



COMUNE PIETRAPERZIA

PROVINCIA REGIONALE DI ENNA

Servizio Sociale e Scolastico

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2010/11.

1. ENTE APPALTANTE: Comune di Pietraperzia (En) Via S. Domenico,5 tel. 0934/403036 fax 0934 403055

2. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163, da esperirsi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa con applicazione automatica di punteggi predeterminati.

3. LOTTO CIG: 0605156E83

4. LUOGO DI PRESTAZIONE: Comune di Pietraperzia.

5. CATEGORIA DEL SERVIZIO: Servizi di ristorazione scolastica

6. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO: il presente bando ha come oggetto il Servizio di refezione scolastica :
SERVIZI RICHIESTI: Il presente appalto ha per oggetto la produzione, la somministrazione, il trasporto e la distribuzione di pasti pronti per consumo mediante il sistema del "legame - fresco-caldo" destinati al servizio di refezione scolastica nelle sotto elencate scuole di Pietraperzia:

-Scuola dell'Infanzia alunni n. 140 servizio di refezione scolastica per n. 5 gg. settimanali (istituto S.Domenico , Verga, Asilo nido);

-Scuola Primaria alunni 109 servizio di refezione scolastica per n. 4 gg. settimanali (istituto V. Guarnaccia);

-Scuola Secondaria alunni 80 servizio di refezione scolastica per n. 2 gg. settimanali (Istituto V. Guarnaccia);

L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo (Gennaio e fino ad esaurimento della somma impegnata) ammonta ad €. 50.000,00 Iva compresa, comprensivi altresì di €250,00 per oneri di sicurezza;

Costo unitario del pranzo € 4,00 comprensivo IVA (importo su cui può essere effettuato il ribasso)

7. IMPORTO MASSIMO STIMATO : 50.000,00 compresa I.V.A. comprendente anche €250 per oneri di sicurezza (comprensivo di eventuale affidamento di cui al punto 16);

8. DURATA E CONSEGNA: secondo le modalità di cui all'art.11 del capitolato speciale d'appalto.

9. NON SONO AMMESSE VARIANTI ALLA FORNITURA.

10. MODALITA' RICHIESTA DOCUMENTI: il capitolato d'oneri, il bando integrale, la tabella dietetica sono visionabili presso l'ufficio scolastico comunale, ogni giorno lavorativo dalle ore 9,00 alle ore 13,00; su richiesta lo stesso ufficio rilascerà copia, previo pagamento dei diritti di produzione. Tutta la documentazione inerente la presente procedura è altresì scaricabile dal sito istituzionale www.comune.pietraperzia.en.it

11. MODALITA' E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

a) La documentazione richiesta deve essere contenuta in tre diverse buste sigillate: quella della documentazione (Plico A), quella dell'offerta economica (Plico B), e quella dell'offerta tecnica (Plico C), pena l'**esclusione dalla gara**, deve pervenire a mezzo servizio postale con Raccomandata con ricevuta di ritorno, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi presso l'ufficio protocollo del Comune che ne rilascerà apposita ricevuta.

Tutti i plichi devono essere idoneamente sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura e devono recare all'esterno, oltre all'intestazione e l'indirizzo del mittente, le indicazioni relative all'oggetto della gara, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima.

b) Il plico contenitore (contenente i Plichi A, B e C), sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, dovrà pervenire entro le **ore 11,00 del giorno 22/12/2010**;

Per sigillatura si intende: sigillato con striscia di carta incollata o nastro adesivo ovvero con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni

c) Il plico dovrà essere inviato all'indirizzo di cui al punto 1).

d) Offerta in lingua italiana.

12 PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:

Chiunque abbia interesse e con diritto di parola i legali rappresentanti dei soggetti partecipanti.

13. CELEBRAZIONE DELLA GARA: la gara sarà celebrata il **giorno 29/12/2010 alle ore 10,00** in seduta pubblica, nei locali comunali.

14. SEGGIO DI GARA: La Gara sarà presieduta dal Resp.le del Settore interessato. Il Seggio di gara è privo di qualsiasi potere discrezionale e non è soggetto alle norme di cui all'art.84 in quanto l'aggiudicazione consegue all'applicazione di criteri automatici, fatti salvi i poteri di cui al successivo punto 16.

15. CAUZIONE PROVVISORIA: nella misura del 2% dell'importo complessivo posto a base di gara prestata ai sensi dell'art. 75 del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163, contenente a pena di esclusione, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del su indicato decreto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Nel caso di costituenda R.T.I., la predetta polizza deve essere intestata a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento e sottoscritta, almeno, dal rappresentante legale della Compagnia Capogruppo.

16. AFFIDAMENTO IN ECONOMIA NELLE MORE DELLA STIPULA DEL CONTRATTO: La Stazione Appaltante si riserva, nelle more della stipula del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 125 comma 10 lett. C, nonché del vigente Regolamento Comunale per l'affidamento dei servizi in economia, di affidare, nei limiti degli importi del succitato Regolamento e per la categoria oggetto della presente gara, all'aggiudicatario provvisorio il servizio di che trattasi al prezzo dell'aggiudicazione e per il tempo strettamente necessario all'acquisizione della documentazione richiesta per la stipula del contratto.

17 FINANZIAMENTO: La spesa trova copertura finanziaria con i fondi dell'Ente Comunale. I pagamenti verranno effettuati con le modalità descritte nel capitolato d'appalto.

18. RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI: sono ammessi a presentare offerta i soggetti di cui al punto **21** del presente bando anche appositamente e temporaneamente raggruppati, ai sensi dell'articolo 37 del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163.

19. PERIODO DI TEMPO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE E' VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA: giorni 180 dalla data fissata nel presente bando per la celebrazione della gara.

20. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: procedura aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa. E' espressamente esclusa l'applicazione degli articoli 86, 87, 88 e 124 del Codice in materia di valutazione di anomalia dell'offerta. La Stazione appaltante si riserva, inoltre, la facoltà insindacabile di:

a) Procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

b) Valutare sia la congruità dell'offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa sia, viceversa, escludere una o tutte le offerte (non procedendo all'aggiudicazione) qualora le stesse risultassero, sempre in base a specifici elementi, insoddisfacenti o economicamente incongrue.

c) Non procedere all'aggiudicazione per motivi di pubblico interesse intervenuti successivamente all'indizione della gara.

d) Non ammettere alla gara offerte parziali

21. SOGGETTI AMMESSI: possono partecipare alla gara tutti gli operatori economici di cui all'art. 34 del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163 che siano iscritti alla C.C.I.A.A., ovvero in registri professionali o commerciali secondo il paese di residenza, per attività inerente l'oggetto dell'appalto, e che siano in possesso della capacità economica – finanziaria e tecnica richiesta al punto 19.1 lett. c) e d) del presente bando.

22. RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE: ogni controversia inerente a questa gara sarà devoluta al competente giudice amministrativo.

23. ELENCO DOCUMENTI DA PRESENTARE:

Nella busta "A – Documentazione" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti e dichiarazioni:

Si invitano le ditte a voler utilizzare il modulo di ammissione alla gara e di autocertificazione di cui all'ALLEGATO 1 O comunque di voler riportare tutte le dichiarazioni in esso indicate

20.1) **Istanza di ammissione alla gara**, contenente la dichiarazione redatta ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, con la quale il legale rappresentante dei soggetti di cui al punto **21**, previa ammonizione di cui all'articolo 76 del citato decreto, assumendosene la piena responsabilità dichiara:

a) che la ditta partecipante è iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura competente, con l'indicazione dell'attività esercitata inerente l'oggetto del presente appalto, numero di iscrizione e della decorrenza, la sede, la forma giuridica e l'indicazione degli estremi anagrafici di tutti i titolari, le cariche o qualifiche; ovvero i dati relativi all'iscrizione negli appositi registri professionali o commerciali dei paesi di provenienza;

b) di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 38, comma 1 del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163 indicandole specificatamente (**vedi ALLEGATO 1**);

c) fatturato globale d'impresa e l'importo relativo a forniture nel settore oggetto della gara realizzati negli ultimi tre esercizi (2007, 2008 e 2009), entrambi gli importi dovranno essere almeno pari a quello posto a base di gara: €50.000,00; nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura non inferiore al 70% dalla capogruppo e la restante percentuale del 30%

cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto cumulativamente.

d) l'elenco delle principali forniture, effettuate negli ultimi tre anni con l'indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari pubblici o privati, se trattasi di forniture effettuate a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistate dalle amministrazioni o dagli enti medesimi. In alternativa le stesse potranno essere dichiarate con apposite autodichiarazioni del concorrente che saranno successivamente verificate.

In caso di partecipazione in raggruppamento la capacità economico – finanziaria e tecnica dovrà essere dichiarata da ciascun soggetto almeno per la quota di partecipazione allo stesso.

e) Di essere in possesso della certificazione di qualità del servizio di produzione pasti e preparazione ed esecuzione del servizio UNI EN ISO 9001/2008 o UNI EN ISO 9001/2000, rilasciata da Ente Certificatore accreditato;

f) Di essere in possesso di tutte le licenze, permessi, autorizzazioni previste dalla vigente legislazione per il funzionamento del servizio e la pratica professionale (ivi compresa la certificazione dei mezzi di trasporto), ed in particolare delle autorizzazioni rilasciate dall'Assessorato Regionale alla Sanità a sensi della legge 283/62, del D.P.R. 327/80, della circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità 308/86, del D.A. Sanità 20/05/96 per come modificato dal D.A. 07.01.97 e circolare esplicativa n. 907/97 e ss. mm. ii.;

g) Di essere in possesso delle attrezzature tecniche, della strumentazione, dei mezzi e dei materiali per garantire la continuità del servizio anche di fronte ad imprevisti derivanti da manutenzioni ordinarie;

h) Che il centro di preparazione e cottura pasti si trova ad una distanza stradale non superiore a Km 50 dal punto di consumo pasti e comunque ad una distanza di massimo un'ora dal comune di Pietraperzia (l'impresa dovrà indicare dettagliatamente l'itinerario stradale percorso) ;

i) Di essersi recato sui luoghi di esecuzione del servizio e di avere conoscenza delle attrezzature e di tutti gli arredi nonché delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo. Di avere preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato d'oneri; e di avere giudicato l'importo a base di gara remunerativo e tale da consentire l'offerta economica presentata;

j) Di essere in regola con le norme in materia di diritto al lavoro dei disabili (L.68/99)

k) Impegnarsi a rispettare nei confronti dei propri operatori le disposizioni legislative in materia di sicurezza sul lavoro e assicurazioni obbligatorie nonché le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi degli stessi, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dalla stessa. In particolare l'impresa si impegna ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge;

l) Di avere adempiuto nella propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa (D.Lgs 81/2008)

m) Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al Decreto Legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

n) Di non trovarsi in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato con alcun soggetto idoneo alla partecipazione alla gara;

o) Che l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, e si impegna a conformare il proprio comportamento ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza; e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la correttezza della procedura;

p) Di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione di gara sicchè, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione;

- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;

- a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale, danneggiamenti/ furti di beni personali o in cantiere etc.);

Si precisa che in caso di partecipazione alla gara in raggruppamento temporaneo i documenti e le dichiarazioni richieste, ad eccezione del documento di cui al punto 12 (cauzione) devono essere riprodotti da tutte le ditte raggruppate.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

20.2) **Cauzione provvisoria di cui al punto 15).**

20.3) **Fotocopia documento personale di riconoscimento** del/i soggetto/i firmatario/i della domanda di ammissione alla gara

20.4) **Documentazione dimostrante il possesso del requisito della regolarità contributiva** (DURC per partecipazione gara d'appalto o relativa autocertificazione), secondo le modalità attuative contenute nel decreto dell'Assessore regionale per i lavori pubblici n. 26/Gab del 24 febbraio 2006, adottato ai sensi dell'art. 1, comma 13 della legge regionale 29 novembre 2005 n. 16, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana n. 12 del 10 marzo 2006.

20.5) **Certificazione del sistema di qualità ISO 9001.**

20.6) **Tutte le altre dichiarazioni e documenti richiesti nel presente bando**

24) Nella busta "B - Offerta Economica" deve essere contenuta a pena di esclusione:

L'offerta economica, redatta in carta da bollo, consistente in una dichiarazione dove sarà riportato il prezzo (IVA compresa) in cifre (con numero tre decimali) e lettere del costo unitario del pasto che l'impresa praticherà, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa o da un suo Procuratore, nel qual caso occorre la procura in originale o copia autenticata. **Il Prezzo offerto potrà solo essere pari o inferiore a quello posto base di gara, e cioè ad €4,00 (IVA compresa).** L'indicazione di un prezzo superiore determinerà l'esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamento non ancora costituito l'offerta economica dovrà essere firmata da tutti i soggetti facenti parte dello stesso, unitamente ad apposito atto di impegno che, in caso di aggiudicazione, gli stessi conferiranno, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad uno solo di essi, designato capogruppo oltretutto dalla specifica delle parti del servizio che effettuerà ogni singola impresa raggruppata.

Nella busta "B", contenente l'offerta economica, non devono essere inseriti altri documenti se non lo schema di offerta secondo gli ALLEGATI 2 o 3, a seconda che l'offerente sia impresa singola o raggruppamento temporaneo di imprese oltre a fotocopia del documento d'identità del/i firmatario/i.

25 Nella busta "**C – Offerta Tecnica**" dovranno essere contenute tutte le informazioni utili ai fini della valutazione e conseguente attribuzione del punteggio in base a quanto richiesto nei singoli punti. A tal proposito si invita alla sinteticità dei contenuti e si consiglia di seguire nella descrizione delle informazioni richieste la stessa impostazione dello schema di Offerta Tecnica di cui all'**ALLEGATO 4**

Si ricorda che tutti i documenti inseriti nel plico C – Offerta Tecnica, a pena di **esclusione** dalla gara:

- non dovranno contenere alcun riferimento di tipo economico
- dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante dell'impresa o da un suo Procuratore ovvero da tutte le imprese in caso di raggruppamento temporaneo di imprese
- dovranno essere redatte in lingua italiana.

26) ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO

L'apertura del pubblico incanto, in forma pubblica, si terrà presso la sede del Comune di Pietraperzia via S.DOMENICO 5 . La gara si svolgerà secondo le procedure previste dal presente bando.

a. La Commissione procede all'apertura dei contenitori pervenuti in tempo utile, e quindi all'apertura del plico A relativo alla documentazione amministrativa per l'ammissione alla gara, escludendo dalla stessa le imprese che non sono in regola con le norme previste nel presente bando.

b. Ammette alla gara le imprese in regola con la documentazione e procede all'apertura del plico C, assegnando a ciascuna impresa il punteggio relativo al parametro qualità (massimo 70 punti)

c. Procede all'apertura del plico B relativo all'offerta economica, assegnando a ciascuna impresa il punteggio con la procedura di seguito riportata (massimo 30 punti)

d. Risulterà aggiudicataria l'impresa che avrà riportato il punteggio complessivo maggiore, pari alla somma dei due punteggi parziali (punteggio offerta tecnica + punteggio offerta economica).

e. La seduta per l'apertura delle buste e l'ammissione dei candidati, nonché la riunione del Seggio di gara per l'attribuzione del punteggio legato al parametro economico saranno pubbliche.

f. La riunione del Seggio di gara per l'attribuzione del punteggio legato al parametro di qualità sarà invece non aperta al pubblico

g. Qualora il numero delle offerte fosse tale da non permettere la chiusura dei lavori in unica seduta, il Seggio di gara potrà predisporre un calendario delle sedute comunicandolo alle persone presenti alla prima seduta.

I punteggi verranno attribuiti nel seguente modo:

A. Parametro economica: punti 30

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 30 punti. Alle altre offerte ammesse verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

Punteggio singola offerta = 30 x $\frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$

B. Parametri di qualità: punti 70

Il punteggio relativo al parametro di qualità sarà calcolato in relazione ai seguenti criteri per un massimo di 70 punti:

PARAMETRI DI QUALITA' SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO

Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del Registro Imprese e attestante nell'oggetto sociale: "ristorazione collettiva"

Max 10 così distribuiti: (si assegnerà uno solo dei punteggi o 5 punti o 10 punti anche in presenza di entrambi i certificati)

5 punti = presenza di certificato del registro imprese attestante la Specializzazione nel campo della "ristorazione collettiva"

10 punti = presenza di certificato del registro imprese attestante la Specializzazione nel campo della "ristorazione collettiva scolastica"

La qualifica del personale presente nel centro di cottura destinato a fornire il servizio

Max 10 punti così distribuiti:

1 punto = cuoco diplomato con oltre due anni di esperienza

2 punti = responsabile di cucina con esperienza almeno biennale

2 punti = tecnico – nutrizionista diplomato

5 punti = laureato in Scienze dell'Alimentazione

Distanza del centro di cottura dalla Scuola Materna

Max 40 punti così distribuiti:

40 punti = distanza compresa tra 0 e 10 km.

20 punti = distanza compresa tra 10 e 20 km.

10 punti = distanza compresa tra 20 e 40 km.

0 punti = distanza compresa tra 40 e 50 km.

Frequenza utilizzo di almeno 2 prodotti DOP o IGP.

Max 10 punti così distribuiti:

10 punti = utilizzo 3 volte la settimana

5 punti = utilizzo 2 volte la settimana

1 punto = utilizzo 1 volta la settimana

Se il servizio si svolgerà in ATI, lo stesso verrà valutato in misura corrispondente alla percentuale di partecipazione; pertanto, in tale ipotesi, la certificazione o dichiarazione sostitutiva corrispondente dovrà indicare anche la percentuale di partecipazione di ciascuna impresa nei predetti raggruppamenti

AVVERTENZE

a) Si avverte che, così come indicato nella circolare dell'Assessorato dei Lavori Pubblici n. 593 del 31.01.2006 oltre ai casi in cui ope legis è previsto lo scioglimento del contratto di appalto, la stazione appaltante può recedere, in qualsiasi tempo, dal contratto, al verificarsi dei presupposti stabiliti dall'art. 11, comma 3, del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252;

b) Non sono ammessi a partecipare alla gara soggetti privi anche solo di uno dei requisiti generali di cui all'art. 38 del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163 e di cui alla legge n. 68/99, richiesti dal punto 20.1 del presente bando;

c) I concorrenti, a **pena di esclusione**, dovranno dimostrare la regolarità contributiva mediante la produzione di certificazione dall'I.N.P.S. e dall'I.N.A.I.L. Ai soli fini della detta partecipazione, le certificazioni hanno validità per tre mesi dalla data di rilascio. In alternativa potrà essere prodotta apposita autocertificazione con specifica indicazione del numero di posizioni INPS, INAIL, dell'attestazione della posizione di regolarità contributiva, del numero di dipendenti e del contratto applicato.

d) Il recapito del plico sigillato contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio previsto dal presente bando;

e) Non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se aggiuntiva o sostitutiva di offerta precedente;

f) Non hanno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate né sono efficaci le offerte di uno stesso concorrente successive a quella già presentata;

g) Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;

h) Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso sia pervenuta o rimanga in gara una sola offerta valida;

i) Non è ammesso che uno dei soggetti indicati al punto 18) del presente bando partecipi singolarmente e quale componente di un raggruppamento e/o consorzio;

j) Non è ammessa alcuna offerta in aumento rispetto all'importo a base di gara;

k) Nel caso di parità di punteggio, si procederà all'aggiudicazione del concorrente che ha riportato il punteggio migliore rispetto alla qualità e al progetto tecnico e se pari si procederà a sorteggio.

IL SOGGETTO AGGIUDICATARIO PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO DOVRA':

- Produrre cauzione di cui all'art. 113 del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163;
 - Comprovare il possesso dei requisiti generali, economico finanziario e tecnici dichiarati in sede di gara.
 - Nel caso che tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante procede alla revoca dell'aggiudicazione ed all'applicazione delle altre sanzioni di legge. In tale ipotesi l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto alla migliore offerente in ordine successivo alla prima in graduatoria.
 - La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia antimafia.
 - Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti alla stipula del contratto con tutti gli oneri fiscali relativi.
 - Per quant'altro non espressamente previsto dal presente bando si farà riferimento alla normativa vigente al momento della celebrazione della gara.
- Il presente bando verrà pubblicizzato mediante pubblicazione all'Albo Pretorio dell'Ente e sul sito internet di questo Comune.

Ai sensi della L.R. n. 15 del 20 novembre 2008 pubblicata sulla G.U.R.S. n. 54 parte I del 24/11/2008 - e della Legge 13/8/2010 n. 136 (G.U.R.I. 23/8/2010 n. 196) "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia"

- **è fatto obbligo per gli aggiudicatari di avvalersi e comunicare alla stazione appaltante conti correnti bancari o postali dedicati** sui quali l'ente appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto con l'indicazione del CUP che sarà reso noto a cura della Stazione Appaltante. L'aggiudicatario si avvarrà di tali conti correnti per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario. Il mancato rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione per inadempimento contrattuale, oltre alle sanzioni amministrative pecuniarie previste all'art. 6 della medesima L. 136/2010.
- è prevista la risoluzione del contratto nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

Pietraperzia 06/12/2010

**IL RESPONSABILE DI SETTORE
Dott.ssa Giovanna Di Gregorio**



COMUNE PIETRAPERZIA

PROVINCIA REGIONALE DI ENNA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2010/11 PER GLI ALUNNI DELL' ISTITUTO OMNICOMPRESIVO DEL COMUNE DI PIETRAPERZIA

Art. 1) L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura e di distribuzione di pasti caldi, secondo la tabella dietetica allegata al presente capitolato

Scuola dell'Infanzia alunni n. 140 servizio di refezione scolastica per n. 5 gg. settimanali (istituto S.Domenico , Verga, Asilo nido) oltre n.8 insegnanti;

-Scuola Primaria alunni 102 servizio di refezione scolastica per n. 4 gg. settimanali (istituto V. Guarnaccia) oltre n.2 insegnanti;

-Scuola Secondaria alunni 87 servizio di refezione scolastica per n. 2 gg. settimanali (Istituto V. Guarnaccia) oltre n.4 insegnanti;

Art. 2) Il servizio può riassumersi come di seguito, salvo precise indicazioni che potranno essere impartite dalla stazione appaltante di volta in volta:

- fornitura giornaliera mediamente di n.343 pasti caldi , vettovaglie comprese, per gli alunni compreso pasti per insegnanti e collaboratori frequentanti la Scuola di cui all'art.1 ; il pasto delle insegnanti deve essere in quantità adeguate a soggetti adulti;
- Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento e/o in diminuzione in base alle presenze giornaliere degli alunni.
- A tal uopo la scuola entro le ore 9.30 di ogni giorno, comunicherà alla ditta appaltatrice il numero dei pasti da fornire e contestualmente al Comune di Pietraperzia.

Art. 3) L'aggiudicazione dell'appalto avverrà mediante procedura aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa. E' espressamente esclusa l'applicazione degli articoli 86, 87, 88 e 124 del Codice in materia di valutazione di anomalia dell'offerta.

La Stazione appaltante si riserva, inoltre, la facoltà insindacabile di:

- a) Procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.
- b) Valutare sia la congruità dell'offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa sia, viceversa, escludere una o tutte le offerte (non procedendo all'aggiudicazione) qualora le stesse risultassero, sempre in base a specifici elementi, insoddisfacenti o economicamente incongrue.
- c) Non procedere all'aggiudicazione per motivi di pubblico interesse intervenuti successivamente all'indizione della gara.
- d) Non ammettere alla gara offerte parziali

Art. 4) L'importo massimo stimato è fissato in € 50.00,00 IVA compresa (€ 4,00 a pasto compresa I.V.A.) per un numero presuntivo giornaliero di 343 pasti caldi, vettovaglie comprese, per l'anno scolastico 2010/11, a partire da Gennaio 2011 a Maggio 2011 da distribuire agli alunni, alle insegnanti come indicato all'art.1 .

Art. 5) I prezzi in base ai quali previa riduzione del ribasso d'asta, saranno pagate le forniture richieste con il presente appalto, rimarranno fissi ed invariabili per la durata di vigenza del contratto.

Art. 6) La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato impiegando sempre derrate alimentari e bevande conformi ai

requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate di prima qualità aventi le seguenti caratteristiche:

PANE: Il pane da somministrare deve essere di tipo "comune", prodotto con sfarinati di grano di tipo "O", da pasta convenientemente lievitata, con aggiunta di giusta quantità di sale comune, ben cotto, secondo le norme in vigore.

Dovrà essere garantita, ad ogni fruitore, una porzione unitaria del peso determinato nella tabella dietetica.

PASTA ALIMENTARE: Le paste alimentari, da utilizzare, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalle leggi in vigore:

Paste secche dovranno contenere esclusivamente semola e semolati di grano duro, con o senza uovo.

RISO: Deve rispondere alle norme delle leggi in vigore, non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche della specie, non essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere.

Per una migliore tenuta di cottura, dovrà essere preferito il riso noto sotto il nome di "avorio" o "parboiled".

PASSATA DI POMODORO: I prodotti devono essere confezionati secondo le norme vigenti.

LEGUMI (DOP o IGP): Devono rispondere alle norme delle leggi in vigore, possedere le caratteristiche merceologiche della specie e non essere infestato da parassiti di alcun genere.

OLII (DOP o IGP): Devono rispondere ai requisiti previsti dalle leggi in vigore, nel rispetto delle direttive CEE.

Ai fini della refezione scolastica saranno utilizzati esclusivamente le seguenti qualità di olii:

COME CONDIMENTO DI INSALATE E CONTORNI A CRUDO: olio di oliva extravergine aventi le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987 e succ.ve modifiche.

COME INGREDIENTE DI PIATTI SOTTOPOSTI A COTTURA O FRITTURA: olio di oliva vergine o vergine corrente, con acidità espressa in acido pleico non eccedente, rispettivamente, 2 gr. e 3 gr. per 100 gr., olio di semi di arachide.

FORMAGGI (DOP o IGP): Devono essere rispondenti alle norme vigenti.

FORMAGGI DA GRATTUGIA: Dovrà essere utilizzato esclusivamente formaggio "parmigiano reggiano" stagionato naturalmente.

FORMAGGI DA TAVOLA: Dovrà essere di tipo: Bel paese e/o mozzarella e/o Parmigiano e/o Provola.

CARNI: Dovranno soddisfare le vigenti condizioni di vigilanza sanitaria, provenire da allevamenti nazionali controllati, non aver subito azione da sostanze estrogeniche.

Dovranno provenire da animali di fresca macellazione e potranno essere utilizzati:

Coscia sottocoscia di pollo

Petti di pollo interi, completamente disossati

Carne di vitello di I taglio

SALUMI: Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura

La stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

UOVA: Dovranno provenire da allevamenti nazionali controllati, assoggettati alla vigilanza di cui alle leggi vigenti.

Dovranno appartenere alla

Categoria qualitativa "A"

Categoria di peso 3 o 4

PESCE: Dovrà essere utilizzato esclusivamente pesce surgelato.

ORTAGGI: Dovranno:

Presentare precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità;

Essere di recente raccolta;

Essere maturati fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei estranei;

Appartenere alla stessa specie botanica, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;

Non presentare tracce di appassimento o alterazione, anche incipiente ed essere privi di lesioni, da danni da gelo o da sole.

Ortaggi, erbaggi e verdure dovranno essere preferibilmente freschi di stagione.

Tuttavia, per l'impiego di prodotti fuori stagione potranno essere utilizzati ortaggi surgelati, preparati e confezionati a norma di legge.

PATATE: Dovranno essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola qualità e di morfologia uniforme.

Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale, di germoglianza incipiente, di marcescenza incipiente, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite o virosi, a forme parassitarie, vegetali o animali né tracce di trattamenti con fitofarmaci.

Dovranno essere fresche, in sostituzione potranno essere utilizzate anche le patate surgelate.

FRUTTA: Deve:

- Essere in porzioni tali da garantire almeno un frutto per ogni commensale;
- Essere di selezione accurata, turgida, esente da difetti visibili sull'epicarpo, da ferite o abrasioni meccaniche;
- Presentare le peculiari caratteristiche della specie ;
- Aver raggiunto naturalmente la maturazione fisiologica che le renda atte al consumo;
- Essere stata accuratamente lavata prima della somministrazione agli alunni della refezione scolastica.

VARIE: Per i generi alimentari previsti nella tabella, e non espressamente sopraelencati, si specifica che dovranno essere utilizzati generi di prima qualità nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Art. 7) I pasti devono essere confezionati in vaschette mono porzione, in polipropilene termo sigillate a secondo delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere mono vasca o bi-vasca (es. freddo-freddo in contenitori bi-vasca).

Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto, i contenitori da utilizzare devono essere casse termiche riscaldanti o casse termiche refrigeranti entrambe con chiusura ermetica in maniera da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.

La frutta lavata dovrà essere trasportata e conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare e muniti di coperchi sigillati.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti monoporzione microforati ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti munite di coperchio.

A garanzia dell'igiene la Ditta deve produrre unitamente all'offerta la prescritta autorizzazione sanitaria sia per quanto afferisce al personale dipendente della Ditta che al mezzo di trasporto per la distribuzione dei pasti ai plessi scolastici che della cucina.

Inoltre dovranno essere fornite dalla Ditta le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, che dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' tassativamente vietato l' utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Art 8) Autocontrollo da parte dell'impresa (Sistema HACCP) La Ditta deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del D.Leg.vo n. 155/97, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari. Pertanto la Ditta deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti Autorità Sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), la ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

E' fatto altresì obbligo alla ditta di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo

Si precisa che mensilmente la ditta dovrà produrre elenco dei prodotti DOP o IGP utilizzati e la relativa frequenza..

Qualora siano costituite apposite **commissioni dei genitori** funzionali al controllo della qualità, le stesse potranno controllare:

- il rispetto dei menu'
- il rispetto delle grammature
- le date di confezionamento e scadenza dei prodotti
- la pulizia dei mezzi di trasporto e la loro idoneità.

Le commissioni dei genitori potranno effettuare una prova di assaggio.

L' Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta le osservazioni, e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate. L'Ufficio Scolastico farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle

quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisce nessuna contro prova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 9) La Ditta è tenuta ad applicare tutte le precauzioni e gli accorgimenti atti ad assicurare l'assoluta igienicità dei pasti, la cui preparazione e confezione deve essere seguita a regola d'arte e con i generi nella prescritta quantità, di prima scelta e di ottima qualità.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di giudicare, con le forme e le modalità da esse ritenute opportune la quantità e la qualità dei pasti forniti.

A tal fine può predisporre a mezzo degli appositi organi sanitari il prelievo dei campioni per analisi o per qualsiasi altra indagine che verrà effettuata in contraddittorio con la ditta aggiudicataria.

Le spese per l'esame della campionatura contrassegnata con i bolli delle parti interessate sarà posta a carico dell'appaltatore.

L'inosservanza delle norme igienico-sanitarie comporterà la revoca dell'appalto e l'incameramento della cauzione che la ditta è tenuta a costituire a garanzia degli obblighi contrattuali, fatte salve e impregiudicate qualsiasi altre azioni civili e penali nei confronti per eventuali danni che potranno derivare dall'inosservanza di tale norma.

Art. 10) La refezione scolastica dovrà essere consumata esclusivamente dai bambini utenti, dai loro insegnanti e dai collaboratori preposti alla sorveglianza.

Art. 11) La fornitura dei pasti caldi dovrà essere assicurata, presumibilmente dal Gennaio 2011, o dall'affidamento del servizio e cesserà nel momento dell'esaurimento delle risorse finanziarie impegnate.

La consegna dei pasti deve avvenire dalle ore 11,50 alle ore 12,15, accompagnata da documento di consegna giornaliero controfirmato dal responsabile alla ricezione dei pranzi. Ove le pietanze preparate non corrispondono ai requisiti previsti, l'appaltatore è tenuto a prepararli nel più breve tempo possibile. Ove si verificassero ritardi ingiustificati nell'orario di somministrazione superiore a 30 minuti, verrà applicata una penale di Euro 200,00. Per la mancata somministrazione si applicherà una penale di Euro 100,00 per ogni pasto non servito. Per ogni pasto in meno rispetto al numero dei pasti richiesto verrà applicata una penale di Euro 100,00. Per ciascuna difformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo dell'impresa appaltatrice verrà applicata una penale di Euro 500,00. Per la mancata consegna agli incaricati dell'Amministrazione Comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP verrà applicata una penale di Euro 200,00. Qualora la mancata consegna si protragga per un periodo superiore a tre giorni o la ditta commette inadempienze di gravità tali da compromettere il servizio (scarsa qualità del cibo, minor peso, cottura inadeguata) resta in facoltà dell'amministrazione rescindere il contratto anche prima della scadenza, incamerare la cauzione e procedere alla somministrazione adottando altre soluzioni in danno della ditta inadempiente e ove non bastasse agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Le parti divengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del codice civile dei casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del codice civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) per mancato rispetto delle norme igieniche sanitari riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- f) casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia della ditta;
- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP e delle certificazioni UNI EN ISO 9001/2000 ai tecnici incaricati dei controlli.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento dando alla ditta il preavviso di 7 giorni nel caso in cui il Comune dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse. In tale caso la ditta nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia provveduto a dare notizia alla Ditta delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena l'Amministrazione ne venga a

conoscenza e comunque entro le ore 10,00 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, la Ditta dovrà sostituirli con i cestini freddi entro 1 ora dal fax di comunicazione della scuola.

In tal caso il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

Art. 12) L'appaltatore potrà fornire su richiesta delle Insegnanti in sostituzione del pasto del giorno precedente l'inizio delle vacanze natalizie e pasquali ad ogni alunno usufruente del servizio un dono natalizio dello stesso valore del costo del pasto.

L'Amministrazione comunale si riserva di sostituire i piatti previsti nei menù, in caso di non gradimento da parte dell'utenza della preparazione in questione.

In caso di richiesta di variazione del tipo di menù, l'Amministrazione comunale comunicherà alla Ditta con un preavviso di almeno 10 giorni, la richiesta di variazione che la ditta si impegna ad accettare senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Oltre ai suddetti menù la ditta deve approntare, su richiesta dell'Amministrazione comunale le seguenti tipologie di diete speciali: diete in bianco e diete per allergie alimentari dietro presentazione di certificato medico. La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura e da una porzione di carne o pesce ai ferri cotto al vapore o lessato e frutta o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

Art. 13) I pagamenti in favore della ditta fornitrice potranno essere effettuati entro gg. 90 dalla data di presentazione di regolare fattura, previo accertamento del numero dei pasti effettivamente forniti.

Art. 14) A garanzia del buon funzionamento del servizio la ditta dovrà provvedere alla stipula della cauzione resa ai sensi dell'art. 113 del D.L.vo n. 163/2006, nonché alla stipula di una polizza di assicurazione a copertura del rischio di responsabilità civile per danni a terzi derivanti dall'appalto, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata terza a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione. L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 unico per ogni sinistro, per l'intera durata del servizio. La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante entro la data di inizio del servizio.

Art. 15) Che, ai sensi dell'art. 17 della L.n. N. 68 del 12 Marzo 1999 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili

Art. 16) Tutte le spese di contratto, bolli, registrazioni e conseguenti saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 17) Per quanto non previsto nel presente capitolato valgono le norme di legge vigenti.

Pietraperzia 06/12/2010

Il Responsabile del Settore
Dott.ssa Giovanna Di Gregorio

ALLEGATO N. 1

GARA DEL 29 DICEMBRE 2010 ORE 10.00

(MODULO ISTANZA DI AMMISSIONE/DICHIARAZIONE DI CUI AL PUNTO 20 DEL BANDO)

Al Sig. Presidente
del Seggio di Gara
Via S.Domenico 5
PIETRAPERZIA

OGGETTO: istanza di ammissione e auto dichiarazione prevista dal bando di gara per la partecipazione al pubblico incanto per l'appalto del servizio di preparazione e consegna di pasti caldi per la refezione scolastica anno scolastico 2010-2011. Importo presunto complessivo del servizio: euro 50.000,00, comprensivo di IVA e oneri di sicurezza pari a € 250,00.

IL SOTTOSCRITTO _____
(nome) (cognome)
NATO IL _____ A _____
(data) (luogo di nascita)
CODICE FISCALE _____

RESIDENTE NEL COMUNE DI _____
(indicare luogo di residenza)
IN VIA _____ N. _____
(indicare via e numero civico)
IN QUALITA' DI (barrare la casella che interessa):
TITOLARE DELLA DITTA INDIVIDUALE DENOMINATA _____
LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA SOCIETA' (Spa, Srl, Coop., ecc.)

(indicare la denominazione della Società)
PROCURATORE DELLA SOCIETA' _____
(indicare denomin. della Società)

indicare nello spazio sottostante la sede della ditta individuale/società e i dati fiscali

CON SEDE A _____

IN VIA _____

P. IVA N. _____

C.F. N. _____

TELEFONO _____

FAX _____

chiede

di essere ammesso alla gara in oggetto, a cui intende partecipare (**barrare con una x la casella**

corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente)

(a) come impresa singola

(b) in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna Impresa):

impresa capogruppo: _____

(indicare i dati dell'Impresa

imprese mandanti:

(indicare i dati dell'Impresa)

con espresso riferimento al soggetto che rappresenta, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del Decreto del Presidente della Repubblica 28.12.2000 n. 445, le sanzioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le

procedure relative agli appalti di servizi,

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000 (**Fare attenzione a barrare con una x le voci che interessano**)

a) **Relativamente al certificato della C.C.I.A.A.** (o documento equivalente, se la ditta/società non è di nazionalità italiana):

- che la ditta/società è esattamente denominata

che ha sede a _____ CAP _____

in via _____ n. _____

P. IVA n. _____

C.F. n. _____

che la ditta/società è iscritta con il n. _____ del Registro delle Imprese di

data di iscrizione _____

durata della ditta/società-data del termine _____

che la ditta/società risulta iscritta al Registro Ditte con il numero

_____ dal _____

che l'attività imprenditoriale svolta è la seguente: (il concorrente deve essere iscritto per un'attività imprenditoriale inerente alla specifica attività oggetto dell'appalto, vedi bando)

che la forma giuridica è _____

(barrare la casella che interessa)

ditta individuale

società in nome collettivo

società in accomandita semplice

società per azioni

società in accomandita per azioni

società a responsabilità limitata

società cooperativa a responsabilità limitata

società cooperativa a responsabilità illimitata

consorzio di cooperative

che la carica di Legale Rappresentante è ricoperta

da _____

(nome) (cognome)

(data di nascita) (luogo di nascita)

(residente a

in via

.....) (Codice fiscale)

quale _____

(indicare eventuali altre persone designate a rappresentare la società come risultano depositate presso la stessa C.C.I.A.A.)

1. INDICARE PER LE DITTE INDIVIDUALI:

il nominativo del titolare (cognome e nome, luogo e data di nascita):

2. INDICARE PER LE SOCIETA':

- **tutti i componenti la società stessa**, se si tratta di **s.n.c.** (cognome e nome, luogo e data di nascita):

(cognome e nome) (luogo e data di nascita)

(residente ain via) (Codice fiscale)

- **i soci accomandatari**, se si tratta di **s.a.s.** (cognome e nome, luogo e data di nascita):

(cognome e nome) (luogo e data di nascita)

(residente ain via) (Codice fiscale)

- **gli amministratori muniti di potere di rappresentanza**, se si tratta di altro tipo di società (cognome e nome, luogo e data di nascita):

(cognome e nome) (luogo e data di nascita)

(residente ain via) (codice fiscale)

inoltre:

1. **(per le Cooperative)** che la Cooperativa è iscritta nel Registro Prefettizio di _____ al n. _____ e che tale iscrizione è in corso di validità;

2. **(per le Cooperative Sociali):**

a) che la Cooperativa è inserita nell'Albo Regionale delle Cooperative Sociali al n. _____ data di iscrizione e che tale iscrizione è in corso di validità;

b) che la Cooperativa è iscritta nel Registro Prefettizio di _____ al n. _____ e che tale iscrizione è in corso di validità;

3. **(per i Consorzi di Cooperative)** che il Consorzio di Cooperative è iscritto nello schedario generale della Cooperazione di _____

_____ al n. _____ e che tale iscrizione è in corso di validità;

4. **(per le Associazioni Temporanee di Imprese):**

a) mandato

b) procura

OPPURE

dichiarazione sottoscritta da tutte le imprese riunite con indicazione specifica delle parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché l'impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio o delle mandanti (art. 37 D.Lgs.163/2006).

- IMPRESA CAPOGRUPPO:

- IMPRESE MANDANTI:

- Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, i requisiti inerenti il fatturato nell'ultimo triennio di cui al punto 20.1 lett. c) del bando di gara **dovranno essere posseduti nella misura non inferiore al 70% (settanta per cento) dalla capogruppo** e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle **mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% (venti per cento) dei requisiti richiesti cumulativamente.**

5. **(per i Consorzi di cui all'art.34, comma 1 lettere b) e c) del D.Lgs.163/06):**

1 - **atto costitutivo** del consorzio;

2- delibera dell'organo statutariamente competente, indicante l'impresa consorziata con funzioni di capogruppo

OPPURE

specifica dichiarazione sottoscritta da tutte le imprese che intendono consorziarsi, contenente l'impegno a costituire il consorzio, in caso di aggiudicazione, nonché l'individuazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo che il Consorzio concorre per i seguenti consorziati (indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato) e che gli stessi non partecipano alla gara in qualsiasi altra forma:

N.B. I concorrenti hanno l'onere di indicare tutte le condanne subite: il giudizio sulla rilevanza della condanna spetta alla Commissione di Gara ai sensi dell'art.38 del D.Lgs.163/2006 il concorrente deve indicare anche le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione, elencando il tipo di reato e la relativa sentenza oltre al nominativo e alla carica della persona nei cui confronti è stata emessa.

1 se la ditta è individuale:

del titolare della medesima (indicare cognome e nome, luogo e data di nascita del titolare della ditta)

se la ditta è una Società:

- **dei componenti la società stessa**, se si tratta di **s.n.c.** (indicare cognome e nome, luogo e data di nascita dei componenti della società)

degli accomandatari, se si tratta di **s.a.s.** (indicare cognome e nome, luogo e data di nascita degli accomandatari)

degli amministratori muniti di potere di rappresentanza, se si tratta di altro tipo di società (indicare cognome e nome, luogo e data di nascita degli amministratori muniti di potere di rappresentanza);

b) Relativamente alla Certificazione Generale del Casellario Giudiziale (o di documento equivalente, se l'impresa non è di nazionalità italiana)

- **che non è stata pronunciata una condanna con sentenza passata in giudicato**, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del C.P.P., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla moralità professionale **a carico delle persone su indicate:**

OVVERO

che sono state pronunciate le seguenti sentenze a carico di:

che non è stata pronunciata sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art.45 paragrafo 1, direttiva CE 2004/18 **a carico delle persone suindicate**

OVVERO

che sono state pronunciate le seguenti sentenze a carico di:

c) **Relativamente alla Cancelleria Fallimentare del Tribunale** (o documento equivalente, se la ditta/società non è di nazionalità italiana):

- **che la ditta/società, negli ultimi 5 anni, non risulta in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente;**

Ovvero

che sono state pronunciate le seguenti sentenze a carico di:

- **che la ditta/società non ha in corso una procedura** di dichiarazione di fallimento, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o di ogni altra procedura della stessa natura secondo la legislazione italiana o straniera;

Ovvero

che la ditta/società ha in corso:

d) 1. di essersi recato sul luogo ove si deve eseguire il servizio, di aver preso visione dei locali sede del servizio, delle attrezzature e di tutti gli arredi e di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo, nonché delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio e degli obblighi relativi e, di conseguenza, **di aver formulato prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare(improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza), considerando che gli stessi prezzi rimarranno fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio**

2. di aver preso visione delle condizioni e modalità contenute nel bando di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto che disciplinano il servizio in questione.

e) Che con il solo fatto della presentazione della presente offerta, si intendono accettate, da parte dei concorrenti, tutte le condizioni, nessuna esclusa, stabilite nel bando di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

f) **Di obbligarsi** ad assumere gli oneri contributivi degli operatori impiegati nello svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative e dei contratti vigenti in materia,

quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione, previdenza e di obbligarsi a presentare, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi (art. 4 lettera b del Capitolato).

g) **di non trovarsi**, con altri concorrenti che partecipano alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento, di cui all'art. 2359 del Codice Civile;

h) **di non partecipare** alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio, e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare o eludere in alcun modo la correttezza della procedura;

i) **di accettare il divieto** di cessione del contratto;

l) **di essere in regola** con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L.12.03.1999 n. 68)

ovvero

che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12.03.1999 n. 68) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici

ovvero

che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12.03.1999 n. 68) 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. n. 68/1999.

L'ultima delle alternative che precedono può essere utilizzata NON OLTRE 60 giorni dalla data della seconda assunzione successiva al 18.01.2000.

m) **Che il prezzo offerto** tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dall'art. 18 della legge n. 55/1990 e dal D.Lgs.163/2006, nonché degli obblighi in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al decreto legislativo n. 81/2008 e di obbligarsi a presentare, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi.

n) **Che nei confronti dell'impresa** non è stata irrogata la sanzione amministrativa dell'interdizione all'esercizio dell'attività o del divieto di contrattare con la Pubblica Amministrazione, di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs. 8.06.2001 n. 231 e degli art.32-ter e 32-quater del Codice Penale e successive MM.II.

ovvero

che è stata irrogata sanzione amministrativa o _____

o) **Che il fatturato riferito alla refezione scolastica a favore di Pubbliche Amministrazioni o Enti Pubblici e realizzato nell'ultimo triennio (somma degli importi dei servizi identici prestati negli anni 2007-2008-2009)**, è pari o superiore a **euro 50.000,00** (cinquantamila/00)

(indicare gli importi, le date e i destinatari come previsto dal bando di gara).

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese attenersi a quanto previsto dal punto 20.1 lettera c) del bando di gara.

ANNO DI RIFERIMENTO

AMMINISTRAZIONI O ENTI PUBBLICI NEI QUALI SONO STATI SVOLTI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

IMPORTO CONTRATTUALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

2007

Ente/Ditta

Euro _____

2008

Ente/Ditta

Euro _____

2009

Ente/Ditta

Euro _____

(*) TOTALE ANNI 2007 - 2008 – 2009 Euro _____

(*) se la ditta è in possesso di certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti relative all'importo dei servizi presentati, può allegarli alla presente istanza di ammissione/dichiarazione.

p) **Che l'importo del fatturato globale dell'impresa** riferito alla ristorazione collettiva realizzato negli ultimi tre anni (somma del fatturato degli anni 2007 - 2008 - 2009) è pari ad

€ _____

(*) se la ditta è in possesso di certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti relative all'importo dei servizi presentati, può allegarli alla presente istanza di ammissione/dichiarazione.

q) **Che, nei confronti dell'impresa istante**, non ricorrono le cause ostative di cui alla L. 31.05.1965, n. 575 e successive modifiche ed integrazioni, e che le stesse non ricorrono neppure nei confronti delle persone dei legali rappresentanti e dei direttori tecnici dell'impresa stessa nonché (per le sole società di capitali) degli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione.

r) **Che l'impresa non è stata temporaneamente esclusa** dalla presentazione di offerte in pubblici appalti e che non sussistono cause di divieto o di sospensione dei procedimenti indicati nell'allegato 1 del D.Lgs. 8 agosto 1994 n. 490 nei confronti dei soci amministratori e del direttore tecnico.

s) **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.

t) **Di accettare che, in caso di controversie di qualsiasi natura** non si farà luogo ad arbitrato, e che competente a risolvere eventuali vertenze insorte sarà il giudice amministrativo competente per territorio.

u) **Di accettare l'eventuale consegna del servizio**, mediante cottimo fiduciario e nei limiti di cui al vigente regolamento comunale di affidamento dei servizi in economia, nelle more della stipulazione del contratto e di essere disponibile di iniziare il servizio immediatamente dopo l'aggiudicazione provvisoria, previa stipula di scrittura privata autenticata

v) **Di accettare che non vi sarà la revisione dei prezzi** e quindi i prezzi del servizio rimarranno fissi e immutabili per tutta la durata del servizio.

w) **Che l'impresa mantiene le seguenti posizioni** previdenziali ed assicurative:

INPS: sede di _____ matricola n. _____
(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

INAIL: sede di _____ matricola n. _____

Posizione assicurativa territoriale n° _____

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

e che l'impresa stessa E' IN REGOLA con i versamenti ai predetti enti.

x) **Di non trovarsi in condizioni di incapacità** a contrattare con la pubblica amministrazione.

y) (Per le imprese che non si avvalgono dei piani individuali di emersione di cui alla L. 383/2001 e s.m.i.)

- che l'impresa non si avvale dei piani individuali di emersione di cui alla L. 383/2001 e s.m.i.

ovvero

(per le imprese che si sono avvalse dei piani individuali di emersione di cui alla L. 383/2001 e che hanno concluso il periodo di emersione)

- che l'Impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. 383/2001 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso.

z) **Che il Centro di Cottura** è situato nel Comune di _____ in via

_____ e che tale centro dista meno di 50 Km.

(distanza stradale) e a meno di un'ora di percorrenza dal Comune di Pietraperzia – luogo di esecuzione del contratto. Il percorso stradale per raggiungere il luogo della fornitura è il seguente **(indicare dettagliatamente le strade percorse per consentire alla Stazione Appaltante la verifica delle distanze dichiarate):**

—

Z 1) **Che né il soggetto concorrente né gli amministratori** muniti di potere di rappresentanza, se trattasi di società di capitali, cooperative e loro consorzi, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello Stato si trovano in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 del Decreto Legislativo 12.04.2006 n. 163 e successive MM. e II.

z2) **Che nei confronti del soggetto concorrente, degli amministratori** muniti di potere di rappresentanza, se trattasi di società di capitali, cooperative e loro consorzi, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del Codice Civile, **negli ultimi cinque anni non sono stati estesi gli effetti**

delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956 n. 1423 irrogate nei confronti di un soggetto convivente.

z3) Che nei confronti del soggetto concorrente o degli amministratori muniti di potere di rappresentanza, se trattasi di società di capitali, cooperative e loro consorzi, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del Codice Civile, **non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare d'appalto né applicata alcuna misura di prevenzione.**

z4) Che i soggetti concorrenti o gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, se trattasi di società di capitali, cooperative e loro consorzi, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del Codice Civile, **sono in possesso dei requisiti di idoneità morale, tecnica, professionale e finanziaria previsti dal D.M.20.12.1991 n.448.**

ovvero

che sono state pronunciate le seguenti sentenze a carico di: _____

z5) che non è mai stata pronunciata una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale nei confronti: del/i soggetto/i che rappresentano l'azienda, del titolare se trattasi di società di capitali, di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, dei soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice, di coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio statale, se trattasi di società di cui all'art.2506 del codice civile. Per i concorrenti con sede non in Italia, se la legislazione dello Stato in cui il concorrente è stabilito non contempla il rilascio del suddetto certificato, esso può essere sostituito da una dichiarazione giurata.

Se neanche questa è in tale Stato prevista, è sufficiente una dichiarazione solenne che, al pari di quella giurata, deve essere resa innanzi ad un'autorità giudiziaria o amministrativa, ad un notaio o ad un organismo professionale qualificato, autorizzati a riceverla in base alla legislazione dello Stato stesso, che ne attesti l'autenticità.

ovvero

che sono state pronunciate le seguenti sentenze a carico di: _____

z6) Di impegnarsi a rispettare nei confronti dei propri operatori le disposizioni legislative in materia di sicurezza sul lavoro e assicurazioni obbligatorie nonché le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi degli stessi, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dalla stessa. In particolare l'impresa si obbliga ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge.

z7) Aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa (D.Lgs.81/2008).

z8) Di avvalersi della possibilità di cui all'art.75, comma 7 del D.Lgs.163/2006, secondo il quale l'importo della cauzione provvisoria è ridotto del cinquanta per cento nel caso in cui il concorrente risulti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle

norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 o della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciata da organismi accreditati.

Al fine di fruire di tale riduzione si allega copia della certificazione di cui sopra.

z9) **Di essere in possesso di tutti i requisiti richiesti** dal Capitolato Speciale d'Appalto e dal bando di gara.

z10) **Di aver preso visione** delle condizioni e modalità contenute nel bando di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto e di accettarle tutte.

z11) **Che si uniformerà alla disciplina vigente** in materia di servizi per quanto riguarda le associazioni temporanee o consorzi (per le imprese interessate).

z14) **Di essere in possesso** di tutte le licenze, permessi, autorizzazioni previste dalla vigente legislazione per il funzionamento del servizio e la pratica professionale (ivi compresa la certificazione dei mezzi di trasporto), ed in particolare delle autorizzazioni rilasciate dall'Assessorato Regionale alla Sanità a sensi della legge 283/62, del D.P.R. 327/80, della circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità 308/86, del D.A. Sanità 20/05/96 per come modificato dal D.A. 07.01.97 e circolare esplicativa n. 907/97 e ss. mm. ii., nonché delle attrezzature tecniche, della strumentazione, dei mezzi e dei materiali per garantire la continuità del servizio anche di fronte ad imprevisti derivanti da eventuali manutenzioni ordinarie.

Z16) **Di impegnarsi a stipulare in caso di aggiudicazione, qualora sprovvisto, di apposita**

polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi con un massimale unico di €1.250.000,00 come previsto dall'art.18 del Capitolato nonché quanto stabilito dal medesimo articolo.

z17) **Di essere in possesso** della certificazione UNI EN ISO 9001/2008 inerente la ristorazione scolastica o UNI EN ISO 9001/2000 (**allegare certificazione o dichiarazione sostitutiva**).

z18) **Di presentare ogni altro documento** richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto e dal bando di gara.

Si dichiara, altresì, di essere consapevoli che i dati raccolti saranno trattati nel rispetto della normativa sulla privacy e che le dichiarazioni ed obbligazioni *sopra* dichiarati sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché, qualora la Stazione Appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di difformità rispetto alle stesse provvederà all'esclusione dalla gara.

Ai sensi delle vigenti normative antimafia l'impresa si impegna, in caso di aggiudicazione:

a) a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;

b) a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale, danneggiamenti/ furti di beni personali o in cantiere etc.)

Firma per esteso del titolare/legale rappresentante

Sottoscrizione non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identificazione personale in corso di validità del firmatario (art. 38, comma 3, Legge 445/2000)

Nel caso di Associazione Temporanea di Imprese la presente istanza di ammissione dovrà essere

presentata da ciascuna delle singole imprese.

(si precisa che le dichiarazioni sottoscritte saranno successivamente verificate dal Comune ai sensi dell'art.71 del D.P.R. 445/2000 e saranno inoltre applicate le sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci)

Allega alla presente:

1. **fotocopia** di un documento di identificazione personale, **in corso di validità**, del soggetto firmatario;
2. **cauzione provvisoria** prestata mediante:
 - ricevuta di **versamento su ccp** di Tesoreria Comunale n.11153947
 - polizza fidejussoria
 - fidejussione bancaria
3. Dichiarazioni degli Enti relative ai servizi effettuati negli anni 2007 - 2008 – 2009 e indicati nel punto o), se in possesso del concorrente.
4. Certificazione ISO richiesta dal bando di gara o dichiarazione sostitutiva.
5. Dichiarazione rilasciata da un fideiussore di impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario (comma 8 dell'art.75 del D.Lgs.163/2006) (Vedi bando)
6. Documentazione dimostrante il possesso del requisito della regolarità contributiva (DURC per partecipazione gara d'appalto o relativa autocertificazione), secondo le modalità attuative contenute nel decreto dell'Assessore regionale per i lavori pubblici n. 26/Gab del 24 febbraio 2006, adottato ai sensi dell'art. 1, comma 13 della legge regionale 29 novembre 2005 n. 16, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana n. 12 del 10 marzo 2006.

NOTA BENE:

LA PRESENTE ISTANZA DI AMMISSIONE/DICHIARAZIONE, unitamente ai documenti richiamati tra gli allegati ed a quelli previsti dal bando, deve essere inserita nel PLICO N. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

ALLEGATO N.2

MODULO OFFERTA ECONOMICA IMPRESA SINGOLA

OGGETTO: OFFERTA ECONOMICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI CALDI PER L'ANNO SCOLASTICO 2010/2011.

Il sottoscritto _____, nato il _____

A _____

_____ e residente in _____

via _____

_____ nella sua qualità di legale rappresentante dell'Impresa

_____, con sede in _____

DICHIARA

di presentare per il servizio in oggetto il prezzo unitario per ogni singolo pasto, comprensivo di ogni

onere di euro _____ IVA compresa

(in cifre)

diconsi _____ IVA compresa)

(in lettere)

L'offerente

(timbro della ditta e firma leggibile e per esteso del legale rappresentante)

La presente offerta va inserita nel "Plico n.2" "Offerta economica" unitamente a fotocopia di valido documento di riconoscimento.

ALLEGATO N. 3

MODULO OFFERTA ECONOMICA RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE
OGGETTO: OFFERTA ECONOMICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI CALDI PER L'ANNO SCOLASTICO 2010/2011.

Il sottoscritto _____, nato il _____

a _____

e residente in _____ via _____,
nella sua qualità di legale rappresentante
dell'Impresa _____

_____, con sede in _____

UNITAMENTE A

Il sottoscritto _____, nato il _____

a _____ e residente in _____

via _____,

nella sua qualità di legale rappresentante dell'Impresa _____

_____, con sede in _____

_____ ;

E
Il sottoscritto _____, nato il _____

a _____ e residente in _____

via _____,

nella sua qualità di legale rappresentante dell'Impresa _____

_____, con sede in _____

_____ ;

DICHIARANO

di presentare per il servizio in oggetto il prezzo unitario per ogni singolo pasto,
comprensivo di ogni onere di euro _____ IVA compresa

(in cifre)

diconsi _____ IVA compresa)

(in lettere)

DICHIARANO INOLTRE

che in caso di aggiudicazione, si impegnano a costituire Raggruppamento Temporaneo di Imprese, conferendo con unico atto, mandato speciale con rappresentanza alla ditta:

_____ con sede a _____
(____)

designata quale capogruppo,

E SPECIFICANO

che la ditta _____ eseguirà le seguenti parti del servizio:

che la ditta _____ eseguirà le seguenti parti del servizio:

che la ditta _____ eseguirà le seguenti parti del servizio:

li _____

timbri e firme

La presente offerta va inserita nel "Plico n.2" "Offerta economica" unitamente a fotocopia di valido documento di riconoscimento di ciascun firmatario.

ALLEGATO N. 4

MODULO OFFERTA TECNICA

OGGETTO: OFFERTA ECONOMICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI CALDI PER L'ANNO SCOLASTICO 2010/2011.

(barrare con una x le voci che interessano)

PARAMETRI DI QUALITA' SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO

Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del Registro Imprese e attestante nell'oggetto sociale:

"ristorazione collettiva"

Max 10 così distribuiti:

o **5 punti** = presenza di certificato del registro imprese attestante la Specializzazione nel campo della "ristorazione collettiva"

o **10 punti** = presenza di certificato del registro imprese attestante la Specializzazione nel campo della "ristorazione collettiva scolastica"

La qualifica del personale presente nel centro di cottura destinato a fornire il servizio

Max 10 punti così distribuiti:

o **1 punto** = cuoco diplomato con oltre due anni di esperienza

o **2 punti** = responsabile di cucina con esperienza almeno biennale

o **2 punti** = tecnico – nutrizionista diplomato

o **5 punti** = laureato in Scienze dell'Alimentazione

Distanza del centro di cottura dalla Scuola Materna

Max 40 punti così distribuiti:

o **40 punti** = distanza compresa tra 0 e 10 km.

o **20 punti** = distanza compresa tra 10 e 20 km.

o **10 punti** = distanza compresa tra 20 e 40 km.

o **0 punti** = distanza compresa tra 40 e 50 km

Utilizzo di almeno 2 prodotti DOP o IGP.

Max 10 punti così distribuiti:

o **10 punti** = utilizzo 3 volte la settimana

o **5 punti** = utilizzo 2 volte la settimana

o **1 punto** = utilizzo 1 volta la settimana

L'offerente

(timbro della ditta e firma leggibile e per esteso del legale rappresentante)

La presente offerta va inserita nel "Plico n. 3" "Offerta Tecnica" unitamente a fotocopia di valido documento di riconoscimento nonchè dei documenti comprovanti il possesso dei requisiti di cui alla scheda tecnica. .