spezzatino di vitella	Piselli in tegame
VEN	Pasta al forno con ricotta e salumi	Pesce gratin	Broccoletti ripassati

TERZA SETTIMANA

LUN	Orecchiette con cime di rapa	Stracchino	Verdure gratin
MAR	Sedani al ragù	Uova sode	Pomodori
MER	Conchiglie alle zucchine	Polpette in umido	Cavolfiori
GIO	Risotto primavera	Pollo arrosto	Patate arrosto
VEN	Trofie con pesto di rucola	Salsiccia	Cicoria ripassata

QUARTA SETTIMANA

LUN	Rigatoni all'amatriciana	Petto di pollo panato	Piselli in tegame
MAR	Conchiglie con verdure	Cordombleu	Spinaci all'agro
MER	Fusilli al pesto	Tacchino arrosto	Purè
GIO	Insalata di riso	Croccola di pesce	Fagiolini all'agro
VEN	Pizza margherita	Robiola	Insalata mista

2. MENU' ESTIVO

PRIMA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Farfalle al pesto	Uova sode	Spinaci all'agro
MAR	Mezze penne alla norma	Bastoncini di pesce	Insalata mista con mais
MER	Insalata di riso	Mozzarella	Pomodori conditi

GIO	Fusilli pomodoro fresco e basilico	Arrosto di tacchino	Carote al prezzemolo
VEN	Gnocchetti alle zucchine	Cordonbleu	Fagiolini

SECONDA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Mezze maniche all'amatriciana	Robiola	Bieta
MAR	Conchiglie fredde con tonno pomodoro e rucola	Polpette in bianco	Piselli in tegame
MER	Risotto al pomodoro e basilico	Cotoletta di pollo	Patate arrosto
GIO	Sedani alla checca	Hamburger vegetariani	Insalata verde
VEN	Fusilli con pesto di pomodori peperoni e parmigiano	Hamburger	Spinaci lessi

TERZA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Insalata di riso	Mozzarella	Fagiolini
MAR	Penne all'arrabbiata	Arrosto di tacchino	Cicoria ripassta
MER	Strozzapreti al pesto di basilico	Fagioli, sedano, tonno	Pomodori
GIO	Conchiglie fredde, pomodori, olive, basilico	Petto di pollo panato	Bieta all'agro
VEN	Rigatoni al sugo semplice con cipolla	Hamburger vegetariano	Piselli in tegame

QUARTA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Mezzemaniche al ragù	Stracchino	Cavolfiori all'agro
MAR	Farfalle al pesto di rucola	Frittata di zucchine e parmigiano	Patate arrosto
MER	Insalata di riso	Polpette in umido	Insalata mista
GIO	Penne all'arrabbiata	Cotolette di pollo	Piselli in tegame
VEN	Pasta fredda alla zingara	Bastoncini di pesce	Pomodori

3. MENU' AUTUNNALE

PRIMA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Pasta e ceci	Uova sode	Bieta all'agro
MAR	Penne al sugo	Polpette in bianco	Piselli in tegame
MER	Risotto con funghi	Petto di pollo panato	Spinaci
GIO	Orecchiette con cime di rapa	Robiola	Patate lesse
VEN	Minestrone con ditali	Bastoncini di pesce	Carote all'agro

SECONDA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Riso e bisì	Caciotta	Fagiolini
MAR	Farfalle con funghi e prezzemolo	Rollè di tacchino al forno	Verza stufata
MER	Rigatoni al sugo	Spezzatino di vitella	Piselli in tegame
GIO	Pasta e fagioli	Uova sode	Cavolfiori
VEN	Pizza margherita	Cotoletta di pesce	Bieta all'agro

TERZA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Minestrone	Mozzarella	Pomodori
MAR	Penne al sugo di tonno	Cotolette di pesce	Fagiolini
MER	Penne all'amatriciana	Polpette al vino	Purè
GIO	Gnocchetti al pesto di rucola	Hamburger vegetali	Piselli in tegame
VEN	Risotto allo zafferano	Salsicce	Cicoria ripassata

QUARTA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Mezzemaniche al ragù	Stracchino	Insalata mista
MAR	Fusilli alle olive	Pollo arrosto	Patate arrosto
MER	Risotto ai funghi	Hamburger	Piselli in tegame
GIO	Pasta e lenticchie	Uova sode	Spinaci all'agro
VEN	Pasta al forno con ricotta, cotto e piselli	Bastoncini di pesce	Fagiolini

4. MENU' INVERNALE

PRIMA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Polenta cacio e pepe	Uova sode	Bieta all'agro
MAR	Mezze penne al tonno	Cotolette di pesce	Purè all'olio con parmigiano
MER	Risotto ai funghi	Arista	Carote stufate
GIO	Pasta al forno al sugo	Robiola	Broccoletti all'agro
VEN	Pasta e ceci	Polpette in umido	Piselli

SECONDA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Orecchiette con cime di rapa	Hamburger	Spinaci lessi
MAR	Minestrone con riso	Bastoncini di pesce	Fagiolini
MER	Mezzemaniche al ragù	Caciotta di mucca	Cavolfiori all'agro
GIO	Pasta al forno con ricotta e prosciutto cotto	Pollo arrosto	Patate al forno
VEN	Polenta al sugo	Merluzzo panato	Piselli

TERZA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Zuppa di lenticchie	Stracchino	Bieta all'agro
MAR	Penne al sugo di tonno	Bastoncini	Patate arrosto
MER	Rigatoni all'amatriciana	Uova sode	Carote all'agro
GIO	Minestrone con orzo	Arrosto di tacchino	Piselli
VEN	Polenta cacio e pepe	Polpette al vino	Cavolfiori

QUARTA SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
LUN	Pasta e fagioli	Mozzarella	Spinaci
MAR	Risotto allo zafferano	Cotoletta di pollo	Purè
MER	Mezzemaniche con funghi e salsiccia	Hamburger vegetale	Piselli
GIO	Fusilli al pomodoro	Salsiccia	Broccoletti
VEN	Minestrone	Cheeseburger	Fagiolini

NB.

Fanno quotidianamente parte dei menu Frutta o Dessert quali ad es.: frutta di stagione o fetta di torta artigianale

Da segnalare inoltre che la programmazione prevede l'adozione di menù specifici e personalizzati a fronte di particolari esigenze dietetiche o di richieste specifiche quali ad esempio quelli dovuti a intolleranze alimentari, a fattori religiosi, ecc.

Si prevede, infine, la fornitura di menù speciali in occasione delle Festività.

SCHEMA ORGANIZZATIVO – ESECUZIONE DELL'APPALTO :

1. Modalità di reportistica

I pasti viaggiano con bolla giornaliera che riporta il numero esatto dei pasti forniti che viene controfirmato dal referente del singolo presidio. Si riporta in **ALLEGATO 2** (del file Varie) il prototipo del report inerente i pasti erogati settimanalmente da inviare al DEC corredato di specifica certificazione di corretta esecuzione.

2. Precedenti contratti/convenzioni con i DSM per attività di tirocinio/formazione svolta negli ultimi 3 anni

Come si evince dalla documentazione allegata il numero dei precedenti contratti/convenzioni annuali con i DSM nel triennio 2018/2019/2020 è dettagliato nel modo seguente:

che il numero complessivo di contratti/convenzioni espletati dalla Cooperativa, nel triennio 2018/2019/2020 con i DSM è complessivamente di **20**.

Nello specifico il numero di contratti e convenzioni per attività di formazione nel triennio (gestione di laboratori preformativi presso i Centri Diurni del dsm), di durata di almeno 12 mesi, è di **7**.

Il numero di contratti di tirocinio di utenti DSM finalizzati alla riabilitazione e all'inclusione sociale (ex DGR 511/2014) svolti negli ultimi 3 anni, di durata di almeno 12 mesi, è di **13**.

Copie di suddetti contratti sono riportati negli appositi spazi

3. Contratti di inserimento lavorativo di utenti dei DSM svolti negli ultimi 3 anni

Il numero di contratti di inserimento lavorativo di utenti dei DSM svolti e mantenuti dalla Cooperativa nel corso degli ultimi 3 anni (ciascuno di durata di almeno di 12 mesi) assomma ad un numero superiore di **12**. In occasione della presente Gara, nell'apposito spazio, si allega

autocertificazione contenete il riepilogo di alcuni dei contratti di lavoro di soggetti svantaggiati inseriti nei diversi ambiti della Cooperativa riguardanti complessivamente 10 persone (tutti utenti DSM), 5 dei quali relativi a contratti a tempo indeterminato presenti per tutte e tre le annualità.

4. Numero e curriculum del personale non in carico al dsm che verrà addetto al servizio oggetto dell'appalto

Il servizio prevede l'assegnazione di **2** unità di personale "normodotato" il cui curriculum dettagliato è riportato in **allegato 3**. Nello schema che segue si riporta un riepilogo delle funzioni svolte nel progetto e dell'esperienza specifica maturata nel campo

RISORSA	MANSIONI/FUNZIONI	ESPERIENZA CON SOGGETTI SVANTAGGIATI (UTENTI DSM) e NEL SETTORE CATERING
G. Colao	E' il tutor di riferimento con funzione di supporto e di interazione con i servizi DSM. Cura il progetto di inserimento lavorativo dei soggetti svantaggiati, il loro monitoraggio e la verifica. E' inoltre responsabile del settore catering e segue gli aspetti amministrativi. Impegno part-time	Da circa 20 anni impegnata con la Cooperativa. Svolge attività presso Centri Diurni riabilitativi dei DSM. E' responsabile inoltre del settore catering della Cooperativa nella quale sono impiegati soggetti svantaggiati ed ha acquisito una esperienza decennale in questo campo.
A. M. Angelucci	Responsabile della preparazione dei pasti. Opera più direttamente presso il laboratorio di pasti di Via Di Donna Olimpia E' responsabile del controllo della qualità dei prodotti. Impegno part-time	Da oltre 20 anni lavora con la Cooperativa nell'attività di cucina nella quale sono inseriti stabilmente al lavoro 7 pazienti psichiatrici. Ha quindi maturato specifica esperienza nella conduzione di processi produttivi che coniugano la qualità del prodotto offerto e la presenza quotidiana di personale con problemi di salute mentale.

Come dettagliato in seguito saranno inoltre assegnati all'appalto 7 soggetti svantaggiati e quindi **il numero totale dei dipendenti e/o soci assegnati all'appalto è di 9 unità.**

4.1. Proposta migliorativa

In tutto lo svolgimento del servizio la cooperativa, inoltre a titolo di proposta migliorativa, mette a disposizione (part-time) una ulteriore unità di personale (il cui curriculum è riportato in allegato 3) e la cui funzione viene dappresso riassunta

I.Volpi	Svolge (part-time) una funzione di supervisione sugli inserimenti lavorativi degli utenti del DSM e nel rapporto di interazione con i servizi e con gli operatori del DSM che hanno in carico i soggetti svantaggiati.	Da circa 30 anni lavora con pazienti psichiatrici in contesti riabilitativi. Psicologo con ampia esperienza nella gestione sia individuale che grupppale di progetti con persone con grave sofferenza mentale. Dal 1998 opera presso il Centro Diurno Monteverde del DSM della ASL Roma 3 con funzione di responsabile delle attività di preformazione lavorativa e raccordo con l'équipe del DSM
---------	--	---

6. Numero dei soci della Cooperativa in carico ai DSM al 31/12/2020

Come si evince dall'elenco riportato a seguire **il numero di soci della Cooperativa (al 31/12/2020) in carico ai DSM della città di Roma è di 30** ; di questi **13 sono in carico al DSM della ASL Roma 3** (ex RM/D)

Elenco lavoratori a busta paga, in carico ai DSM della città di Roma al 31/12/2020

- 1) C. M. (DSM Roma 3-Distretto 4)
- 2) P. L. (DSM Roma 3-Distretto 4)
- 3) B. A. (DSM Roma 3-Distretto 4)
- 4) I. A. (DSM Roma 3-Distretto 3)
- 5) P. L. (DSM Roma 3-Distretto 4)
- 6) R. T. (DSM Roma 3-Distretto 3)
- 7) G. A. (DSM Roma 3-Distretto 4)
- 8) V. F. (DSM Roma 3- Distretto 2)
- 9) P. F. (DSM Roma 3- Distretto 4)
- 10) B. F. (DSM Roma 3 - Distretto 2)
- 11) G. M. (DSM Roma 3 - Distretto 2)
- 12) D.F. F. (DSM Roma 3 – Distretto 3)
- 13) T. A. (DSM Roma 3 – Distretto 3)
- 14) P. M. (Altro DSM)
- 15) C. E. (Altro DSM)
- 16) U.J. (Altro DSM)
- 17) R.A. (Altro DSM)
- 18) P.M. (Altro DSM)
- 19) J.L. (Altro DSM)
- 20) D.P. M. (Altro DSM)
- 21) E. M. (Altro DSM)
- 22) A. M. (Altro DSM)
- 23) P.G. (Altro DSM)
- 24) D'A. P. (Altro DSM)
- 25) V. R. (Altro DSM)
- 26) F. A. (Altro DSM)
- 27) D.S. L. (Altro DSM)
- 28) R. G. (Altro DSM)
- 29) T. V. (Altro DSM)
- 30) M. S. (Altro DSM)

6bis. Inserimento utenti del DSM nell'attività oggetto del servizio

Il numero di **soggetti svantaggiati in carico al DSM della ASL Roma 3** che sarà occupato nell'attività oggetto del servizio è di **7 unità**.

Inoltre, **la Cooperativa si impegna a riservare almeno il 50% del totale delle ore di lavoro annuali fatturate in relazione allo specifico servizio, ai soci svantaggiati del DSM della asl roma 3 inseriti.**

Sono inoltre previsti 4 tirocini di lavoro da effettuarsi in tempi e modalità concordate con il DSM riservati agli utenti del DSM della ASL Roma 3.

Si ribadisce ovviamente che tutti gli eventuali nuovi inserimenti (nonché il sistematico monitoraggio e verifica di quelli già inseriti) saranno effettuati in accordo con le équipes curanti del DSM.

Riguardo all'inserimento degli utenti del DSM nell'attività oggetto del servizio si allega anche specifica autodichiarazione **(in allegato 4)**

La Cooperativa Sociale integrata "Il Grande Carro", opera da circa 20 anni specificamente in questo ambito inserendo in particolare utenti in trattamento (cartelle aperte) del Dipartimento di Salute Mentale della ex ASL RM/D (attuale Roma 3).

Ogni soggetto svantaggiato inserito conta comunque su un riferimento interno alla Cooperativa che svolge funzioni di tutoraggio. La Cooperativa, inoltre, adotta all'uopo specifici strumenti di verifica interna e di monitoraggio degli inserimenti lavorativi di cui **in allegato** si riporta un prototipo **(cfr. ALLEGATO 5 -varie scheda di monitoraggio degli inserimenti lavorativi)**

Allega alla presente personale documento di identità in corso di validità

ROMA, 20/1/2022

IN FEDE
IL PRESIDENTE
DR. ILARIO VOLPI

Allegati allo schema organizzativo

Allegato 1: Rapporto di Prova n° 21G01291/E1 e n° 21G01292/E1 del 2 agosto 2021

Allegato 2: prototipo del report inerente i pasti erogati settimanalmente

Allegato 3: curricula personale impiegato

Allegato 4: dichiarazione di impegno inserimento utenti nel servizio oggetto di gara

Allegato 5: scheda di monitoraggio degli inserimenti lavorativi

Spett.le
Il Grande Carro cooperativa sociale a r.l.
Via di Donna Olimpia, 30
00153 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 21G01291/E1 - Emendamento**Emissione rapporto:** 18/01/2022

Descrizione del campione	Pasta con pesto preparata in data 26/07/21 (\$)
Campionato da:	Da tecnici gruppo maurizi
Metodo di campionamento	PO 7.3.01 rev. 11*
data di campionamento	26/07/2021
Tempo di conservazione del campione	Fino all'emissione del Rapporto di Prova
Accettazione:	26/07/2021
Data inizio analisi:	26/07/2021
Data fine analisi:	02/08/2021

RISULTATO DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	Incertezza di misura estesa	LIMITI	U.M.
Microorganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	3,1*10 ²	[2,0*10 ² ; 4,7*10 ²]	5X10 ⁵ (D28)	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	UNI EN ISO 6888-2:2004	<10	/	100 (D28)	UFC/g
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017	<10	/	100 (D28)	UFC/g
Muffe	ISO 21527-2:2008	<10	/	100 (D44)	UFC/g
Lieviti	ISO 21527-2:2008	<10	/	100 (D44)	UFC/g

GIUDIZIO DI CONFORMITA': I risultati analitici risultano conformi ai riferimenti indicati

Sostituisce il rapporto di prova n° 21G01291 del 03/08/2021 per correzione intestazione rapporto di prova

RIFERIMENTI LIMITI:

D28 Valori guida secondo Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare della Regione Piemonte-Matrice MTA al sito www.ceirsa.it
D44 Valore guida laboratorio Gruppo Maurizi

Segue...

Pagina 1 di 2

Spett.le
Il Grande Carro cooperativa sociale a r.l.
Via di Donna Olimpia, 30
00153 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 21G01291/E1 - Emendamento

Emissione rapporto: 18/01/2022

NOTE:

Le prove contrassegnate da asterisco (*) non rientrano nell'accREDITAMENTO Accredia di questo Laboratorio.

(S): Informazioni fornite dal cliente. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

I risultati contenuti nel presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento da cliente il risultato si riferisce al campione così come ricevuto.

LOQ = Limite di quantificazione

Rapporto valido a tutti gli effetti di legge. Lo stesso non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio di prova.

L'incertezza di misura, calcolata con approccio metrologico, è espressa ad un livello di probabilità $p=95\%$ e fattore di copertura $k=2$. Per le prove microbiologiche su alimenti, tamponi di superficie e aria, in accordo con la ISO 19036:2019, si considera lo scarto tipo di riproducibilità quale incertezza composta; per le prove microbiologiche sulle acque l'incertezza è calcolata in accordo con la ISO 29201:2012.

Se non diversamente specificato, quando applicabile, il recupero è all'interno dell'intervallo di accettabilità previsto per il metodo impiegato e pertanto non considerato per l'espressione del valore finale

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2007/Amd 1:2013.

Se il campionamento è effettuato da cliente, il laboratorio declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento.

La descrizione del Campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

Il giudizio si basa sui parametri analizzati e si basano sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura

Laboratorio iscritto al numero 38 nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le imprese alimentari DGRL G05753 del 04.05.2017.

Il Responsabile del Laboratorio
Dott.ssa Daniela Maurizi

Spett.le
Il Grande Carro cooperativa sociale a r.l.
Via di Donna Olimpia, 30
00153 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 21G01292/E1 - Emendamento**Emissione rapporto:** 18/01/2022

Descrizione del campione	Tampone eseguito su interno cappa forno non sanificato (\$)
Campionato da:	Da tecnici gruppo maurizi
Metodo di campionamento	ISO 18593:2018
data di campionamento	26/07/2021
Tempo di conservazione del campione	Fino all'emissione del Rapporto di Prova
Accettazione:	26/07/2021
Data inizio analisi:	26/07/2021
Data fine analisi:	02/08/2021

RISULTATO DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	U.M.
Enterobacteriaceae	ISO 18593:2018 + ISO 21528-2:2017	<1	UFC/cm ²
Lieviti	ISO 18593:2018 + ISO 21527-2:2008	<1	UFC/cm ²
Muffe	ISO 18593:2018 + ISO 21527-2:2008	<1	UFC/cm ²
Microorganismi a 30°C	ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013	<1	UFC/cm ²

Sostituisce il rapporto di prova n° 21G01292 del 03/08/2021 per correzione intestazione rapporto di prova

Segue...

Pagina 1 di 2

Spett.le
Il Grande Carro cooperativa sociale a r.l.
Via di Donna Olimpia, 30
00153 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 21G01292/E1 - Emendamento

Emissione rapporto: 18/01/2022

NOTE:

(\$): Informazioni fornite dal cliente. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

Il campionamento si intende accreditato solo se associato ad una successiva prova accreditata secondo la norma ISO/IEC 17025.

I risultati contenuti nel presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento da cliente il risultato si riferisce al campione così come ricevuto.

LOQ = Limite di quantificazione

Rapporto valido a tutti gli effetti di legge. Lo stesso non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio di prova.

L'incertezza di misura, calcolata con approccio metrologico, è espressa ad un livello di probabilità $p=95\%$ e fattore di copertura $k=2$. Per le prove microbiologiche su alimenti, tamponi di superficie e aria, in accordo con la ISO 19036:2019, si considera lo scarto tipo di riproducibilità quale incertezza composta; per le prove microbiologiche sulle acque l'incertezza è calcolata in accordo con la ISO 29201:2012.

Se non diversamente specificato, quando applicabile, il recupero è all'interno dell'intervallo di accettabilità previsto per il metodo impiegato e pertanto non considerato per l'espressione del valore finale

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2007/Amd 1:2013.

Se il campionamento è effettuato da cliente, il laboratorio declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento.

La descrizione del Campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

Il giudizio si basa sui parametri analizzati e si basano sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura

Laboratorio iscritto al numero 38 nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le imprese alimentari DGRL G05753 del 04.05.2017.

Il Responsabile del Laboratorio
Dott.ssa Daniela Maurizi



*il grande
carro*

**NUMERO PASTI EROGATI NELLA SETTIMANA
DAL.....AL.....**

Riferimento Det. Dir. del

CENTRO DIURNO

LUNEDI	
MARTEDI'	
MERCOLEDI'	
GIOVEDI'	
VENERDI'	
TOTALE	

Firma e Timbro del Responsabile Presidio
per corretta esecuzione

Firma DEC

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

Dati Anagrafici

Giovanna Colao, nata a Roma il 12/12/1963
residente in Roma presso via dei Baldassini, 4 – 00165 Roma
cell 3296067092

Titoli di studio :

- diploma in ragioneria conseguito il 1982 presso l'ITCI V. Gioberti di Roma

Attestati e corsi

- specializzazione in marketing delle organizzazione NO PROFIT conseguito presso la Marketing University conseguito a febbraio 2006 (200 ore)
- attestato di frequenza del corso Food & Beverage conseguito nell'aprile 2010 presso L'Istituto Sviluppo Professionale
- attestato abilità all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (ex REC) conseguito a marzo 2012
- corso di marketing party e arte del ricevimento conseguito a gennaio del 2013 presso Noemi Wedding
- corso di sommelier e buongustai presso Enoteca Costantini nel 2014
- corso di formazione dei lavoratori – settore rischi medio conseguito a giugno del 2016
- aggiornamento HACCP effettuato nel gennaio 2017
- corso HACCP responsabile industria alimentare della durata di 20 ore conseguito ad ottobre 2020
- corso addetti primo soccorso della durata di 12 ore conseguito ad ottobre 2020
- corso di addetto alla prevenzione incendi e gestione delle emergenze della durata di 8 ore conseguito a febbraio 2021
- corso per Preposto di 8 ore conseguito a marzo 2021
- attestato di frequenza al corso Privacy e nuovo regolamento Europeo di 8 ore conseguito ad aprile 2021

Esperienze lavorative:

da settembre 1986 a dicembre 1995 sono stata impiegata presso l'azienda florovivaistica Antonio Buratta in qualità di ragioniera con mansioni amministrative e di segreteria organizzativa, rapporti con i fornitori e clienti, controllo sul personale,

da gennaio 1996 al luglio 1998 ho collaborato con lo studio Napoleoni di Roma in qualità accertatore assicurativo,

da settembre 1998 fino a dicembre 1999 sono stata impiegata presso lo studio grafico "Francesca Pavese srl" di Roma che si occupa di organizzazione di mostre d'arte ed eventi,

da gennaio 2000 ad oggi sono socia e membro del Consiglio d'Amministrazione della Coop. Soc. Il Grande Carro di Roma. Qui mi occupo dell'amministrazione, della gestione dei clienti e fornitori. Inoltre sono responsabile dell'organizzazione e dello sviluppo del settore del catering

dal 2000 mi occupo della gestione della parte amministrativa del CD Trastevere (ex Bottazzi) della Asl Rm 3

da giugno 2013 a tutt'oggi ho l'incarico di gestire e occuparmi della parte amministrativa del Centro Studi e Documentazione Luigi Attenasio-Vieri Marzi presso il DSM della ASL Rm 2

2015-2017 Partecipazione, con la cooperativa sociale *Il grande carro* al progetto INSPIRE- Innovative services for fragile people in Rome G. A. Number VS /2015/ 0210

da gennaio 2019 ad oggi coordinatrice dei laboratori del CD Santa Balbina Asl Roma 1

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio **Curriculum Vitae** in base all'art. 13 GDPR 679/16. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 101/2018 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale

Roma, 10 gennaio 2022

IN FEDE



anna maria angelucci



CURRICULUM VITAE

Nata a Roma nel 21/04/1968
Email: annamariaangelucci@yahoo.com
Cellulare: +39 3298544445

TITOLI DI STUDIO

1987 Diploma di Liceo Artistico Alessandro Caravallani di Roma
1993 Diploma di Accademia di Belle Arti di Roma sezione Scenografia
1992 Borsa di studio Erasmus a Santa Cruz de Tenerife, Spagna

ATTESTATI

- corso di Preposto conseguito nel marzo 2021 della durata di 8 ore
- corso HACCP responsabile industria alimentare della durata di 20 ore conseguito ad ottobre 2020

ATTIVITÀ PROFESSIONALI

2000-2022

Responsabile Cuoca nel Centro Cottura della Cooperativa Sociale Il Grande Carro nella sede di Via Donna Olimpia, 30 – Mi occupo dell'elaborazione dei menù e della loro esecuzione.

1997-2020

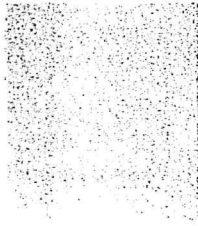
Tecnico del laboratorio di gastronomia nel Centro Diurno di Monteverde della Asl Roma D

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio **Curriculum Vitae** in base all'art. 13 GDPR 679/16. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 101/2018 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale

Roma, 10 gennaio 2022

FIRMA

INFORMAZIONI PERSONALI



Ilario Volpi

📍 Roma Via Rosa Raimondi Garibaldi, 141

☎ 349.7897808

✉ di.volpi@tin.it

| Luogo e Data di nascita Castiglione del Lago (PG) il 1/4/1959 | C.F.: VLP LRI 59D01 C309G

| Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Dal 1996 è socio fondatore e Presidente della Coop. Sociale "IL GRANDE CARRO" che opera per l'inclusione socio lavorativa di utenti dei servizi psichiatrici (attualmente dà lavoro ad oltre 40 persone con sofferenza mentale). Per conto della Cooperativa, dall'epoca è presente presso il Centro Diurno Monteverde del DSM della ASL Roma 3 con funzione di responsabile delle attività di preformazione lavorativa e raccordo con l'équipe del DSM
- Dal 1981 al 2000 è stato socio della Cooperativa sociale "AELLE IL PUNTO" della quale è anche stato componente del Consiglio di Amministrazione dal 1994 al 2003 occupandosi in particolare di progetti per il superamento dell'ex Ospedale psichiatrico di Roma. Suddetta cooperativa opera specificamente nel campo delle attività terapeutico riabilitative rivolte a persone con disturbo psichico;
- Dal 2001 è componente del Direttivo Nazionale della Società italiana di Psichiatria Democratica e responsabile nazionale delle attività di Formazione;
- Dal 2002 fa parte della Redazione della Rivista "Fogli di Informazione. Documenti e ricerche per l'elaborazione di pratiche alternative in campo psichiatrico e istituzionale".
- Dal 1987 al 1998 ha lavorato presso la Fondazione LABOS di Roma (Laboratorio per le politiche sociali) come ricercatore.

In tale arco di tempo ha coordinato oltre una decina di indagini tra le quali:

1989 - "Tossicodipendenza e Aids- strategie informative per la prevenzione. Il caso delle comunità immigrate di Capoverde e Senegal" (Committente Ass.to Sanità Regione Lazio);
 1990 - "Il destino e i bisogni assistenziali degli ex degenti degli OO.PP. di Genova-Quarto e Cogoleto" (Comm.te Ass.to Sanità Regione Liguria);
 1991 - "Progetto per una banca dati nazionale sui servizi psichiatrici" (Comm.te Ministero della Sanità);
 1991 - "Informazione e salute mentale in una USL di Roma" (Comm.te Ass. Sanità Regione Lazio).
 1992 - "L'associazionismo di solidarietà con i Paesi in Via di Sviluppo" (Comm.te C.I.P.S.I. e Ministero degli Esteri);
 1992 - "Le povertà estreme in Italia" (Committente Università Pontificia Salesiana);
 1993 - "Ricerca valutativo-programmatica sul disagio giovanile in Italia" (Committente Ministero degli Interni).
 1995 - "Indagine valutativa e consulenza al Centro di Aggregazione Giovanile del Progetto P.O.L.O. Enaip di Fermo (AP)" (Committente Enaip Marche);
 1995 - "Le povertà estreme in Toscana: il caso dei familiari degli utenti dei servizi di salute mentale" (Committente Ass.rato Sanità Regione Toscana)
 1996 - "Sistema dei servizi e cultura dell'intervento degli operatori sociali" (Committente Ministero di Grazia e Giustizia);
 1997 - "Monitoraggio del superamento degli ex Ospedali Psichiatrici (Committente Ministero della Sanità);

Per conto della Fondazione Labos, ha inoltre partecipato a numerose attività nel campo della Formazione tra le quali:

1994 - "Osservatorio condizione giovanile e politiche sociali nel Mezzogiorno" (comm.te Fon-

dazione Emmanuel - Lecce);

1994 - "Progetto per la razionalizzazione e il monitoraggio degli interventi per le tossicodipendenze negli Istituti Penali Minorili" (Comm.te Ministero di Grazia e Giustizia);

1995 - "Corso Istituto professionale per operatori dei servizi sociali" (Via dei Genovesi, Roma);

1995 - "ImparaRes" (Progetto C.N.C.A. Fondi residui CE "Dalla prevenzione al lavoro");

1997 - Coordinamento dei seguenti progetti europei (prevalentemente a carattere formativo):

- "ADAPT Encouragement: Progetto per la promozione di nuove opportunità di lavoro nei servizi zonali di assistenza" con particolare riferimento a servizi innovativi per l'infanzia;
- "LEONARDO. Formazione di operatori psichiatri di supporto in una Contea del Galles"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titoli

- Psicologo e psicoterapeuta con iscrizione Albo del Lazio sez. A al n° 4092.
- Diploma di Specializzazione quadriennale in Psicologia Clinica e Psicoterapia ad Orientamento Psicoanalitico presso la società SIRPA (poi SIRPIDI) ufficialmente riconosciuta dal Miur (anno 1989).
- Diploma di Laurea in Psicologia con votazione 110/110 e lode con una tesi sui disturbi del linguaggio presso l'Università La Sapienza di Roma (anno 1984);
- Diploma di Maturità Scientifica con la votazione 54/60 presso il Liceo Scientifico di Città della Pieve (PG) (anno 1978);

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese (autovalutazione)	A1	B2	A2	B1	B1
Francese (autovalutazione)	A2	B2	A2	B1	B1

Competenze comunicative

- buone competenze comunicative acquisite durante esperienza di responsabile delle attività formative e di formatore e di rappresentante della Cooperativa in contesti pubblici. Buone capacità di rapportarsi agli altri e di lavorare in squadra

Competenze organizzative e gestionali

- buone competenze organizzative e gestionali e di leadership (da circa 20 anni Presidente della Cooperativa sociale "Il Grande Carro" che attualmente conta circa 60 soci). Flessibilità operativa

Competenze professionali

- buona padronanza della conoscenza e della gestione di gruppi. Buone capacità nella valutazione e nella relazione d'aiuto con persone con disturbo psichico e con disagio mentale

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico,

software di presentazione)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Presentazioni Progetti Conferenze Seminari Appartenenza a gruppi / associazioni Corsi Pubblicazioni	<p>Attività di docenza e progettazione della formazione:</p> <p>1998 - 24 h di docenza su "La cooperativa come impresa di qualità nei servizi alla persona" nell'ambito del Corso per "Operatrici per la gestione, l'organizzazione e lo sviluppo di imprese sociali" (P.O.M. Regione Lazio, titolare Consorzio Sol.co Roma);</p> <p>1998 - 32 h di docenza su "Le strategie del lavoro di rete" nell'ambito del Corso Horizon denominato "DAVID per manager di imprese sociali" (titolare Cooperativa Contessa Roma);</p> <p>1998 - 1999 - partecipazione in qualità di docente ai Corsi organizzati dalla Caritas Diocesana di Roma per la formazione di operatori sul disagio mentale;</p> <p>1998 - 8 h di docenza nell'ambito di un progetto "youthstart" (titolare Consorzio So.lco Roma);</p> <p>1999 - 16 h di docenza nell'ambito del "Corso di aggiornamento per gli operatori dei dipartimenti di salute mentale della regione Basilicata" organizzato dalla Regione Basilicata - modulo su "Epidemiologia e valutazione in psichiatria" (committente regione Basilicata);</p> <p>1999 - 32 h di docenza nell'ambito del corso DEMETRA (titolare Consorzio Sol.co Roma e CGM) per la formazione di operatrici di servizi all'infanzia sui temi della "Psicologia dello sviluppo";</p> <p>1999 - 18 h di docenza nell'ambito del progetto Horizon denominato TELEH (telelavoro-handicap) a titolarità comune di Civitavecchia e COESFO, sui temi della creazione di imprese sociali;</p> <p>2000 - 10 h di docenza nell'ambito del Corso denominato ILARIA (Inserimento lavorativo - riabilitazione) a titolarità del patronato Ial Cisl, su inserimento lavorativo di pazienti psichiatrici;</p> <p>2001 - 4 h di docenza nel seminario "Stili di lavoro, presa in carico e quotidianità nei servizi di salute mentale" organizzato dalla società di Psichiatria Democratica e dalla Coop. Sociale Alice (Tarquinia-VT, 20 ottobre);</p> <p>2002 - docente nel Corso di Aggiornamento "Il trattamento del paziente psichiatrico grave: l'approccio interdisciplinare" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute (Roma);</p> <p>2002 - 10 h di docenza nel Corso "Strategie per l'accreditamento" organizzato dalla FOAI (Federazione degli organismi di assistenza ai disabili, Roma);</p> <p>2002 - docente nell'ambito del 4° Convegno Nazionale "Festa della creatività" organizzato dal Dipartimento di Salute Mentale di Venosa (PZ) (Melfi, 27-30 settembre);</p> <p>2002 - docente nell'ambito del Corso "Riabilitazione Psico Sociale e inserimento lavorativo" organizzato nell'ambito del VII Congresso Nazionale della società italiana di riabilitazione psicosociale ed accreditato nel sistema ECM (Fiuggi, 4-9 novembre)</p> <p>2002/2003 - progettista e docente del Corso per operatori di strutture residenziali psichiatriche gestite dal Consorzio di cooperative sociali "Restituire" di Treviso (3 moduli di 50h ciascuno);</p> <p>2003 - docente nel Corso di Aggiornamento "Le crisi della psichiatria" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute (Roma);</p> <p>2003 - 15 h di docenza nell'ambito del progetto "Ponte" organizzato dall'Enaip Lazio a Tarquinia (VT);</p> <p>2004 - docente nel Corso di Aggiornamento "La riabilitazione come intervento monofocale e multidimensionale" organizzato dal Dipartimento di Salute Mentale della ASL RM/D;</p> <p>2004 - docente nel Corso di Aggiornamento "Dal paradigma dell'internamento alle pratiche di abilitazione" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute (Roma);</p> <p>2004 - docente nel Corso di Aggiornamento "Il trattamento farmacologico nella sofferenza mentale" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute (Roma);</p> <p>2005 - docente nel Corso di Aggiornamento "Il trattamento farmacologico nella sofferenza mentale" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute (Roma);</p> <p>2005 - 6 h di docenza sui temi della riabilitazione e dell'inserimento lavorativo dei pazienti psichiatrici presso "Centro Diurno Masslow" del Dipartimento di Salute Mentale di Napoli;</p> <p>2005 - 8 h di docenza per Corso per operatori dei servizi sociali del Comune di Alghero (SS) organizzato dall'Ispes (Alghero);</p> <p>2005 - Progettazione e Docenze in un Corso di formazione per "Esperto riabilitazione psichiatrica" svolto per conto del Consorzio Sociale Co.pern.i.co di Viterbo di complessive 90 ore teoriche e di 110 di esperienza pratica (Monte Romano VT da aprile a tutto il 2005);</p> <p>2005 - Docente nell'ambito del Corso ecm organizzato dalla ASL RM/D "Esordi e percorsi in psicopatologia" (c/o Regione Lazio 25,26,27, 28 ottobre) ;</p> <p>2006 - 8 h di docenza in un Corso organizzato dalla Cooperativa Sociale Anthropos di Giovinazzo (BA) sul tema "Centri Diurni e inserimenti lavorativi in salute mentale" (3 luglio 2006);</p> <p>2006 - docente nel Corso di Aggiornamento "I sogni da realizzare: Trattamento e presa in carico evolutiva nelle comunità terapeutico-riabilitative della salute mentale" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute (Servigliano - AP - 29 settembre);</p> <p>2007 - docente (ed organizzatore) nel Corso di Aggiornamento "Salute mentale e giustizia minorile. Problemi emergenti nel trattamento di adolescenti con disturbo psicologico all'interno di un percorso giudiziario" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute (Roma 14 e 15 giugno);</p> <p>2007 - Docente (16 h) in un Corso di formazione/aggiornamento ECM organizzato dalla ASL di Cosenza su "Tecniche di comunicazione e di ascolto per la formazione dei formatori relativa ai disturbi dell'alimen-</p>
--	--

tazione nella adolescenza (Cosenza);

2007 – Docente nel Corso ECM "La salute mentale nella comunità" organizzato dal DSM di Teramo con una relazione dal titolo "Impresa sociale e sviluppo di risorse nella realtà romana" (Nereto, TE – 29 novembre);

2007 – Docente in un Corso organizzato dal Servizio Sociale del Dsm della ASL RM/D con relazione "Gli inserimenti lavorativi in salute mentale: un'esperienza originale" (Roma, 13 dicembre);

2008 – Docente nell'ambito del 6° Modulo del Master in Medicina delle Emarginazioni, delle Migrazioni, delle Povertà dal titolo "Gravi emarginazioni: dipendenze, carcere, AIDS, senza dimora e psichiatrici" con una relazione su "Impresa sociale e sviluppo di risorse. Un approfondimento l'esperienza nella realtà romana" (Fondazione Idente di Studio e di Ricerca in Roma, Via Aurelia 773, 10 Novembre);

2008 – Docente in un Corso ECM organizzato dalla ASL RM D sull'impresa sociale con un contributo su "Impresa sociale e progetti complessi di presa in carico" (28 novembre);

2009 - docente nel Corso di Aggiornamento "La salute mentale nelle terre di mezzo. Politiche sociosanitarie e di inclusione nel Mediterraneo" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica ed accreditato nel sistema ECM del Ministero della Salute con una relazione su "L'impresa sociale per l'inclusione lavorativa: esperienza originale della riforma psichiatrica italiana" (Caltagirone – CT – 12 e 13 marzo)

2010 – Docente nel Corso "Si può fare!" Idee e pratiche di buon lavoro per uscire dalla crisi" organizzato dalla Associazione Altramente con un contributo dal titolo " Dal manicomio all'impresa sociale: reinventare il lavoro e le istituzioni" (Città di Castello – PG – 28/31 gennaio);

2010 – Docente (4h) nel Corso "Collocamento obbligatorio L.68/99 l'inserimento lavorativo delle persone diversamente abili" organizzato dal Centro L. Pianciani della Provincia di Roma con un contributo su "Diritto al lavoro e patologie psichiatriche: problemi, difficoltà, potenzialità" (Roma 9 e 15 giugno);

2012/2013 – Attività di docenza (9 h) su "Psichiatria e legislazione di settore" nell'ambito del Corso di formazione integrata per tutti gli operatori (81 persone) impegnati nel servizio di emergenza sociale di Roma Capitale promosso da Roma Capitale Dipartimento Promozione dei Servizi sociali e della Salute, Unità di Direzione, P.O. Coordinamento cittadino dei Sistemi di Emergenza Sociale e della rete di Accoglienza affidato alla Cooperativa Kairos di cui alla DD 5047 del 6/11/2012 (Roma. periodo dicembre 2012/febbraio 2013);

2013 – Responsabile scientifico, organizzatore e docente nel Corso di Aggiornamento ECM "La crisi e il trattamento della grave sofferenza mentale" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica e da Geco Eventi (Roma, 26 e 27 settembre 2013);

2014 – Responsabile scientifico, organizzatore e docente nel Corso di Aggiornamento ECM "La diagnosi in psichiatria: vecchi e nuovi confini" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica e da Geco Eventi (Roma, 19 e 20 giugno 2014);

2014 – Docente nel Corso di Formazione per operatori dei Centri Diurni organizzato dal Consorzio Sol.co con contributo su "La relazione terapeutica nei contesti di inclusione lavorativa" (Roma, 30 giugno 2014);

2014 – Attività di docenza (4h) con relazioni su "Vecchi e nuovi protagonisti della riabilitazione" (31/10/2014) e "Cura ed inserimento lavorativo" (5/12/2014) nell'ambito del Corso "Dialoghi sulla riabilitazione psichiatrica: formazione e trasformazione nella salute mentale organizzato dalla Coop. Aelle Il Punto, dalla Coop. il Grande Carro e dalla SIRP (Società italiana di riabilitazione psicosociale) (collaborazione anche alla progettazione del Corso);

2014 – Docente in Corso di formazione organizzato dal Dipartimento di salute mentale della ASL RMA con contributo su : "Inclusione sociolavorativa e impresa sociale: l'esperienza della cooperativa sociale Il Grande Carro" (Roma, 12 dicembre 2014);

2015 – Docente nel Corso di Formazione "Modelli terapeutici e contesti riabilitativi ad evidenza scientifica" organizzato dalla AUSL di Teramo con relazione su "Modelli terapeutico-riabilitativi: vecchi e nuovi contesti" (Sant'Egidio alla Vibrata – Te, 12 giugno 2015);

2015 – Attività di docenza (3h) nel Corso di Formazione "Volontari e famiglie in rete per la salute mentale" organizzato dalla Fondazione Internazionale Don Luigi Di Liegro e dalla Fondation D'Harcourt con relazione dal titolo "Vecchi e nuovi protagonisti della riabilitazione" (Roma 12 settembre 2015);

2015 – Responsabile scientifico, organizzatore e docente nel Corso di Aggiornamento ECM "La chiusura degli opg: quale formazione per gli operatori" organizzato dalla Società italiana di Psichiatria Democratica e da Geco Eventi (Roma, 26 e 27 novembre 2015);

2016 – Attività di docenza (1h) al Convegno "Basaglia oggi tra utopia e realtà" con la relazione "Basaglia e l'esercizio dei diritti come fondamento della salute mentale" organizzato dalla Associazione per la ricerca in Psicoterapia Cognitivo Interpersonale, dalla Società di Psichiatria Democratica e dalla Scuola Romana di Psicoterapia Familiare (Roma, 27 maggio 2016)

2016 - Attività di docenza (2h) al Corso di Formazione "Il Lavoro degli altri" con il contributo "Il lavoro degli altri. 40 anni di esperienze nel campo della salute mentale" organizzato dalla Cooperativa Panta Rei (Rivoli Veronese-VR, 20 ottobre 2016);

2017 - Attività di docenza (1h) al Corso di Formazione "Volontariato per la salute mentale" con un contributo su "Lavoro e salute mentale" organizzato da Associazioni del terzo settore di Roma presso il CESV (Roma, 6 aprile 2017)

2018 – Progettazione, responsabile scientifico e docente del Corso di formazione ecm "La terapia del quotidiano. Trattamenti complessi nella salute mentale" (Roma, 6 e 7 dicembre 2018)

2019 – Progettazione del Corso e docenza nell'ambito del corso di formazione ecm "I centri diurni e le sfide del terzo millennio. Ritornare al sociale costruire il futuro" realizzato nell'ambito della manifestazione Expo salute mentale presso la ex cartiera latina (Roma 9, 10 e 11 maggio 2019)

2019 – Attività di docenza (1h) nell'ambito del Corso ecm " La terapia del quotidiano: salute mentale e complessità del reale" con un contributo su "Il centro diurno come motore del cambiamento" organizzato dalla Cooperativa Panta Rei (Rivoli Veronese, 12 aprile 2019)

2019 - Attività di progettazione della formazione del Corso ecm "Il minore nella criminalità organizzata" (Napoli 31 maggio 2019)

2020 – Attività di docenza al Corso di Formazione ecm organizzato da ISPS in collaborazione con il DSM

della Asl Roma 1 "La crisi e la sua concettualizzazione in età adolescenziale e in età matura" con contributo sul "Il Modello expo salute mentale" (Roma 24 ottobre 2020)
 2020 – Attività di docenza (2h) nell'ambito del corso di formazione ecm organizzato dalla ASL di Frosinone "La coprogettazione: salute mentale ed integrazione sociosanitaria" con relazioni dal titolo "Il modello di intervento integrato centri diurni/cooperazione antesignano della coprogettazione" e "La coprogettazione per gli inserimenti lavorativi: presupposti ed esperienze"

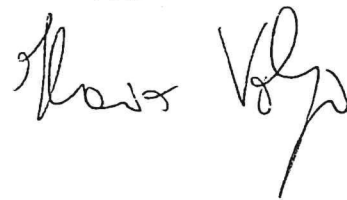
Pubblicazioni

Ha pubblicato una trentina di articoli e contributi, tra i quali:

- "L'importanza del gioco nelle psicoterapie", nel volume "Scienza e Gioco", Sansoni Editore, Firenze 1986; (anche cura dell'intero volume assieme a S. Izzo);
- "Utenza Psichiatrica e Servizi", LABOS Ed. TER, Roma 1989 (collaborazione alla stesura del testo);
- "Lo stato delle politiche per la tutela della salute mentale" in "Regioni e politiche socio-assistenziali-4° Rapporto", CNEL-LABOS, Ed. TER, Roma 1992;
- "La gioventù negata - Osservatorio sul disagio giovanile", Ministero dell'Interno -Labos, ed. TER, Roma 1994 (cura del volume e stesura alcune parti);
- "Malattia mentale" in "Guida all'informazione sociale 1996", C.N.C.A. 1995.
- "L'arrocco. Impresa sociale contro resto del mondo" in "Centri Diurni. Dalla riabilitazione all'intervento precoce" (A. Maone, F. M. Candidi e C. Stentella, a cura di), CIC Edizioni internazionali, Roma 2002;
- Voci "Centro Diurno", "Continuità terapeutica", "Equipe multidisciplinare", "Ospedale Psichiatrico Giudiziario" in "Vade- retro del pregiudizio. Piccolo dizionario di salute mentale" (G. Digilio, a cura di), ed. Armando, Roma 2005;
- "L'impresa sociale: pratica e orizzonte di trasformazione" in Fogli di Informazione NN° 5/6 DBA Associazione Firenze, 2008;
- "Le Cooperative di tipo b e l'impresa sociale: strategie per le opportunità di inserimento lavorativo e restituzione sociale" in Atti della Prima Conferenza Regionale del Lazio per la salute Mentale 10 ottobre-12 novembre 2007, ed. Grafiche Manfredi, 2009 ;
- "Psichiatria democratica e la formazione" in "Fogli di informazione Quarant'anni", Tranchina e Teodori (a cura di) – Ed. Associazione periferie al Centro Onlus, Firenze, 2012
- "Attualità e senso del lavoro di équipe" (I. Volpi, G. Loggi, C. Rocchini) in "Fogli di informazione Quarant'anni", Tranchina e Teodori (a cura di) – Ed. Associazione Periferie al Centro Onlus, Firenze, 2012
- "Lavorare in squadra" in "Le competenze trasversali delle équipe della salute mentale" – ISFOL, 2013
- "Cooperative sociali integrate e processo di deistituzionalizzazione" in "La deistituzionalizzazione psichiatrica in Italia e in Romania" (L. Toresini e R. Mezzina, a cura di), Edizioni Alfabeta Verlag, 2016

Roma, 24 novembre 2020

FIRMA





Coop. Soc. Il Grande Carro
Via di Donna Olimpia n. 30 00152 Roma
e-mail: ilgrandecarro.coop@gmail.com
P.I. 05198661000

Spett.le ASL Roma 3
U.O.C. Approvvigionamenti
Via Casal Bernocchi, 73
00125 ROMA

Oggetto: Gara a procedura negoziata per l'affidamento del servizio di fornitura di pasti presso:
Centro Diurno Portuense - Via Brisse, Centro Diurno Fiumicino – Largo dello Spinarello, Centro
Diurno Tagaste – Via Tagaste, Centro Diurno Monteverde – Via Crescenzo del Monte, Centro
Diurno Giovagnoli - Via Giovagnoli – CIG 9040427C5B

INSERIMENTO UTENTI DSM

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000

Il sottoscritto Ilario Volpi, nato a Castiglione del Lago (PG), il 1/4/1959, residente a Roma in Via Rosa Raimondi Garibaldi, 141, Presidente e Legale rappresentante della Cooperativa Sociale "Il Grande Carro" a r. l. con sede legale in Roma - Via di Donna Olimpia, 30, con la presente, ai sensi del DPR n. 445/2000, consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale,

DICHIARA:

- **l'impegno di occupare, su indicazione del DSM della ASL RM3, almeno 7 utenti svantaggiati nelle attività oggetto del servizio.**
- **di riservare almeno il 50% del totale delle ore di lavoro annuali fatturate, agli utenti del DSM inseriti;**
- **l'impegno di riservare 4 tirocini di lavoro da effettuarsi in tempi e modalità concordati con il DSM**
- **di fornire il nominativo ed il curriculum del tutor di riferimento con funzione di supporto e di interazione con i servizi DSM nella persona del socio Giovanna Colao**

Allega alla presente fotocopia di personale valido documento di identità

Roma, 20/1/2022

Cooperativa Sociale "Il Grande Carro"

IN FEDE

Il Presidente – Dr. Ilario Volpi



SCHEMA DI MONITORAGGIO
INSERIMENTI LAVORATIVI

NOME _____ DATA _____

LABORATORIO/CANTIERE _____ REFERENTE _____

N°	DESCRITTORI	RISPOSTE	NOTE DESCRITTIVE DELLA SITUAZIONE	
1	Fa domande per ottenere informazioni	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
2	Segue le istruzioni relative al lavoro date dagli operatori	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
3	Accetta le critiche con atteggiamento positivo	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
4	Segue le regole del luogo di lavoro	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
5	Segue le regole di sicurezza sul luogo di lavoro	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
6	Ha consapevolezza delle proprie capacità	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
7	Interagisce con gli altri colleghi (svantaggiati e/o normodotati)	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
8	Partecipa attivamente all'organizzazione del lavoro	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
9	Ha un ruolo attivo all'interno della squadra di lavoro	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
10	Arriva puntuale sul cantiere	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
11	Rispetta gli orari dei turni	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
12	Si distrae	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
13	Utilizza l'attrezzatura con attenzione	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
14	Gestisce l'attrezzatura al momento della manutenzione ordinaria	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		
15	Partecipa alle riunioni organizzative del settore	Sempre..... Qualche volta..... Mai.....		