

COMUNE DI OCCHIOBELLO
(Provincia di Rovigo)

**BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E
FORNITURA PASTI AGLI ANZIANI**

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE.

I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO:

- Comune di Occhiobello - P.zza Matteotti, 15 – 45030 Occhiobello (RO) – Tel. 0425/766111;

Punti di contatto: Ufficio Pubblica Istruzione – Ufficio U.R.P. – Responsabile del Procedimento dr. Sergio Gnudi - telefono 0425/766181 – telefax 0425/766178;

Indirizzo: e-mail istruzione.sport@comune.occhiobello.ro.it;

Indirizzo Internet: www.comune.occhiobello.ro.it;

Ulteriori informazioni sono disponibili presso:

- i punti di contatto sopra indicati;

Il capitolato speciale d’appalto e la documentazione complementare sono disponibili presso:

- Ufficio U.R.P., sito internet

Le offerte e le domande di partecipazione vanno inviate a:

- all’Ufficio Protocollo del Comune di Occhiobello – P.zza Matteotti, 15 – 45030 Occhiobello (RO).

SEZIONE II: OGGETTO DELL’APPALTO

II.1) DESCRIZIONE

II. 2) Denominazione conferita all’appalto dall’amministrazione aggiudicatrice:

- Servizio refezione scolastica e fornitura pasti agli anziani;

- Luoghi di consegna: Scuole elementari Via King – Santa Maria Maddalena (RO), Scuole elementari “C. Collodi” – via Bassa - Santa Maria Maddalena (RO) e Scuole elementari – “G. Carducci” – via Savonarola – Occhiobello (RO).

II. 1.3) L’avviso riguarda:

- un appalto pubblico.

II. 1.5) Breve descrizione dell’appalto:

- Procedura aperta per l’affidamento del servizio di fornitura e distribuzione pasti agli alunni delle scuole elementari e fornitura pasti agli anziani – **Codice CIG: 0484187BBD**

II. 1.6) CPV (vocabolario comune per gli appalti):

- oggetto principale: 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica)

II. 1.8) Divisione in lotti:

- no.

II. 2) QUANTITATIVO O ENTITA’ DELL’APPALTO

II. 2.1) Quantitativo o entità dell’appalto:

- € 659.273,40

II. 3) DURATA DELL'APPALTO

- periodo dal 01 settembre 2010 al 31 agosto 2013

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III. 1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

III. 1.1) Cauzioni e garanzie richieste:

- L'offerta dovrà essere corredata da una cauzione di € 13.185,47.= pari al 2% del valore presunto dell'appalto.
- Tale cauzione potrà essere costituita mediante polizza fidejussoria o assicurativa o versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale - Cassa di Risparmio del Veneto - Agenzia di Occhiobello. Oltre alla già citata cauzione, l'aggiudicatario dell'appalto è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria pari al 10% (cauzione definitiva) dell'importo contrattuale.
- Versamento di € 40,00.= quale contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti di lavori pubblici, forniture e servizi.

III. 1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:

- Il presente appalto è finanziato con fondi propri del bilancio ordinario;
- Il pagamento del servizio sarà effettuato a 90 giorni dal ricevimento delle fatture per forniture regolarmente effettuate.

III. 1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicati dell'appalto:

- L'offerta potrà essere presentata dai soggetti singoli previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006; dai consorzi stabili previsti dall'art. 36 del predetto decreto e da raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti previsti dall'art. 37 del sopraccitato decreto.
- Ciascuna impresa raggruppata dovrà rendere le dichiarazioni richieste per l'impresa singola, secondo le modalità compilative di cui alla successiva sezione III. punto 2.1) dichiarando il possesso dei requisiti richiesti nella misura prescritta. Le domande di partecipazione dovranno essere redatte e sottoscritte dalle singole imprese e poi presentate dalla capogruppo.
- L'offerta deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 commi 4 e 13 del D.lgs. n.163/2006. E' vietata qualsiasi modificazione della composizione del raggruppamento e del consorzio rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. E' fatto divieto al concorrente di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora il concorrente stesso partecipi alla gara medesima in associazione o consorzio.
- Pertanto i consorzi costituiti ai sensi dell'art. 34 comma 1- lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, pena l'esclusione dell'offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.
- E' vietato all'impresa singola di partecipare alla stessa gara in forma associata; in tal caso saranno escluse dalla gara tanto l'impresa singola quanto l'associazione a cui la stessa ha partecipato. Analoga sanzione prevista qualora un'impresa partecipi alla gara in più di un raggruppamento.
- In caso di aggiudicazione dovrà essere costituita l'A.T.I. e prodotto in originale o copia conforme all'originale apposito Mandato collettivo speciale conferito ad una delle imprese raggruppate, qualificata capogruppo, risultante da scrittura privata autenticata e la procura per atto pubblico notarile, con cui è conferita alla stessa la rappresentanza del gruppo. Mandato e procura possono essere contenuti in un unico atto notarile.

Il concorrente, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto (art. 49 D.lgs. 163/2006 - avvalimento). Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Non è consentito, a pena di

esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

III. 2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III. 2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale e nel registro commerciale.

- Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno far pervenire, al Comune di Occhiobello – P.zza Matteotti, 15 – 45030 Occhiobello (RO), entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 20.07.2010 un plico chiuso con nastro adesivo trasparente, controfirmato sui lembi di chiusura, con sopra recante l'indicazione del mittente, nonché, la seguente dicitura: "contiene offerta e documenti per la gara di affidamento servizio refezione scolastica e fornitura pasti anziani triennio 2010/2013".

Ai fini dell'accertamento del rispetto dei termini di ricevimento dell'offerta farà fede il timbro di arrivo di protocollo, posto ad opera dell'ufficio protocollo di questa Amministrazione.

Il citato plico dovrà pervenire a mezzo di raccomandata del servizio postale, oppure mediante servizio privato di recapito postale.

Il recapito del plico resta a totale carico dell'impresa concorrente; ove per qualsiasi ragione il plico non giungesse a destinazione in tempo utile, lo stesso non verrà aperto e resterà a disposizione del mittente che potrà ritirarlo.

Il plico, pena l'esclusione, dovrà essere chiuso con nastro adesivo trasparente e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante della ditta e contenere le buste A, B, C.

Busta A):

recante la dicitura "**documentazione amministrativa**" – **Gara servizio refezione scolastica e fornitura pasti anziani triennio 2010/2013**" ed il nominativo della ditta concorrente. Detta busta, chiusa con nastro adesivo trasparente e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, dovrà contenere, a pena l'esclusione:

a) Domanda di partecipazione alla gara da redigersi sull'apposito modello, che forma parte integrante e sostanziale del presente bando di gara (allegato B);

b) Dichiarazione in carta semplice, firmata dal legale rappresentante dell'impresa concorrente e dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria (**solo se il concorrente intende avvalersi dell'istituto dell'avvalimento**);

c) Capitolato speciale d'appalto, debitamente sottoscritto con firma leggibile dal Titolare della ditta o dal Legale rappresentante in calce a ciascuna pagina. La mancata restituzione del "capitolato speciale d'appalto" comporta l'esclusione alla gara

d) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto e perciò pari ad € 13.185,47 da presentare mediante fidejussione bancaria o assicurativa;

e) Dichiarazione attestante che il fatturato globale dell'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi (2007/2008/2009), deve essere almeno pari al doppio dell'importo a base d'asta per servizi identici o similari a quelli oggetto della gara (ovvero €. 1.318.546,80.=) (In caso di associazione temporanea d'impresе il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella minima del 60% dall'impresa capogruppo e la restante percentuale, cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto.

f) N. 2 dichiarazioni bancarie dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere la fornitura oggetto dell'appalto.

Le dichiarazioni di cui sopra, dovranno essere rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

g) attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo sulle gara di € 40,00.= a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

h) la documentazione obbligatoria riguardante la certificazione di qualità conforme alle norme Uni En Iso 9000 in vigore alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

In caso di raggruppamento la certificazione deve essere posseduta da tutte le ditte associate.

i) accurata descrizione dei generi alimentari che saranno utilizzati per la produzione del pasto: azienda produttrice ed eventuale riconoscimento di qualità, nome commerciale, marchio, zona di produzione, consorzio di tutela, conformità ad ISO-AIAB o altro, con relativa documentazione.

l) dichiarazione di mantenimento della temperatura dei cibi cotti durante il trasporto; indicazione sulla proprietà dei mezzi e descrizione dei contenitori che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti.

m) dichiarazione relativa al numero, qualifica e professionalità degli addetti all'intero servizio oggetto dell'appalto, compreso il servizio di distribuzione pasti scuole elementari.

n) descrizione delle procedure e prodotti impiegati per la sanificazione e la disinfestazione e periodicità degli interventi.

o) descrizione del menù e delle tabelle dietetiche redatte secondo le indicazioni del capitolato d'appalto.

p) dichiarazione della dislocazione del centro di cottura secondo l'art. 8 del capitolato d'appalto.

La mancata presentazione di anche soltanto una delle dichiarazioni e/o delle documentazioni indicate nel presente articolo è causa di esclusione.

Busta B):

recante la scritta "**documentazione relativa alla valutazione della qualità del servizio – Gara servizio refezione scolastica e fornitura pasti anziani triennio 2010/2013**" ed il nominativo della ditta concorrente.

Detta busta, chiusa con nastro adesivo trasparente e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, dovrà contenere:

- relazione sottoscritta dal legale rappresentante relativa alla qualità dell'offerta ed eventuale certificazione di qualità;

La relazione relativa alla qualità dell'offerta non deve superare complessivamente un numero di 25 facciate, formato A4, con dimensione di carattere di scrittura non inferiore a 12.

Busta C):

recante la scritta "**offerta economica - Gara servizio refezione scolastica e fornitura pasti anziani triennio 2010/2013**" ed il nominativo della ditta concorrente.

Detta busta dovrà essere chiusa con nastro adesivo trasparente e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, a pena l'esclusione.

La busta dovrà contenere l'offerta economica, redatta in competente bollo, in lingua italiana, contenente l'indicazione, in cifre e in lettere, del prezzo in ribasso per ogni singolo pasto, del prezzo in ribasso del costo orario per il servizio di distribuzione pasti, al netto dell'IVA, e il numero delle ore settimanali previste per il servizio di distribuzione pasti (Allegato A) così come stabilito dall'art. 11 del capitolato d'appalto. Nel caso di divergenza tra le due indicazioni sarà ritenuta valida quella indicata in lettere; sono vietate abrasioni e correzioni.

Per il calcolo dei prezzi più bassi si applicherà lo sconto percentuale unico offerto dalle ditte concorrenti sugli importi unitari a base di gara quantificati ai successivi artt. 11 e13.

Per l'esame delle offerte economiche l'Amministrazione potrà avvalersi anche di esperti esterni purché dotati di elevate e specifiche competenze in merito alla materia dell'appalto.

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'invalidità, e nessun compenso o rimborso spetterà alle ditte concorrenti per la presentazione delle offerte stesse.

L'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, oppure da un procuratore speciale in rappresentanza della Società, pena l'esclusione dalla gara. L'eventuale offerta congiunta, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti dei soggetti raggruppati e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli soggetti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi soggetti si conformeranno alla disciplina prevista nell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006.

- L'offerta, le dichiarazioni e tutta la documentazione presentata devono essere redatte in lingua italiana.

- L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione anche d'ufficio dei certificati e documenti attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.
- Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.
- In caso di offerte con pari punteggio si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del R.D. 827/1924.
- L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica da parte dell'Amministrazione del possesso dei prescritti requisiti in capo all'aggiudicatario, e comunque non equivale ad accettazione dell'offerta.
- L'Amministrazione comunale potrà avvalersi della facoltà di verificare l'eventuale anomalia delle offerte.

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV. 1) TIPO DI PROCEDURA

IV. 1.1) Tipo di procedura:

La gara si terrà con il sistema della procedura aperta.

IV. 2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV. 2.1) Criteri di aggiudicazione

La gara si terrà con il sistema della procedura aperta, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata in base al punteggio attribuito secondo i seguenti criteri (punteggio massimo attribuibile pari a 100 punti):

prezzo: 40% del punteggio complessivo;

qualità: 60% del punteggio complessivo.

A) MINORI PREZZI OFFERTI PER I SERVIZI;

Al prezzo più basso relativo al pasto scuole elementari e pasto anziani saranno attribuiti 20 punti, fatto salvo la verifica delle offerte anormalmente basse secondo quanto disposto dall'art. 87 del D.Lgs. 163/2006. Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la formula (prezzo offerto: prezzo più basso = punteggio massimo : x).

Al prezzo relativo al servizio distribuzione pasti scuole elementari da quantificarsi in termini di costo orario che, moltiplicato per il numero delle ore settimanali che le ditte indicheranno nelle loro offerte ai fini dell'espletamento del servizio, risulterà più vantaggioso, saranno attribuiti 20 punti, fatto salvo la verifica delle offerte anormalmente basse secondo quanto disposto dall'art. 87 del D.Lgs. 163/2006. Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la medesima formula (prezzo offerto settimanale: prezzo più basso settimanale = punteggio massimo : x).

I 60 punti a disposizione per la qualità del servizio saranno attribuiti dalla Commissione Tecnica in base agli elementi forniti dalle Ditte nella relazione, tenendo conto dei seguenti criteri:

Qualità del servizio

B) CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E DI CONSUMO IMPIEGATE;

E' previsto l'utilizzo di alimenti biologici per quanto concerne frutta, verdura e carne bovina, così come descritto all'allegato 3) relativo alle tabelle merceologiche, per i quali l'I.A. è tenuta ad eseguire apposita campagna informativa presso le scuole, con distribuzione di materiale illustrativo nonché l'organizzazione di almeno 2 giornate ad anno scolastico di informazione agli studenti ed insegnanti.

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2002 sue modifiche ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

A tutti i concorrenti in sede di gara sarà chiesto di presentare per i seguenti prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti, la relativa scheda tecnica - secondo lo schema di cui all'allegato 4) del presente capitolato - (l'amministrazione appaltante terrà nella massima considerazione l'estensione dell'utilizzo del biologico anche per alimenti differenti da quelli sopra descritti): passata di pomodoro, pasta, riso, olio extravergine, formaggio grana o prodotto equivalente, pesce, carni e verdure surgelate e/o fresche, uova, burro e margarina; sono previsti 20 punti per chi presenterà i prodotti con le caratteristiche migliori, a tutti gli altri saranno assegnati punteggi decrescenti;

C) ATTREZZATURE DI PRODUZIONE E TRASPORTO DEI PASTI;

a chi dichiarerà la dotazione migliore o l'impegno a dotarsi delle più avanzate tecnologie, strutture ed attrezzature per produzione e trasporto pasti (dimostrabile ad es. mediante planimetrie dei locali adibiti a conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, numero e tecnologia dei macchinari di cottura e lavorazione cibi, dislocazione e attrezzature dei servizi igienici e locali spogliatoio del personale, numero automezzi da adibire al trasporto dei pasti, tecnologia impiegata per il mantenimento delle temperature dei pasti ecc.) sarà assegnato un punteggio massimo pari a punti 20, agli altri concorrenti punteggi decrescenti;

D) NUMERO E QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE DELLA DITTA

a chi dichiarerà di volere destinare, per il centro pasti e per il punto di coordinamento di cui al successivo art. 18, il complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti amministrativi) migliore per quantità e qualificazione professionale (esperienza, titoli di studio, specializzazione) sarà assegnato un punteggio massimo pari a punti 15, agli altri concorrenti punteggi decrescenti;

E) CONTRIBUTI ANNUI PER SPONSORIZZAZIONI

a chi prevedrà contributi annui per sponsorizzazioni in favore dell'ente per iniziative diverse sarà attribuito un punteggio fisso pari a punti 5.

IV. 3) INFORMAZIONE DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV. 3.3) Condizioni per ottenere il capitolato speciale d'appalto e la documentazione complementare oppure il documento descrittivo.

- Disponibili presso: ufficio U.R.P. – sito Internet: www.comune.occhiobello.ro.it

IV. 3.4) Termine per il ricevimento delle offerte:

- **20.07.2010** – ore 12,00

IV. 3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte, qualora entro detto termine l'Amministrazione non abbia provveduto all'aggiudicazione dell'appalto.

IV. 3.8) Modalità di apertura delle offerte:

- la commissione si riunirà in prima seduta il **22.07.2010** alle ore 9.00
- luogo: Comune di Occhiobello, Sede Comunale staccata, Via Roma, 3
- persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: SI (legali rappresentanti o loro sostituti muniti di delega). La Commissione di gara si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara o di differirne la data dandone comunicazione ai concorrenti.

La Commissione procederà alla verifica dell'ammissibilità delle offerte. Nella medesima seduta quindi, secondo le modalità previsti dall'art. 48 del D.lgs. 163/2006, verrà effettuato il sorteggio di un numero di concorrenti pari al 10% delle offerte ammesse, con arrotondamento per eccesso all'unità superiore e sarà richiesto di comprovare entro il termine perentorio di giorni 10 dalla data di ricevimento della richiesta medesima il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico organizzativa previsti nel bando. Sarà inoltre stabilita in tale seduta la data di apertura della busta n. 3 contenente l'offerta economica. Qualora i concorrenti siano in numero inferiore a tre, il sorteggio non verrà effettuato. Di seguito la valutazione della documentazione costituente l'offerta tecnica verrà effettuata dalla citata commissione in una o più sedute tecniche, delle quali sarà redatto apposito verbale.

Di seguito, in seduta pubblica, nel giorno ed ora che verranno successivamente comunicati ai concorrenti a mezzo fax con almeno due giorni di preavviso, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti relativi all'offerta tecnica, comunicherà gli esiti della verifica effettuata sui requisiti dichiarati dalle ditte sorteggiate, procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e darà lettura di ciascuna di esse.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI. 3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:

L'Amministrazione si riserva, motivatamente:

- il diritto di annullare la gara, di rinviare l'apertura delle offerte o di non procedere all'aggiudicazione senza che gli offerenti possano avanzare pretese di qualsiasi genere e natura;
- di non procedere all'aggiudicazione della fornitura qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 81, comma 3 del D.lgs. n. 163/2006, o economicamente congrua o per motivi di pubblico interesse, senza che gli offerenti possano richiedere indennità o compensi di sorta;
- di procedere all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua così come previsto dall'art. 69 del R.D. n. 827/24.
- la stazione appaltante si riserva di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del D.Lgs. 163/2006;
- i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. 196 del 30/06/2003, esclusivamente nell'ambito delle presente gara;

VI. 4) PROCEDURE DI RICORSO

- Tribunale Amministrativo per il Veneto – sede di Venezia – Castello 5527 – 30122 Venezia - Italia
- tel. 0039412403929 – 0039412403940.

Il Responsabile Area
Servizi alla Persona
e della Comunicazione
GNUDI Dr. Sergio

ALLEGATI

Allegato A: modello offerta ditte

Allegato B: istanza di ammissione e dichiarazioni per la partecipazione alla gara

ALLEGATO "A"

Offerta per l'appalto dei servizi di refezione scolastica e fornitura pasti agli anziani

Il Sottoscritto _____ nato a _____ il _____
Residente/domiciliato in _____ via _____ n. _____ (CF
_____) nella sua qualità di _____ (titolare, amministratore delegato,
presidente, ecc.) dell'impresa/società/cooperativa, _____ con sede in
_____ via _____ n. _____ (CF/P. IVA _____)
esaminati gli elaborati del presente appalto, nonché presa conoscenza delle condizioni di contratto,

DICHIARA

- 1) Di aver preso visione dei locali scolastici dove devono essere consegnati i pasti.
- 2) Di accettare senza riserve tutte le condizioni e le prescrizioni contenute nel presente bando e nel capitolato speciale d'appalto.
- 3) Di essere disposto ad assumere in appalto i servizi in oggetto offrendo il ribasso percentuale del _____% (in cifre ed in lettere) da calcolarsi sull'importo di un pasto relativo a scuole elementari e anziani ed il ribasso percentuale del _____% (in cifre ed in lettere) da calcolarsi sull'importo del costo orario relativo al servizio distribuzione pasti scuole elementari e da moltiplicarsi per n. _____ (in cifre ed in lettere) ore settimanali previste.

(Luogo e data)

(timbro e firma)

ALLEGATO "B"

Gara appalto dei servizi di refezione scolastica e fornitura pasti agli anziani - Istanza di ammissione e dichiarazioni per la partecipazione alla gara

Il Sottoscritto _____ nato a _____ il _____
Residente/domiciliato in _____ via _____ n. _____ (CF
_____) nella sua qualità di _____ (titolare, amministratore delegato,
presidente, ecc.) dell'impresa/società/cooperativa, _____ con sede in
_____ via _____ n. _____ (CF/P. IVA _____)
esaminati gli elaborati del presente appalto, nonché presa conoscenza delle condizioni di contratto,

CHIEDE

in nome e per conto dell'impresa come sopra rappresentata, avendone i pieni poteri che la stessa sia ammessa alla procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione dell'impresa):

- come impresa singola;
- in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):

Capogruppo _____

Mandanti _____

In caso di avvalimento ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs 163/2006

- Impresa Ausiliaria _____

AVVERTENZA: dovrà essere presentata, a pena d'esclusione, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata

DICHIARA

AI SENSI DEGLI ARTT.46 e 47 del DPR 445/2000:

- che è iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto

. Numero d'iscrizione _____

. Data d'iscrizione _____

. Forma giuridica dell'impresa concorrente _____

. Organi d'amministrazione, persone che li compongono (*indicare i nominativi e le complete generalità anagrafiche*), nonché i poteri loro conferiti (*in particolare, per le società in nome collettivo devono risultare tutti i soci; per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società ed i consorzi, tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza*): _____

Attività della Ditta (comprendente anche l'oggetto della presente gara)

_____ Eventuale direttore

tecnico _____

Certificato del casellario giudiziale:

per le imprese individuali del titolare dell'impresa

per le società commerciali, cooperative e loro consorzi:

- per le società in nome collettivo di tutti i componenti della società
- per le società in accomandita semplice di tutti gli accomandatari

- che, in quanto costituente cooperativa o consorzio fra cooperative, è iscritta nell'Albo Nazionale

tenuto presso la C.C.I.A.A. di _____
. indicare dati di iscrizione _____

- che il concorrente è in regola con il versamento dei contributi I.N.P.S.e I.N.A.I.L. di competenza per i lavoratori impiegati e di avere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative:

INPS: sede di _____
matricola n. _____

INAIL: sede di _____
matricola n.. _____

- che, l'impresa concorrente dal/i sottoscrittore /i rappresentata, possiede tutti i requisiti richiesti del bando di gara.
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 12/3/1999 n.68);
- che non esistono rapporti di collegamento e/o controllo, determinati secondo i criteri di cui all'art. 2359 c.c. con altre imprese che hanno presentato richiesta di partecipazione alla gara e che non partecipa alla gara singolarmente come ditta e contemporaneamente come componente di consorzio o di associazione temporanea d'impresa;
- di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come si impegna, nel caso in cui l'impresa sia dichiarata aggiudicataria del servizio, a presentare la certificazione necessaria entro i termini dati dall'Amministrazione, conformemente alle vigenti disposizioni di legge;
- di prestare il consenso al trattamento dei dati ai sensi delle norme vigenti in materia;
- di aver preso esatta cognizione della natura dei servizi richiesti e di aver esaminato in ogni sua parte il presente bando e relativi allegati ed il Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati e di accettare senza riserve tutti i termini e le condizioni in essi contenuti. Di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influito sulla determinazione delle condizioni contrattuali e che possano influire sull'esecuzione del servizio, di aver giudicato il servizio stesso realizzabile, e le condizioni medesime nel loro complesso remuneratorie e tali da consentire l'offerta;
- di avere la disponibilità di attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia e categoria del servizio oggetto del presente appalto;
- di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere effettuato il servizio;
- di applicare a favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi;
- di accettare l'eventuale consegna del servizio sotto riserva di legge, anche nelle more della sottoscrizione del contratto.

(luogo) (data)

(timbro e firma)

Istruzioni e norme vincolanti per la compilazione:

- Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. N.445/2000, in allegato alla domanda di partecipazione, che deve, pena l'esclusione, essere sottoscritta dal legale rappresentante, deve essere prodotta (sotto pena di esclusione) fotocopia di un documento di identità personale, valido, esclusivamente tra i seguenti:

- carta di identità;
- patente di guida;
- passaporto.

- l'istanza deve essere completata in ogni sua parte, eccetto quelle circostanze che non attengono all'impresa dichiarante, le quali devono essere debitamente depennate ;

- le dichiarazioni mendaci, così come la falsità di sottoscrizione, comportano responsabilità penale;

- è necessario inserire tutti i dati personali concernenti il legale rappresentante, il/i direttore/i tecnico/i, e gli amministratori, indicando data e luogo di nascita, e puntuali riferimenti circa la residenza.