



Comune di Oppeano

Provincia di Verona

oooooooooooo

UFFICIO GARE E CONTRATTI

C.F. 80030260238

P.IVA 01536590233

PROT. N. 11677

REG. PUBBL. N. 728

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLATICI 2010/2011 - 2011/2012 -2012/2013.

(D.Lgs. n. 163 del 12.04.2006, e successive modificazioni ed integrazioni.

Determinazione a contrattare del responsabile dell'ufficio gare e contratti n. 280 Del 29.06.2010)

CIG N. 050636164F

- ENTE APPALTANTE:** Comune di Oppeano – Ufficio gare e contratti - Piazza G. Altichieri, n. 1, 37050 Oppeano (VR), tel. 045.7139249 - telefax: 045.7139252 – www.comune.oppeano.vr.it;
- OGGETTO:** Servizio di ristorazione scolastica nella scuola elementare di Vallese e nella scuola media di Oppeano per gli aa.ss. 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, come meglio descritto nel Capitolato speciale d'appalto. Il servizio rientra tra quelli dell'allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., categoria 17 – servizi alberghieri e di ristorazione – n. di riferimento CPC 64.
L'importo complessivo non dovrà essere superiore alla somma di Euro 174.000,00= (IVA esclusa), corrispondente all'importo unitario a base d'asta di Euro 5,00= per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, per presumibili n. 34.800= pasti complessivi.
- LUOGO DI ESECUZIONE:** Comune di Oppeano, capoluogo e frazione di Vallese.
- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:** Sono ammessi a presentare offerta i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006.
I soggetti di cui alle lettere b), c), d), e), f), del citato art. 34, ai sensi degli artt. 35, 36, 37, sono tenuti ad indicare in sede di offerta, per quali consorziati o raggruppamenti temporanei intendano partecipare.
Si ricorda inoltre che è vietato ai concorrenti la partecipazione alla medesima procedura di affidamento in più di un raggruppamento temporaneo, consorzio stabile o consorzio ordinario, ovvero di partecipare alla stessa gara anche in forma individuale qualora un concorrente abbia già partecipato in raggruppamento o consorzio stabile o ordinario.
Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato come precedentemente richiamato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

4.1 REQUISITI ESSENZIALI DI PARTECIPAZIONE:

- le imprese che intendono partecipare non devono trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, con riferimento in particolare al disposto di cui alla lettera e), del comma 1, nonché all'art. 36 - bis del D.L. n. 223/2006, convertito dalla Legge n. 248/2006. Esse non devono essere state destinatarie nell'ultimo biennio di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche;
- disponibilità effettiva di un centro di cottura, che non dovrà distare più di 30 km dalle scuole e dai centri urbani di Oppeano e Vallese (la distanza sarà calcolata in base alla rete stradale).
Nel caso di mancata disponibilità, dovrà essere dichiarato l'impegno di aprirne uno (munito di tutte le autorizzazioni necessarie) entro il 31.10.2010, precisando in ogni caso di poter espletare nel frattempo il servizio utilizzando un proprio centro di cottura posto oltre tale distanza, garantendo comunque gli standard quali-quantitativi del servizio;
Ove non venga reperito entro tale data il centro di cottura (con le autorizzazioni di legge), l'Amministrazione si riserva di revocare l'affidamento con assegnazione dell'appalto alla ditta seconda classificata;

- avere effettuato negli ultimi tre anni una produzione annua di pasti per ristorazione scolastica non inferiore al totale annuo dei pasti previsti nel capitolato di appalto (n. 11.600 pasti/anno), ed avere avuto un volume d'affari nell'ultimo triennio, riferito al settore di ristorazione collettiva e scolastica, almeno pari ad Euro 58.000,00= annuo;
5. **RICHIESTA DI DOCUMENTI:** Tutti i documenti di gara sono a disposizione degli interessati presso l'Ufficio gare e contratti del Comune di Oppeano – piazza Gilberto Altichieri n. 1 – 37050 Oppeano (VR) – tel. 045.7139249;
6. **DISPOSIZIONI LEGISLATIVE, REGOLAMENTARI OD AMMINISTRATIVE:** R.D. n. 827/1924, D.Lgs. n. 163/2006;
7. **CAUZIONI E GARANZIE:** ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006, l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da **cauzione provvisoria** di importo pari ad **Euro 3.480,00=**, corrispondente al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, costituita a pena di esclusione:
- A.** in contanti o titoli del debito pubblico garantito dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso il tesoriere del Comune di Oppeano UNICREDIT BANCA SPA – Agenzia di Oppeano (VR), specificando che trattasi di deposito cauzionale provvisorio, oppure assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Oppeano (VR).
Nell'ipotesi in cui venga utilizzata tale modalità di costituzione della cauzione provvisoria dovrà essere altresì presentata, **a pena di esclusione**, una dichiarazione di un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, ovvero di una compagnia di assicurazione autorizzata, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385 del 01.09.1993, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze, contenente l'impegno a rilasciare in caso di aggiudicazione dell'appalto, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante;
- B.** a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385 del 01.09.1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia deve prevedere espressamente:
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - l'operatività della stessa entro 15 gg., a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
 - avere validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta;
 - contenere l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, in caso di aggiudicazione della gara la **cauzione definitiva** è stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale. Detta percentuale sarà soggetta ad incremento ove ricorrano gli estremi di cui allo stesso art. 113.

L'importo della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva di cui ai capoversi precedenti è ridotto del 50% nei confronti delle imprese in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, oppure per quelle in possesso della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del predetto sistema di qualità rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000. (art. 40, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.).

Dette cauzioni dovranno essere prestate secondo gli Schemi tipo di cui al D.M. Attività Produttive n. 123 del 12.03.2004.

La ditta aggiudicataria, come previsto dall'art. 8 del Capitolato speciale di appalto, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà stipulare **polizza assicurativa con massimale pari ad Euro 1.000.000,00=**, che garantisca tutti gli utilizzatori del servizio mensa nel caso di intossicazione per ingestione di cibo o per altra causa dipendente dal servizio espletato. Copia della suddetta polizza dovrà essere depositata in Comune e dovrà prevedere come beneficiario il medesimo.

8. **DATA, ORA E LUOGO DELL'APERTURA DELLE OFFERTE:** pubblica seduta alle ore **09,00** del giorno **21.07.2010** presso la sede municipale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data, di sospendere la seduta di gara o aggiornarla ad altra ora o ad altro giorno e di non aggiudicare l'appalto se nessuna offerta risultasse idonea, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

9. **TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE:** per partecipare alla gara gli interessati dovranno far pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, ovvero direttamente a mano, all'Ufficio Protocollo Comunale, entro e non oltre **le ore 12.00 del giorno 20.07.2010**, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'esatta e completa indicazione del mittente, indirizzato al Comune di Oppeano, Piazza Gilberto Altichieri n. 1, 37050 Oppeano (VR), con la seguente dicitura: **"Offerta per la procedura aperta del giorno 21.07.2010, alle ore 09,00, relativa all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica aa.ss. 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013"**.

Il recapito del plico contenente l'offerta di gara rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Trascorso il termine fissato non verrà riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

10. **DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE:** la documentazione richiesta deve essere contenuta in tre distinti plichi, sigillati e controfirmati su tutti i lembi di chiusura, riportanti all'esterno, rispettivamente, le seguenti diciture:

- **"PLICO N°1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA";**
- **"PLICO N°2 – DOCUMENTAZIONE TECNICA";**
- **"PLICO N°3 - DOCUMENTAZIONE ECONOMICA ".**

I plichi devono essere contenuti in un unico contenitore, sigillato e controfirmato, recante all'esterno il mittente, l'indirizzo dell'Amministrazione appaltante e la dicitura: **"PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI AA.SS. 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013"**.

PLICO n°1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il concorrente dovrà inserire nel plico n. 1 esclusivamente:

- A) **istanza di partecipazione alla gara, redatta su carta regolarizzata ai fini dell'imposta sul bollo, contenente gli estremi di identificazione della Ditta Concorrente - compreso numero di partita IVA e di iscrizione al Registro delle Imprese - le generalità complete del firmatario dell'offerta – titolare, legale rappresentante o procuratore, secondo l' "ALLEGATO A" (si invita ad utilizzare l'apposito modulo, predisposto dal Comune).**

Detta istanza dovrà altresì contenere dichiarazione resa dal titolare, legale rappresentante o procuratore con sottoscrizione non autenticata, ma con allegata copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, c. 3, del D.P.R. n. 445/2000, attestante:

1. di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusioni dalla partecipazione elencate dall'art. 38, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
2. con riferimento in particolare al disposto di cui alla lettera e), del comma 1, del citato art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., nonché all'art. 36 bis del D.L. n. 223/2006, convertito dalla Legge n. 248/2006, di non essere stato destinatario nell'ultimo biennio di provvedimenti interdettivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche;
3. l'insussistenza di rapporti di controllo determinati ai sensi dell'art. 2359, comma 1, c.c., con altre imprese concorrenti alla medesima gara;

4. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
5. di aver preso visione e di accettare gli adempimenti contrattuali e le condizioni riportate nel bando di gara e nel capitolato speciale di appalto;
6. di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio in appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti;
7. di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, degli obblighi in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza a favore dei lavoratori dipendenti, in vigore nel luogo dove deve essere eseguito l'appalto;
8. di impegnarsi al rispetto di tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008 per quanto riguarda la sicurezza e la salute dei lavoratori e di essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i conseguenti adempimenti in materia di contributi sociali secondo la vigente legislazione;
9. che l'impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:
INPS : sede di _____, matricola n. _____
sede di _____, matricola n. _____
(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
INAIL: sede di _____, matricola n. _____
sede di _____, matricola n. _____
(nel caso di iscrizioni presso più sedi, indicarle tutte)
e che la stessa è in regola con i versamenti ai predetti enti;
10. di essere iscritta al Registro imprese istituito presso la Camera di Commercio di _____ per la seguente attività _____
_____ e che i dati di iscrizione sono i seguenti: n. di iscrizione _____, data _____, durata della ditta/data termine _____, forma giuridica _____
11. i nominativi, carica, data e luogo di nascita, residenza dei seguenti soggetti:
 - del titolare e del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale:

 - di tutti i soci e del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo:

 - dei soci accomandatari e del direttore tecnico se trattasi di s.a.s:

- degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico se si tratta di altri tipi di società o consorzi:

12. che non ricorrono, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto, le cause di esclusione di cui alle lettere b) e c) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

13. i nominativi, data e luogo di nascita e carica degli eventuali soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, nei riguardi dei quali non ricorrono pure le cause di esclusione del precedente punto;

.....

.....

14. *(barrare la casella che interessa)*

di avere in disponibilità un centro di produzione pasti, munito delle necessarie autorizzazioni, ubicato in, via, vale a dire entro il raggio di 30 Km dal centro urbano e dalle scuole interessate, precisando che tale sede presenta la disponibilità e le caratteristiche idonee per l'esercizio del servizio. Dichiaro inoltre che la sede di produzione pasti:

- è di proprietà dell'impresa;
- è assunta in locazione da ditta che ne ha la disponibilità dalla data (almeno dalla presentazione della domanda) e per una durata almeno pari a quella del servizio da assegnare;
- è assunta in comodato da ditta che ne ha la disponibilità dalla data (almeno dalla presentazione della domanda) e per una durata almeno pari a quella del servizio da assegnare;

ovvero

di impegnarsi, entro il 31.10.2010, ad avere in disponibilità (proprietà o locazione o comodato) un centro di produzioni pasti nel raggio di 30 Km dal centro urbano e dalle scuole interessate, munito delle necessarie autorizzazioni, dichiarando che il servizio verrà espletato dall'inizio dell'anno scolastico 2010/2011 e fino a tale data utilizzando un proprio centro di cottura posto oltre detta distanza, garantendo comunque gli standard quali-quantitativi richiesti;

15. *(barrare la casella che interessa)*

di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001: 2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45.000

ovvero

di non essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001: 2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45.000;

16. solo per le società cooperative : iscrizione al Registro Prefettizio, con indicazione del n. di iscrizione, del nominativo delle persone legittimate a rappresentare ed impegnare legalmente la ditta, dell'oggetto sociale, dell'attività svolta, delle particolari abilitazioni.

.....

.....

.....

17. solo per i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, per i consorzi fra imprese artigiane e per i consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006: di concorrere per i seguenti consorziati

e che gli stessi non partecipano alla gara in qualsiasi altra forma.

18. *(barrare la casella che interessa)*

che nei propri confronti non è in corso di attuazione un piano di emersione dal lavoro sommerso, ai sensi all'art. 1 bis, comma 14, della L. n. 383/2001, come sostituito dall'art. 1, comma 2 della L. n. 266/02 recante "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale";

ovvero

che nei propri confronti è in corso di attuazione un piano di emersione dal lavoro sommerso, ai sensi all'art. 1 bis, comma 14, della L. n. 383/2001, come sostituito dall'art. 1, comma 2 della L. n. 266/02 recante "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale";

19. *(barrare l'ipotesi che interessa)*

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

ovvero

che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68), avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

che l'impresa, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto – successivamente al 18.01.2000 – ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della L. 68/99;

20. di essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge n. 283/62, per l'attività di produzione pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura rilasciata dal Comune territorialmente competente, previo parere dell'Autorità Sanitaria preposta;

21. di poter iniziare le prestazioni, secondo le modalità previste dal capitolato speciale, subito dopo la comunicazione del Comune;

22. che il volume d'affari dell'ultimo triennio riferito al settore di ristorazione collettiva e scolastica è pari ad Euro, precisando che in ciascun anno di tale triennio è stato raggiunto un fatturato almeno pari ad Euro 58.000,00=;

23. di aver preso atto dell'allegato 3 "schede prodotti" e dell'allegato 4 "linee guida per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della DGRV n. 3883/2001 "linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornata da ultimo con Decreto del Dirigente Regionale Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare n. 475 del 02.10.2008;

24. che l'azienda è disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti dell'Amministrazione comunale per effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire utili informazioni sui problemi dell'alimentazione;

25. di accettare l'eventuale inizio del servizio, sotto riserva di legge, anche nelle more della stipula del contratto;

26. *(barrare se interessa)* di subappaltare il servizio di trasporto pasti;

27. domicilio eletto per le comunicazioni e n. di fax per le stesse

28. il codice dell'attività prevalente esercitata (per la compilazione del modello GAP)

29. di aver provveduto al pagamento del contributo di **Euro 20,00= (venti)** a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi della deliberazione del 15 febbraio 2010 "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2010" (di cui si allega ricevuta di versamento).

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 163/2006, l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutte le mandanti e dovranno essere allegate le fotocopie dei documenti di identità di tutti i soggetti sottoscrittori.

- B) **due idonee referenze bancarie** rilasciate da istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/93. Ai sensi dell'art. 41, comma 3, del D.Lgs. 163/2006, se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, di presentare dette referenze, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento, la cui idoneità è rimessa alla valutazione della stazione appaltante;
- C) **elenco dettagliato dei principali servizi di ristorazione scolastica** prestati negli ultimi tre anni con buon esito sia a favore di Amministrazioni ed Enti Pubblici, sia a favore di privati, con indicazione del rispettivo importo, date e destinatari. L'importo dei servizi forniti annualmente dovrà essere, per ciascun anno, almeno pari o superiore a quello presunto per la gara in oggetto, a pena di esclusione;
- D) **cauzione provvisoria** di cui al punto n. 7;
- E) **attestazione di pagamento:** ai sensi della Deliberazione del Presidente dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici per lavori, servizi e forniture del 15 febbraio 2010 "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2010", la ditta partecipante è tenuta al versamento di € 20,00= (venti/00) quale contributo di partecipazione alla gara di appalto, da versare nella modalità seguenti:
1. versamento online, mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure l'emanando manuale del servizio.
- A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione.
2. In contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te"; a partire dal 1° maggio 2010 sarà attivata la voce "contributo AVCP" tra le categorie di servizio previste dalla ricerca.
- Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.
- F) **il capitolato speciale di appalto**, debitamente firmato per piena e incondizionata accettazione in ogni singola pagina dal titolare o legale rappresentante;

* * * * *

PLICO n°2 - DOCUMENTAZIONE TECNICA

Il concorrente dovrà inserire nel plico n. 2 esclusivamente:

- A. **DICHIARAZIONE** resa dal legale rappresentante, secondo il fac – simile ("ALLEGATO B") attestante le condizioni tecniche dell'offerta.

In caso di raggruppamenti temporanei o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti per la valutazione dell'offerta tecnica dovranno essere posseduti e dimostrati dal raggruppamento o dal consorzio ed i

punteggi attribuiti alle singole imprese facenti parte del raggruppamento o del consorzio verranno sommati, ma il punteggio complessivo non potrà essere superiore al punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

* * * * *

PLICO n° 3 - OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente dovrà inserire nel plico n. 3 esclusivamente:

- A) Modulo "ALLEGATO C", debitamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa e legalizzato mediante apposizione di marche da bollo ad uso amministrativo di Euro 14,62=. L'offerta economica va espressa in cifre ed in lettere, e deve essere **inferiore rispetto all'importo a base d'asta**, senza abrasioni o correzioni, con l'indicazione dello sconto percentuale sul prezzo di Euro 5,00=/pasto (IVA esclusa).

L'offerta dovrà tenere conto di tutti gli oneri previsti nel Capitolato speciale di appalto, nessuno escluso.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

Qualora vi sia discordanza fra l'indicazione in cifre e quella in lettera del prezzo offerto, sarà ritenuta valida, ai sensi dell'art. 72, del R.D. 827/24, quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

In caso di offerte uguali si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ed ammessa.

In caso di offerte anormalmente basse, si fa riserva di procedere ai sensi degli artt. 86, commi 2 e 3, 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006.

Ai sensi dell'art. 37, comma 4, in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, specificando le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. L'offerta prodotta dai soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) non ancora costituiti dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno le suddette forme associative ed allegare l'impegno che, in caso di aggiudicazione della presente gara, gli stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

* * * * *

11. **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE/ELEMENTI DI VALUTAZIONE:** procedura aperta, con il criterio, ai sensi dell'art. 83, del D.Lgs. n. 163/2006, dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai seguenti elementi:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| 1. offerta economica | punti 30 max |
| 2. parametri di qualità | punti 70 max |

punti 100 totale

agli elementi di valutazione individuati saranno attribuiti i seguenti punteggi:

1. OFFERTA ECONOMICA (ribasso rispetto al prezzo complessivo). Il punteggio riferito **all'offerta economica**, sarà attribuito per intero alla migliore offerta economica espressa (iva esclusa) e proporzionalmente alle altre offerte applicando la seguente formula: " Punteggio da attribuire al prezzo X = $\frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerto}} \times 30$ ".

Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

2. PARAMETRI DI QUALITA':

- a) Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva:
punti 0 = assenza di certificato del Registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva
punti 5 = presenza di tale certificato
- b) Autocertificazione relativa al n. dei pasti totali confezionati presso il centro cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale dei pasti confezionati per la ristorazione scolastica:
punti 0 = 0 – 10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto
punti 1 = 11% – 20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto
punti 2 = 21% – 40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto
punti 3 = 41% – 60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto
punti 4 = 61% – 80% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto
punti 5 = 81% – 100% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto
- c) Autocertificazione relativa all'elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni di enti pubblici che di privati:
punti 0 = la ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica
punti 5 = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica
- d) documentazione attestante il possesso della certificazione I.S.O.:
punti 0 = assenza di certificazione di qualità
punti 2,5 = presenza di certificazione di qualità ISO 9001
punti 5 = presenza di certificazione di qualità ISO 22000
- e) autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti e il n. dei pasti prodotti al giorno:
punti 0 = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti al giorno
punti 6 = rapporto tra 1/60-di 1/80 pasti prodotti al giorno
punti 10 = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti al giorno
- f) qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni:
punti 1 = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco
punti 3 = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale
punti 5 = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione
- g) utilizzo di prodotti DOP (denominazione origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), BIO (biologici) specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le prestazioni:
punti 0 = assenza di prodotti DOP/IGP/BIO
punti 2 = presenza di prodotti DOP/IGP
punti 4 = presenza di prodotti DOP/IGP/BIO
- h) utilizzo 5% dei prodotti agricoli a "chilometro zero":
punti 0 = nessun utilizzo
punti 3 = utilizzo almeno del 5% dei prodotti agricoli a "Km 0"
- i) elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari:
punti 0 = assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione
punti 1 = dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000
punti 3 = più del 50% dei fornitori con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000
- l) descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura:
punti 0 = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)
punti 1 = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica
punti 2 = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica

punti 4 = contenitori attivi elettrici

- m) descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto n. mezzi/n. plessi scolastici da servire:
punti 0 = rapporto > di un automezzo/4 plessi scolastici
punti 2 = rapporto 1/4
punti 3 = rapporto tra 1/2 e 1/3
punti 4 = rapporto 1/1
- n) elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura. Le ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente:
punti 0 = assenza del progetto
punti 3 = presenza del progetto
- o) fornitura facoltativa merenda a metà mattina (compreso trasporto) per massimo cinque giorni per la scuola media che potrà essere scelta e comunque fornita a rotazione tra: yogurt normale o alla frutta, frutta fresca di stagione (eventualmente già pronta alla somministrazione a spicchi, in macedonia, ecc.), pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, dolce o biscotti di produzione artigianale prodotto in laboratorio o nel centro di cottura senza grassi idrogenati o senza grassi vegetali non specificati:
punti 0 =nessuna fornitura
punti 2 = fornitura per due giorni alla settimana
punti 4 = fornitura per cinque giorni alla settimana
- p) personale per la distribuzione della ditta (rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti):
punti 0 =rapporto > di 1/60 (per il pasto completo) > di 1/90 (per piatto unico)
punti 2,5 = rapporto tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) tra 1/70 e 1/90 (per piatto unico)
punti 5 = rapporto < di 1/50 (per il pasto completo) < di 1/70 (per piatto unico)
- q) tipologia attrezzature per la distribuzione della ditta:
punti 0 = la ditta non fornisce carrelli termici o self service
punti 5 = la ditta fornisce carrelli termici o self service

12. **MODALITA' E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE:** la gara si svolgerà secondo le procedure di seguito riportate.

La commissione giudicatrice, riunita in seduta pubblica, nel giorno 21.07.2010 alle ore 09.00, presso la sede municipale:

- a) procederà all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine di cui al punto n. 9 del bando;
 b) verificherà l'ammissibilità delle offerte presentate;
 c) procederà quindi, per i concorrenti ammessi, all'apertura del plico contenente la documentazione amministrativa e ne verificherà il contenuto.

Al termine dei suddetti lavori e prima di procedere all'apertura delle offerte tecniche ed economiche, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, verrà richiesto ad un numero di offerenti non inferiore al 10% delle offerte presentate, arrotondato all'unità superiore, scelti per sorteggio pubblico, di comprovare **entro dieci giorni** dalla data della richiesta medesima (via telefax), il possesso dei requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico – professionale, richiesti nel presente disciplinare, presentando la documentazione richiesta.

Nel caso in cui tale prova non venisse prodotta entro il termine più sopra richiamato, ovvero non confermi le dichiarazioni contenute nell'offerta tecnica, la stazione appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità per la vigilanza per i provvedimenti di competenza, nonché per l'applicazione delle misure sanzionatorie di cui all'art. 6, comma 11, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Nella successiva **seduta pubblica** del giorno **09.08.2010**, alle ore **09,00**, la commissione giudicatrice comunicherà il risultato della verifica effettuata ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006.

La seduta, dopo l'apertura dei plichi 2 "documentazione tecnica", proseguirà in **forma segreta** per l'attribuzione dei relativi punteggi.

Quindi la commissione in **seduta pubblica**, comunicherà il punteggio attribuito per la documentazione tecnica e per l'apertura del plico 3 "offerta economica", leggendo ad alta voce il prezzo offerto.

Quindi la commissione individuerà conseguentemente il concorrente che ha presentato l'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione.

13. **VERIFICA SUCCESSIVA ALLE OPERAZIONI DI GARA:** ai sensi dell'art. 48, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006, entro 10 giorni dalla data di conclusione delle operazioni di gara, la Stazione appaltante provvederà a verificare anche nei confronti del concorrente che ha presentato l'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione e del concorrente che segue in graduatoria, qualora gli stessi non siano compresi fra i concorrenti sorteggiati, il possesso dei requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico – professionale.

Nel caso in cui tale prova non venisse prodotta entro il termine più sopra richiamato, ovvero non confermasse le dichiarazioni contenute nell'offerta tecnica o economica, la stazione appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità per i provvedimenti di competenza, nonché per l'applicazione delle misure sanzionatorie di cui all'art. 6, comma 11, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.. In quest'ultimo caso, si procederà alla determinazione di nuova aggiudicazione.

L'aggiudicazione definitiva dell'appalto si intende condizionata all'acquisizione della documentazione "antimafia", previste dal D.P.R. n. 252/1998 e del Certificato Generale del Casellario Giudiziale nei confronti dei soggetti della ditta aggiudicataria, nonché del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) nei confronti della medesima ditta.

L'aggiudicazione definitiva diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti della ditta aggiudicataria.

Si procederà alla stipula del contratto decorsi trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. n. 163/2006 (art. 11, comma 10, del D.Lgs. n. 163/2006, aggiunto dall'art. 1 del D.Lgs. n. 53/2010).

14. **MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO:** il servizio è finanziato con fondi di bilancio;
15. **PERIODO DI TEMPO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE E' VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA:** 180 gg. consecutivi dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta;
16. **SUBAPPALTO:** il subappalto è regolato dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 nonché dall'art. 12 del Capitolato speciale di appalto. Per il presente affidamento, il subappalto è ammesso esclusivamente per il servizio di trasporto dei pasti;
17. **AGGIORNAMENTO PREZZI:** ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 3 del Capitolato speciale di appalto, il contratto di appalto sarà soggetto a revisione dei prezzi, sulla base della media ottenuta dall'indice ISTAT e dall'indice adeguamento del costo del lavoro;
18. **PERSONE AMMESSE A PRESENIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:** legali rappresentanti dei concorrenti ed i soggetti muniti di specifica delega loro conferita dagli stessi legali rappresentanti.
19. **ORGANO COMPETENTE PER LE PROCEDURE DI RICORSO:** T.A.R. Veneto (Venezia, Cannareggio 2277/2278) entro 30 giorni.
20. **OBBLIGO DEL CANDIDATO CONCORRENTE DI INDICARE IL DOMICILIO ELETTO PER LE COMUNICAZIONI E IL NUMERO DI FAX:** il candidato concorrente deve indicare nell'atto di presentazione dell'offerta il domicilio eletto per le comunicazioni, oltre al numero di fax per l'invio delle stesse.

21. **CLAUSOLA COMPROMISSORIA:** il contratto non conterrà la clausola compromissoria;

22. **ALTRE INFORMAZIONI:**

- a. all'inizio e/o nel corso di ciascun anno scolastico la Ditta aggiudicataria richiederà all'ULSS 21 di Legnago (VR) di esprimersi sul menù adottato e in caso di modifiche proposte da quest'ultima, la stessa dovrà adeguarvisi;
- b. all'inizio del periodo contrattuale, la ditta aggiudicataria presenterà un piano operativo da sottoporre all'Amministrazione comunale;
- c. la ditta appaltatrice è obbligata ad accettare le eventuali variazioni del menù che venissero richieste nel corso del contratto dal Comune, sentito il parere dell'ULSS 21, senza aggravio di spese;
- d. l'impresa aggiudicataria dovrà nominare un responsabile tecnico addetto al coordinamento e all'ottimizzazione del servizio ed alle problematiche legate alla definizione, verifica, modificazione dei menù di concerto con l'amministrazione comunale;
- e. l'impresa aggiudicataria sarà obbligata, su richiesta dell'Amministrazione, al termine dell'ultima scadenza annuale, a proseguire l'esecuzione del contratto per un periodo non superiore a quattro mesi alle stesse condizioni contrattuali in corso, nell'eventualità che il Comune non abbia terminato le nuove procedure di gara;
- f. per quanto non espressamente previsto nel presente bando, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile;
- g. nel caso di discordanza tra il presente bando ed il capitolato speciale di appalto, deve considerarsi valido quanto riportato nel presente bando di gara;
- h. i dati personali relativi alle imprese partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento, con o senza ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara ("Tutela Privacy"). Si fa rinvio a quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati;
- i. l'offerta, nonché tutte le dichiarazioni richieste dovranno essere redatte in lingua italiana;
- j. sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le tasse e i diritti relativi alla stipulazione del contratto e sua registrazione;
- k. nel termine che verrà indicato dall'Ente appaltante l'Impresa sarà tenuta a costituire la cauzione definitiva e ad intervenire per la sottoscrizione del contratto d'appalto;
- l. ove, nell'indicato termine l'Impresa non ottempererà alle richieste che saranno formulate, la Stazione Appaltante, senza bisogno di ulteriori formalità o di preavvisi di sorta, potrà ritenere decaduta, a tutti gli effetti di legge e di regolamento, l'Impresa stessa dalla aggiudicazione, procederà all'incameramento della cauzione provvisoria e disporrà l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria;
- m. nel caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche da questi proposte in sede di offerta. Nel caso di fallimento del secondo classificato, rimane ferma la possibilità per la Stazione appaltante di interpellare il terzo classificato; in tal caso, il nuovo contratto sarà stipulato alle condizioni economiche offerte dal secondo classificato;
- n. tutte le controversie che non si siano potute definire con le procedure dell'accordo bonario di cui all'art. 240, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. , saranno attribuite alla competenza esclusiva del Foro di Verona;
- o. responsabile unico del procedimento è la sig.ra Quinto Elena, responsabile dell'ufficio promozione e sviluppo del Comune di Oppeano, con sede in piazza G. Altichieri, n. 1 – 37050 Oppeano (VR).

Il Responsabile dell' ufficio Gare e Contratti
f.to dott. Giuseppe Pra

Lì, 5 luglio 2010

ALLEGATI:

1. Allegato A: "istanza di partecipazione alla gara";
2. Allegato B: "dichiarazione relativa ai parametri di qualità offerti";
3. Allegato C: "offerta economica".

Marca da bollo e 14,62

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Spett.le
Comune di Oppeano
P.zza Gilberto Altichieri n. 1
37050 Oppeano (VR)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013 PER UN IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DI APPALTO DI EURO 174.000,00= (OLTRE L’IVA AI SENSI DI LEGGE) E PER UNA SOMMA A BASE DI GARA DI EURO 5,00/PASTO.

IL SOTTOSCRITTO _____

NATO IL _____ A _____

RESIDENTE IN _____ VIA _____ N _____

IN QUALITÀ DI _____

DELL'IMPRESA _____

CON SEDE LEGALE IN _____

P. IVA / C.F. : _____

ISCRIZIONE REGISTRO DELLE IMPRESE DI _____ N. _____

CODICE ATTIVITA' N. _____

CHIEDE

di partecipare alla gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli aa.ss. 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013:

come impresa singola.

Oppure

come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto già costituito fra le seguenti imprese:

.....

.....
Oppure

- come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....
.....

Oppure

- come mandante una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto già costituito fra le imprese:

.....
.....

Oppure

- come mandante una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....
.....

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i. e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e s.m.i., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

1. di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusioni dalla partecipazione elencate dall'art. 38, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
2. con riferimento in particolare al disposto di cui alla lettera e), del comma 1, del citato art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., nonché all'art. 36 bis del D.L. n. 223/2006, convertito dalla Legge n. 248/2006, di non essere stato destinatario nell'ultimo biennio di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche;
3. l'insussistenza di rapporti di controllo determinati ai sensi dell'art. 2359, comma 1, c.c., con altre imprese concorrenti alla medesima gara;
4. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centoottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
5. di aver preso visione e di accettare gli adempimenti contrattuali e le condizioni riportate nel bando di gara e nel capitolato speciale di appalto;
6. di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio in appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti;
7. di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, degli obblighi in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza a favore dei lavoratori dipendenti, in vigore nel luogo dove deve essere eseguito l'appalto;

8. di impegnarsi al rispetto di tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008 per quanto riguarda la sicurezza e la salute dei lavoratori e di essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i conseguenti adempimenti in materia di contributi sociali secondo la vigente legislazione;

9. che l'impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

INPS : sede di _____, matricola n. _____

sede di _____, matricola n. _____

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

INAIL: sede di _____, matricola n. _____

sede di _____, matricola n. _____

(nel caso di iscrizioni presso più sedi, indicarle tutte)

e che la stessa è in regola con i versamenti ai predetti enti;

10. di essere iscritta al Registro imprese istituito presso la Camera di Commercio di _____ per la seguente attività _____

_____ e che

i dati di iscrizione sono i seguenti: n. di iscrizione _____, data

_____, durata della ditta/data termine _____, forma

giuridica _____

11. i nominativi, carica, data e luogo di nascita, residenza dei seguenti soggetti:

- del titolare e del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale:

- di tutti i soci e del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo:

- dei soci accomandatari e del direttore tecnico se trattasi di s.a.s:

- degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico se si tratta di altri tipi di società o consorzi:

12. che non ricorrono, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto, le cause di esclusione di cui alle lettere b) e c) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

13. i nominativi, data e luogo di nascita e carica degli eventuali soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, nei riguardi dei quali non ricorrono pure le cause di esclusione del precedente punto;

.....
.....

14. *(barrare la casella che interessa)*

di avere in disponibilità un centro di produzione pasti, munito delle necessarie autorizzazioni, ubicato in, via, vale a dire entro il raggio di 30 Km dal centro urbano e dalle scuole interessate, precisando che tale sede presenta la disponibilità e le caratteristiche idonee per l'esercizio del servizio. Dichiaro inoltre che la sede di produzione pasti:

- è di proprietà dell'impresa;
- è assunta in locazione da ditta che ne ha la disponibilità dalla data (almeno dalla presentazione della domanda) e per una durata almeno pari a quella del servizio da assegnare;
- è assunta in comodato da ditta che ne ha la disponibilità dalla data (almeno dalla presentazione della domanda) e per una durata almeno pari a quella del servizio da assegnare;

ovvero

di impegnarsi, entro il 31.10.2010, ad avere in disponibilità (proprietà o locazione o comodato) un centro di produzioni pasti nel raggio di 30 Km dal centro urbano e dalle scuole interessate, munito delle necessarie autorizzazioni, dichiarando che il servizio verrà espletato dall'inizio dell'anno scolastico 2010/2011 e fino a tale data utilizzando un proprio centro di cottura posto oltre detta distanza, garantendo comunque gli standard quali-quantitativi richiesti;

15. *(barrare la casella che interessa)*

di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001: 2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45.000

ovvero

di non essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001: 2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45.000;

16. solo per le società cooperative : iscrizione al Registro Prefettizio, con indicazione del n. di iscrizione, del nominativo delle persone legittimate a rappresentare ed impegnare legalmente la ditta, dell'oggetto sociale, dell'attività svolta, delle particolari abilitazioni.

.....

.....
.....
17. solo per i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, per i consorzi fra imprese artigiane e per i consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006: _____ di concorrere per i seguenti consorziati
.....
.....

e che gli stessi non partecipano alla gara in qualsiasi altra forma.

18. *(barrare la casella che interessa)*

che nei propri confronti non è in corso di attuazione un piano di emersione dal lavoro sommerso, ai sensi all'art. 1 bis, comma 14, della L. n. 383/2001, come sostituito dall'art. 1, comma 2 della L. n. 266/02 recante "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale;

ovvero

che nei propri confronti è in corso di attuazione un piano di emersione dal lavoro sommerso, ai sensi all'art. 1 bis, comma 14, della L. n. 383/2001, come sostituito dall'art. 1, comma 2 della L. n. 266/02 recante "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale;

19. *(barrare l'ipotesi che interessa)*

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

ovvero

che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68), avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

che l'impresa, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto – successivamente al 18.01.2000 – ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della L. 68/99;

20. di essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge n. 283/62, per l'attività di produzione pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura rilasciata dal Comune territorialmente competente, previo parere dell'Autorità Sanitaria preposta;

21. di poter iniziare le prestazioni, secondo le modalità previste dal capitolato speciale, subito dopo la comunicazione del Comune;

22. che il volume d'affari dell'ultimo triennio riferito al settore di ristorazione collettiva e scolastica è pari ad Euro, precisando che in ciascun anno di tale triennio è stato raggiunto un fatturato almeno pari ad Euro 58.000,00=;

23. di aver preso atto dell'allegato 3 "schede prodotti" e dell'allegato 4 "linee guida per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della DGRV n. 3883/2001 "linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornata da ultimo con Decreto del Dirigente Regionale Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare n. 475 del 02.10.2008;

24. che l'azienda è disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti dell'Amministrazione comunale per effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire utili informazioni sui problemi dell'alimentazione;

ALLEGATO A

25. di accettare l'eventuale inizio del servizio, sotto riserva di legge, anche nelle more della stipula del contratto;
26. (*barrare se interessa*) di subappaltare il servizio di trasporto pasti;
27. domicilio eletto per le comunicazioni e n. di fax per le stesse _____;
28. il codice dell'attività prevalente esercitata (per la compilazione del modello GAP) _____;
29. di aver provveduto al pagamento del contributo di **Euro 20,00= (venti)** a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi della deliberazione del 15 febbraio 2010 "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2010" (di cui si allega ricevuta di versamento).

Firma del titolare / legale rappresentante
Sottoscrizione non autenticata, ma corredata da copia
fotostatica del documento di identità del firmatario
(art. 38, c. 3, del D.P.R. n. 445/2000)

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 163/2006, l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutte le mandanti e dovranno essere allegate le fotocopie dei documenti di identità di tutti i soggetti sottoscrittori.

DICHIARAZIONE RELATIVA AI PARAMETRI DI QUALITA' OFFERTI

OGGETTO: **PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013 PER UN IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DI APPALTO DI EURO 174.000,00= (OLTRE L’IVA AI SENSI DI LEGGE) E PER UNA SOMMA A BASE DI GARA DI EURO 5,00/PASTO.**

IL SOTTOSCRITTO _____

NATO IL _____ A _____

RESIDENTE IN _____ VIA _____ N _____

IN QUALITÀ DI _____

DELL'IMPRESA _____

CON SEDE LEGALE IN _____

P. IVA / C.F. : _____

ISCRIZIONE REGISTRO DELLE IMPRESE DI _____ N. _____

CODICE ATTIVITA' N. _____

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i. e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e s.m.i., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

**DICHIARA
relativamente a:**

(barrare l'ipotesi che interessa)

1. certificazione del registro imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva:

- non possiede;
- possiede;

2. percentuale di pasti confezionati per la ristorazione scolastica nell'anno precedente presso il centro cottura:

- 0 –10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;
- 11 –20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;
- 21 –40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;
- 41 –60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;
- 61 –80% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;

81 –100% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;

3. elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni di enti pubblici che di privati:

- non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica;
- ha eseguito servizi di ristorazione scolastica;

4. certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione:

- non possiede certificazione di qualità
- possiede certificazione di qualità ISO 9001;
- possiede certificazione di qualità ISO 22000;

5. rapporto medio tra il numero degli addetti impiegati nel Centro di Cottura e il numero dei pasti prodotti/giorno nell'anno precedente:

- rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno;
- rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno;
- rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno;

6. qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni:

- presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco;
- presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale;
- presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione;

7. utilizzo di prodotti DOP (denominazione origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), BIO (biologici) specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le prestazioni:

- assenza di prodotti DOP/IGP/BIO;
- presenza di prodotti DOP/IGP;
- presenza di prodotti DOP/IGP/BIO;

8. utilizzo 5% dei prodotti agricoli a "chilometro zero":

- non utilizzo;
- utilizzo almeno del 5% dei prodotti agricoli a "Km 0";

9. elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari:

- assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione;
- dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000;

- più del 50% dei fornitori con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000;
10. descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura:
- contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria);
 - contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica;
 - contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica;
 - contenitori attivi elettrici;
11. descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto n. mezzi/n. plessi scolastici da servire:
- rapporto > di un automezzo/4 plessi scolastici;
 - rapporto 1/4;
 - rapporto tra $\frac{1}{2}$ e 1/4;
 - rapporto 1/1;
12. elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura (dovrà essere presentato unito alla presente un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Non saranno valutate eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente):
- assenza del progetto;
 - presenza del progetto;
13. fornitura facoltativa merenda a metà mattina (compreso trasporto) per massimo cinque giorni per la scuola media, che potrà essere scelta e comunque fornita a rotazione tra yogurt normale o alla frutta, frutta fresca di stagione (eventualmente già pronta alla somministrazione a spicchi, in macedonia, ecc.), pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, dolce o biscotti di produzione artigianale prodotti in laboratorio o nel centro di cottura senza grassi idrogenati o senza grassi vegetali non specificati:
- nessuna fornitura;
 - fornitura per due giorni alla settimana;
 - fornitura per cinque giorni alla settimana;
14. personale per la distribuzione della ditta (rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti):
- rapporto > di 1/60 (per il pasto completo), > di 1/90 (per piatto unico);
 - rapporto tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo), tra 1/70 e 1/90 (per piatto unico);
 - rapporto < di 1/50 (per il pasto completo), < di 1/70 (per piatto unico);

15. tipologia attrezzature per la distribuzione della ditta:

- non fornisce carrelli termici o self service;
- fornisce carrelli termici o self service;

Firma del titolare / legale rappresentante
Sottoscrizione non autenticata, ma corredata da copia
fotostatica del documento di identità del firmatario
(art. 38, c. 3, del D.P.R. n. 445/2000)

In relazione al precedente punto 12 allega eventualmente il progetto di educazione alimentare.

Marca da bollo € 14,62

OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013 PER UN IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DI APPALTO DI EURO 174.000,00= (OLTRE L’IVA AI SENSI DI LEGGE) E PER UNA SOMMA A BASE DI GARA DI EURO 5,00/PASTO.

IL SOTTOSCRITTO _____

NATO IL _____ A _____

RESIDENTE IN _____ VIA _____ N _____

IN QUALITÀ DI _____

DELL'IMPRESA _____

CON SEDE LEGALE IN _____

P. IVA / C.F. : _____

ISCRIZIONE REGISTRO DELLE IMPRESE DI _____ N. _____

CODICE ATTIVITA' N. _____

DICHIARA

di offrire per il servizio in oggetto, compreso di ogni onere, il prezzo complessivo per singolo pasto di Euro _____ (diconsi Euro _____), IVA esclusa.

Dichiara altresì che il prezzo offerto corrisponde al ribasso unico del _____ % (diconsi _____ per cento), sul prezzo a base di gara per pasto di Euro 5,00 netti.

Il Legale Rappresentante

Lì, (luogo e data) _____

N.B. Ai sensi dell’art. 37, comma 4, in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, l’offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, specificando le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. L’offerta prodotta dai soggetti di cui all’art. 34, comma 1, lettere d) ed e) non ancora costituiti dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno le suddette forme associative ed allegare l’impegno che, in caso di aggiudicazione della presente gara, gli stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.