



COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE

PROVINCIA DI SASSARI

Via Nazionale, 106 – Villanova Monteleone – Tel. 079/960406 – Fax 079/960736 –

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO "ELEONORA D'ARBOREA" DI VILLANOVA MONTELEONE.

CIG 3166282290

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

in esecuzione della propria determinazione n. 156 del 31/08/2011 del , esecutiva ai sensi di legge,

RENDE NOTO

che il Comune di Villanova Monteleone, intende procedere all'appalto del servizio in oggetto ai sensi dell'art. 55 del D.lgs. 163/06.

1. STAZIONE APPALTANTE

Comune di Villanova Monteleone – via Nazionale, 106 – 07019 Villanova Monteleone - Tel. 079/960406 - Fax 079/960736.

2. OGGETTO DEL SERVIZIO

Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di mensa scolastica a favore dei seguenti beneficiari: gli alunni ed il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Scolastico Comprensivo "Eleonora d'Arborea" di Villanova Monteleone. Più specificatamente l'appalto ha ad oggetto:

- la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai beneficiari del servizio, ritiro e lavaggio della posateria, stoviglie, attrezzature di cucina e pulizia dei locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e quant'altro dato in uso all'appaltatore;
- adeguata assistenza durante i pasti a favore degli alunni, in particolare della scuola dell'infanzia, per quanto può ragionevolmente costituire ostacolo al regolare consumo dei pasti;
- l'uso delle stoviglie e delle attrezzature consegnate all'appaltatore, nonché l'eventuale reintegro di quanto mancante;
- la buona cura delle attrezzature, stoviglie e quant'altro concesso in uso dall'appaltatore;
- la locazione da parte del comune a favore dell'appaltatore delle strutture ed attrezzature esistenti, con l'obbligo di restituirle nelle medesime quantità e nello stato d'uso efficiente rilevato al momento della consegna (secondo quanto disposto dall'art. 15 del capitolato).

3. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio sarà reso presso la sala mensa della Scuola Primaria, ubicata nel Comune di Villanova Monteleone, durante gli orari predeterminati dal Dirigente Scolastico.

4. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

I servizi sono contemplati nell'Allegato IIB al D.Lgs. n. 163/2006, Cat. 17, CPC 64. Si applica il D.Lgs. n. 163/2006.

5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato a mezzo di procedura aperta, ai sensi dell'articolo 55 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n.163 e ss.mm.ii..

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. lgs. n. 163/2006, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

- | | | |
|----|-----------------------------|------------------|
| 1) | offerta tecnico-qualitativa | punti massimi 70 |
| 2) | offerta economica | punti massimi 30 |

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, secondo le modalità ed i criteri di cui al successivo articolo 15 del presente bando.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 36 su 70.

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata.

Si darà luogo alla gara anche in presenza di una sola offerta.

6. DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di anni 2 (due): Anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013 , tenuto conto delle specifiche disposizioni previste nell'articolo 2 del capitolato speciale d'appalto.

7. IMPORTO DELL'APPALTO

IMPORTO A BASE D'ASTA: il prezzo unitario a base d'asta è fissato in € **4,95, esclusa IVA**, per ogni singolo pasto erogato.

VALORE DELL'APPALTO: € **73.755,00 per ciascun anno, esclusa IVA**, come specificato all'art. 8 del Capitolato speciale d'appalto.

8. OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO

E' obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo nei luoghi di svolgimento del servizio.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti indicati all'articolo 34, comma 1, del D.Lgs. n.163/2006, in possesso dei seguenti requisiti:

- A. Requisiti di ordine generale previsti dall'articolo 38 del D. lgs. n. 163/2006. Sono ammessi a partecipare alla gara, i soggetti che **non** si trovano in una delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dall'articolo 38 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii.;
- B. Requisiti di idoneità professionale previsti dall'articolo 39 del D. lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.. Sono ammessi a partecipare alla gara, i soggetti che siano iscritti per l'attività riguardante il contenuto dell'allegato capitolato Speciale d'Appalto, al Registro Imprese della CCIAA territorialmente competente. In caso di soggetti appartenenti ad altro stato membro dell'Unione Europea diverso dall'Italia, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;
- C. Capacità economico e finanziaria di cui all'articolo 41 del D. lgs. n. 163/2006. Sono ammessi a partecipare alla gara, ai sensi dell'art. 41 citato, i soggetti che abbiano conseguito nell'ultimo triennio un fatturato, riferito al servizio oggetto dell'appalto, non inferiore a € 74.000,00;

- D. Capacità tecnica e professionale di cui all'articolo 42 del d. lgs. n. 163/2006. In particolare, sono ammessi a partecipare alla gara. Le imprese che nel corso degli ultimi tre anni antecedenti l'indizione della gara in oggetto, hanno prestato servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto.

Il possesso dei requisiti di cui alle precedenti lettere A, B, C e D, dovrà essere attestato attraverso dichiarazione sostitutiva, in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, da rendersi, esclusivamente, negli appositi modelli allegati al presente Bando (allegati da 2 a 5).

10. RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE

Sono ammessi a presentare offerta anche i Raggruppamenti temporanei di imprese, secondo la disciplina prevista dall'art. 37 del D.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

11. CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Cauzione provvisoria:

Il soggetto concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, **una cauzione provvisoria pari al 2%** del prezzo base indicato nel presente bando (€ 147.510,00). La cauzione potrà essere costituita, a scelta del soggetto offerente:

- mediante versamento in contanti presso la Tesoreria del Comune di Villanova Monteleone – Banco di Sardegna o assegno circolare intestato al Comune di Villanova Monteleone;
- mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo speciale di cui all'art. 107 del d. lgs. n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, **rilasciata A FAVORE DEL COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE.**

Nel caso di partecipazione da parte di R.T.I., già costituiti o ancora da costituirsi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti.

Cauzione definitiva:

L'impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una **garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale** per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e 123 del D.P.R. n. 207/2010.

La cauzione provvisoria, in qualsiasi forma venga prestata, deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Nel caso in cui i soggetti concorrenti intendano avvalersi delle agevolazioni previste dall'art. 75, comma 7 del D.Lgs. 163/2006 (riduzione della cauzione provvisoria del 50%), dovranno obbligatoriamente allegare alla garanzia, la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, in originale o copia autenticata con le modalità previste dal D.P.R. 445/2000.

12. FINANZIAMENTO E PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio è finanziato dal Comune di Villanova Monteleone mediante fondi del bilancio comunale. Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dagli artt. 9 e 10 del Capitolato speciale d'appalto ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

13. SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto altresì all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione immediata del contratto, salvo il diritto da parte del Comune al risarcimento di ulteriori danni.

14. TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO

I soggetti economici interessati a partecipare alla gara dovranno far pervenire i plichi contenenti l'offerta e la documentazione, come di seguito precisato, al seguente indirizzo: **UFFICIO PROTOCOLLO DEL COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE – VIA NAZIONALE, 106 – 07019 VILLANOVA MONTELEONE (SS), entro le ore 12,00 del giorno 26/09/2011.**

I soggetti economici interessati alla gara, sono tenuti a presentare, a pena di esclusione, la documentazione di seguito elencata, da inserirsi all'interno di un unico plico, debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovrà essere riportata la seguente indicazione: "Comune di Villanova Monteleone: Offerta per l'appalto del servizio di mensa scolastica biennio 2011/2012 e 2012/2013 – Gara del 27/09/2011".

Il plico dovrà recare all'esterno anche la ragione sociale e l'indirizzo del soggetto offerente.

Il plico deve contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

"**Busta n. 1 – Documentazione amministrativa**",

"**Busta n. 2 – Offerta Tecnica**",

"**Busta n. 3 – Offerta economica**".

Non si darà corso all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti entro il termine fissato o pervenuti non integri e sui quali non sia apposta la scritta indicante la specificazione della gara.

Si darà comunque luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare qualcuno dei documenti richiesti.

DOCUMENTI DA PRESENTARE PER PARTECIPARE ALLA GARA

Busta n.1: documentazione amministrativa

All'interno della busta dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1) Istanza di partecipazione alla gara, (come da Allegato 1), in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di impresa o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere prodotta e sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

Alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del/dei sottoscrittore/i.

La domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura, con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000 ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza.

2) Dichiarazioni personali, come da modelli allegati, attestanti il possesso dei requisiti di ordine generale (previsti dall'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006 e art. 9 lett. A del presente bando), i requisiti di ordine professionale (previsti dall'art. 39 del D.lgs. n. 163/2006 a art. 9 lett. B del presente bando), i requisiti di capacità economica e finanziaria (previsti dall'art. 41 del D. lgs. n. 163/2006 e art. 9 lett. C del presente bando) e di capacità tecnica e professionale (art. 42 del D. lgs. n. 163/2006 e art. 9 lett. D del presente bando);

3) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo del corrispettivo contrattuale biennale corrispondente alla base d'asta, pertanto pari a € **2.950,20** secondo le modalità di cui all'art. 11 del presente bando;

4) D.U.R.C., in corso di validità. La regolarità contributiva è comprovata dall'esibizione del medesimo documento rilasciato dai competenti Istituti Previdenziali o, alternativamente ed in via provvisoria, da dichiarazione resa dal concorrente ai sensi del D.P.R. n.445/2000 accompagnata dalla ricevuta di avvenuta richiesta, ai competenti istituti, del documento in esame. L'aggiudicazione definitiva sarà comunque subordinata all'esibizione della certificazione D.U.R.C.

5) Dichiarazione attestante il rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. 26.05.97, n. 155 e ss.mm.ii., in tema di autocontrollo (HACCP);

6) Certificazione di avvenuto sopralluogo ai locali, rilasciata dal responsabile dell'Ufficio Tecnico.

Si rammenta che le dichiarazioni devono essere rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e che le dichiarazioni mendaci, nonché l'esibizione di atti falsi sono puniti con le sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000.

Busta n. 2 – Offerta tecnica

All'interno della busta dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1) Progetto relativo alla qualità del servizio, da presentare tramite relazione, con paragrafi relativi a:

i) Caratteristiche organizzative del servizio:

(1) personale dedicato al servizio: specificare il numero di unità di personale da impiegare, il loro inquadramento professionale, le relative qualifiche, l'impegno orario giornaliero, le responsabilità;

(2) modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori;

- (3) complesso organizzativo aziendale con indicazione funzioni del personale ad esse stabilmente dedicato. Fornire anche indicazioni relative al sistema di fornitura dei pasti, al piano di sanificazione dei locali e delle attrezzature, al piano di trasporto dei pasti;
- ii) Utilizzo di prodotti alimentari regionali:
- (1) indicazione dei prodotti regionali DOP, IGP, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, offerti in più rispetto a quelli prescritti dal Capitolato Speciale d'appalto per la mensa scolastica, specificando i singoli prodotti offerti;
 - (2) indicazione dei prodotti sardi, diversi da quelli indicati nel punto precedente, offerti in più rispetto a quelli prescritti dal Capitolato Speciale d'Appalto per la mensa scolastica, specificando i singoli prodotti offerti;
- iii) indicazione delle eventuali iniziative di educazione alimentare;
- iv) indicazione delle modalità di gestione di diete speciali;
- v) indicazione di eventuali azioni migliorative sulla produzione di rifiuti nella mensa scolastica (ad esempio l'impiego di vettovaglie biodegradabili).

La documentazione tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente.

Nel caso di partecipazione da parte di riunioni di imprese (già costituite e ancora da costituire), in relazione ai punti 1 e 2 del presente articolo, dovrà essere prodotta un'unica documentazione sottoscritta da ogni Società partecipante all'ATI.

Busta n. 3 – Offerta economica

All'interno della busta dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1) Offerta (da presentare utilizzando il modello allegato 6), contenente l'indicazione del ribasso percentuale, espresso sia in cifre che in lettere, **da applicare all'importo del singolo pasto erogato** a base d'asta, indicato all'art. 7 del presente bando.

L'offerta, redatta senza cancellature o abrasioni, non potrà presentare correzioni valide se non espressamente confermate e sottoscritte. L'offerta così redatta deve essere chiusa nella suddetta busta interna debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, nella quale non devono essere inseriti altri documenti o dichiarazioni. Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono, altresì, ammesse offerte condizionate, quelle espresse in modo indeterminato e quelle per persone da nominare.

L'offerta deve contenere la dichiarazione che, nella sua formulazione, si è tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della direzione regionale del lavoro.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per imprese singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;
- Per riunioni di imprese non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va trasmessa la relativa procura.

Non saranno ammesse le offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate e con riserva ed espresse in modo indeterminato nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara.

L'offerta è valida per 180 giorni dalla data dell'esperto della gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto **valido quello più vantaggioso per la stazione appaltante**.

Trattandosi di gara con "offerta economica più vantaggiosa", l'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare l'anomalia dell'offerta ex art. 86 comma 2 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

A tal fine la Commissione di Gara potrà richiedere **le giustificazioni ritenute pertinenti** in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima e comunque inderogabilmente per i seguenti punti dell'art. 87 comma 2, D.Lgs. 163/2006:

- c) - le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire i lavori, per fornire i prodotti, o prestare i servizi;
- d) - l'originalità del progetto, dei lavori, delle forniture, dei servizi offerti;
- e) - il rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni dei lavori,

g) - il costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministro del lavoro e delle politiche sociali, sulle base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali; in mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

15. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio complessivo.

Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi e quantitativi verrà assegnato tenendo conto dei parametri e dei criteri previsti nell'articolo 14 del capitolato speciale d'appalto.

Per le A.T.I. sarà valutata l'unica documentazione presentata dal raggruppamento.

16. APERTURA DEI PLICHI

I plichi saranno aperti il giorno 27 settembre 2011, alle ore 10:30, presso la sede Municipale del Comune di Villanova Monte Leone (SS). La gara si svolgerà nel modo seguente:

- Il giorno 27 settembre 2011, in seduta pubblica, si procederà all'apertura dei plichi, alla verifica della documentazione contenuta nella busta "A - Documentazione", all'ammissione dei concorrenti alla gara;
- Dopo l'apertura delle buste, la Commissione procederà, in via riservata, alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative;
- In seduta pubblica, in data 28 settembre 2011, alle ore 11,00, si effettuerà l'apertura delle buste "C- Offerta economica", la ricognizione dei punteggi e l'aggiudicazione provvisoria, salvo verifica dell'anomalia delle offerte, per le quali si procederà secondo quanto disposto dall'art. 86 del D. lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.

17. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicazione definitiva del servizio avverrà mediante atto del Responsabile di Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Villanova Monte Leone. Con la presentazione dell'offerta l'impresa concorrente è immediatamente obbligata nei confronti dell'Amministrazione comunale ad effettuare la prestazione nei modi e nei termini della stessa e del Capitolato Speciale d'appalto. Per l'Amministrazione comunale il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l'approvazione dell'atto di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della produzione della documentazione richiesta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare il contratto per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti il contratto stesso. La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa, nella sede del Comune di Villanova Monte Leone.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune di Villanova Monte Leone che porrà a carico dell'impresa medesima le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta.

In caso di comprovata urgenza, il Comune potrà chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, comunque dopo l'atto di aggiudicazione definitiva, nei modi ed alle condizioni di legge (combinato disposto degli artt. 11 del d.lgs. n. 163/2006 e 302 del dpr. N. 207/2010).

18. NORME SULLA PRIVACY

Informativa ai sensi dell' art. 13, del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii..

Si procederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Villanova Monte Leone, ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. n. 196/2003. Non saranno trattati "dati sensibili". I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.Lgs. n. 196/2003, è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dipendente del predetto Comune.

Si informa, infine, che il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Villanova Monte Leone (SS).

19. DISPOSIZIONI FINALI

Tutti i documenti richiesti dovranno essere presentati in lingua italiana; quelli presentati dalle imprese straniere dovranno essere tradotti in lingua italiana.

Gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.

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

Il presente bando con i suoi allegati, è in pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune di Villanova Monteleone. Il presente Bando con i suoi allegati e il Capitolato Speciale d'appalto, sono altresì in pubblicazione sul sito Internet della stazione appaltante (profilo di committente): www.comune.villanovamonteleone.ss.it e possono essere visionati e ritirati all'Ufficio Servizi Sociali del Comune, nei giorni dal lunedì al venerdì, dalle ore 11 alle ore 13.00.

Costituiscono parte integrante al presente bando di gara i seguenti allegati:

- Capitolato speciale d'appalto ed annessi allegati A, B, C, D;
- ALLEGATO 1 - Istanza di ammissione;
- ALLEGATO 2 - Dichiarazione in ordine al possesso dei requisiti di ordine generale;
- ALLEGATO 3 - Dichiarazione in ordine al possesso dei requisiti di idoneità professionale;
- ALLEGATO 4 - Dichiarazione in ordine al possesso del requisito di capacità economica e finanziaria;
- ALLEGATO 5 - Dichiarazione in ordine al possesso del requisito di capacità tecnica e professionale;
- ALLEGATO 6 - Offerta economica.

VILLANOVA MONTELEONE 31 AGO. 2011

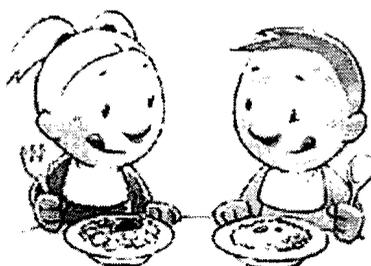


Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione
Dr. Quirico Meloni



COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE

PROVINCIA DI SASSARI



PROGETTO

**anno scolastico
2011/2012 e 2012/2013**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
CIG 3166282290**

SOMMARIO

ART. 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2	DURATA DELL'APPALTO
ART. 3	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
ART. 4	PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART. 5	CONFEZIONAMENTO DELLE PORZIONI
ART. 6	AUTORIZZAZIONI SANITARIE
ART. 7	PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP
ART. 8	QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI E DEI REALTIVI COSTI
ART. 9	ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO
ART. 10	OBBLIGHI DEL COMUNE
ART. 11	VIGILANZA E CONTROLLI
ART. 12	PERSONALE
ART. 13	COPERTURA ASSICURATIVA
ART. 14	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO
ART. 15	LOCAZIONE ATTREZZATURE E LOCALI
ART. 16	TRATTAMENTO DEI RIFIUTI
ART. 17	CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA
ART. 18	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA'
ART. 19	RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO
ART. 20	SUBAPPALTO E CESSIONE
ART. 21	RISPETTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N° 81/2008
ART. 22	SPESE CONTRATTUALI
ART. 23	DISPOSIZIONI FINALI
ART. 24	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ART. 25	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

ALLEGATI

Allegato "A" - tabella dietetica articolata in 4 settimane

Allegato "B" - descrizione qualitativa della merci

Allegato "C" - grammatura delle porzioni

Allegato "D" - prospetto mensile rilevazione pasti

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa a favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di primo grado dell'Istituto Scolastico Comprensivo di Villanova Monteleone.

Il servizio prevede:

- a) la preparazione, cottura distribuzione dei pasti ai commensali, ritiro e lavaggio della posateria, stoviglie, attrezzature di cucina e pulizia dei locali (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);
- b) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e quanto altro dato in uso all'appaltatore;
- c) l'adeguata assistenza al pasto a favore degli utenti, in particolare agli alunni della scuola dell'infanzia e dei primi due anni della scuola primaria, per tutto quanto può, ragionevolmente, rappresentare un ostacolo al regolare consumo dei pasti;
- d) l'uso delle stoviglie e delle attrezzature date in uso all'appaltatore, nonché l'eventuale reintegro di quanto mancante;
- e) la buona cura dell'attrezzatura, delle stoviglie e quanto altro concesso in uso all'appaltatore;
- f) il Comune concede in locazione le strutture e le attrezzature esistenti con l'obbligo di restituire le stesse nelle quantità e nello stato d'uso efficiente che le stesse presentano al momento della consegna.

ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è conferito per due anni a decorrere dall'anno scolastico **2011/2012** e terminerà con la chiusura dell'anno scolastico **2012/2013**.

Nell'ambito di ciascun anno scolastico il servizio dovrà essere garantito a decorrere dal 1° ottobre e fino al 15 giugno, salvo anticipazione, posticipazione o proroga per un periodo massimo di quindici giorni, corrispondente all'apertura/chiusura dell'anno scolastico, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale.

L'inizio e il termine effettivo del servizio sarà comunicato all'appaltatore a mezzo posta o fax.

Il servizio non è attuato nei giorni di sabato.

ARTICOLO 3 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato l'appaltatore ha l'obbligo di:

1. garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale, ai sensi dell'art. del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. L'attività del gestore dovrà svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e quelle sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
2. provvedere allo smaltimento dell'olio vegetale esausto, derivante dall'esercizio della propria attività nei modi prescritti dalla normativa vigente;
3. allestire i locali in maniera idonea per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotandoli delle attrezzature se non già esistenti per averle in locazione dal Comune;
4. effettuare la pulizia, igiene e rigoverno delle strutture di produzione e di consumo (cucine e refettori), arredi, attrezzature ivi inclusi i materiali occorrenti. A tal fine, lo stesso si doterà di personale idoneo e numericamente adeguato per l'espletamento del servizio e tra questo personale dovrà essere presente una figura con la qualifica di "cuoco";
5. essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie ed ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività;
6. stipulare contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti;
7. approvvigionarsi delle derrate alimentari di prima qualità in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti della normativa vigente le cui caratteristiche qualitative rispondano ai

- requisiti previsti nell'allegato "B" (**descrizione qualitativa delle merci**) parte integrante del presente Capitolato;
8. esporre il menù nei refettori e osservare tassativamente le indicazioni di cui alla tabella allegato "A" (**tabella dietetica**) parte integrante del presente Capitolato e consistente in quattro fogli. Tale menù, potrà essere variato, in relazione alle esigenze che dovessero presentarsi nel corso dell'anno. Qualsiasi variazione dovrà essere concordata con la ASL competente. In caso di alunni con problematiche alimentari su richiesta del competente ufficio comunale e previa presentazione di idonea documentazione medica, dovranno essere predisposti specifici menù;
 9. garantire il servizio di assistenza al pasto come sopra specificato;
 10. osservare nella confezione dei pasti le grammature minime, che devono intendersi a crudo e al netto di scarti, riportate, per diversi tipi di scuola, nell'allegato "C" (**grammatura delle porzioni**) parte integrante e sostanziale del presente Capitolato;
 11. fornire posate, bicchieri, tovaglie, salviette (materiale a perdere) giornalmente occorrente se non già esistenti per averli avuti in uso dal Comune;
 12. rispettare le norme di sicurezza e di quelle sanitarie e, comunque, nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
 13. garantire la continuità e regolarità del servizio. In caso d'interruzione del servizio per fatto imputabile all'appaltatore, il Comune applicherà una penale, defalcando dalla liquidazione della fattura, un importo pari al 50% dell'importo dei pasti non forniti per ciascun giorno d'interruzione. In caso d'interruzione prolungata del servizio superiore a 8 (otto) giorni l'Amministrazione provvederà alla risoluzione del contratto con conseguente incameramento dell'intera cauzione;
 14. provvedere tramite proprio personale al ritiro giornaliero dei buoni pasto anche recandosi direttamente nei locali delle scuole interessate alla mensa qualora quest'ultima non provveda direttamente con apposito personale o a mezzo telefono, a comunicare il numero dei pasti necessari;
 15. preparare giornalmente un numero di pasti corrispondenti al numero dei buoni pasto consegnati giornalmente dagli alunni, il buono pasto consegnato costituisce prenotazione;
 16. dichiarare aver preso visione del DUVRI redatto dall'amministrazione e di impegnarsi a rispettarlo e se necessario aggiornarlo prima o nel corso di esecuzione del servizio;
 17. le prescrizioni di cui ai precedenti numeri 7), 8) e 10), mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie;
 18. le conseguenti eventuali incidenze sul prezzo contrattuale saranno definite di comune accordo tra le parti ed approvate con apposito atto deliberativo;
 19. l'inosservanza delle norme di cui ai punti 1), 2), 4), 6, 7), 8) 10) darà corso alla rescissione del contratto come previsto dal successivo articolo 19.

ARTICOLO 4 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La preparazione e la cottura dei pasti avverrà con i sistemi tradizionali (fresca cottura) nella cucina esistente nei locali della scuola elementare.

E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi ed alimenti precotti.

ARTICOLO 5 - CONFEZIONAMENTO DELLE PORZIONI

I cibi, non appena cotti, saranno serviti agli alunni e agli insegnanti.

Il primo piatto, il secondo ed il contorno dovranno essere immessi in tre piatti mono porzione separati. Nei giorni in cui il menù prevede la preparazione di pasti liquidi, (minestra, minestrone...) la ditta dovrà utilizzare piatti in porcellana.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate, garantendo praticità ed igienicità per le dotazioni di pane e frutta (quest'ultima da consegnarsi già lavata con ogni cura).

ARTICOLO 6 - AUTORIZZAZIONI SANITARIE

I locali e le attrezzature di cui al precedente art. 3, comma 3) dovranno essere munite di regolare autorizzazione sanitaria.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate ai sensi del comma precedente.

ARTICOLO 7 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'appaltatore deve essere in regola con quanto disposto dal D.lgs. 26.05.97, n. 155 e ss.mm.ii., in tema di autocontrollo. A tal fine l'autocontrollo dovrà essere parte integrante del sistema aziendale, in modo da garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti. L'autocontrollo non dovrà consistere unicamente in "piani di campionamento" e nelle relative analisi di laboratorio, ma la ditta appaltatrice dovrà dotarsi obbligatoriamente di un piano di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P. che dovrà essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività produttiva. Ciò significa che il "piano di autocontrollo" dovrà essere compatibile con le dimensioni e il tipo di attività svolta dalla ditta interessata. Il Comune declina ogni responsabilità qualora il "piano di autocontrollo", redatto dalla ditta appaltatrice, venga giudicato inadeguato da parte degli organi della ASL che pongono in essere gli opportuni controlli.

ARTICOLO 8 - QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI E DEI RELATIVI COSTI

Il compenso della ditta per i servizi di cui al presente capitolato è pari al costo del pasto, come da importo di aggiudicazione risultante in sede di gara, per il numero di pasti erogati, oltre l'IVA di legge.

Il costo del pasto posto a base d'asta è pari a € 4,95 più IVA nella misura di legge.

Il numero presunto dei pasti da erogare nell'anno è pari a 14.900 e può essere suscettibile di incremento o diminuzione.

Il valore presunto dell'appalto è pertanto stimato in € 73.755,00 per ciascun anno, più l'IVA dovuta per legge.

ARTICOLO 9 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'appaltatore ha diritto soltanto ed esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente.

La prenotazione dei pasti è fatta nei modi indicati all'art. 3 comma 14). Qualora alla prenotazione giornaliera dei pasti non provveda la scuola è cura dell'appaltatore rilevare, con proprio personale anche recandosi direttamente nei locali delle scuole interessate, il numero dei pasti giornalieri da preparare.

Le scuole potranno comunicare al personale del servizio mensa entro le ore 9,30 i pasti giornalieri da preparare per ogni singola scuola.

Rettifiche in diminuzione operate nell'arco della stessa giornata, anche prima dell'orario predetto, ma successivamente alla prima richiesta, possono essere accolte dall'appaltatore.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non prevedibile.

Della sospensione del servizio l'appaltatore deve essere informato, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente.

La sospensione temporanea del servizio mensa per le motivazioni di cui al precedente comma, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ARTICOLO 10 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il corrispettivo verrà determinato mensilmente sulla base del numero di pasti forniti e somministrati, fermo restando l'importo limite stabilito a base d'asta.

Il corrispettivo sarà pagato dal Comune a rate mensili posticipate, dietro presentazione da parte della ditta di regolare fattura cui dovrà essere allegato il DURC.

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della richiesta previo riscontro e consegna dei buoni pasto effettivamente utilizzati dagli alunni durante il mese di riferimento e delle attestazioni di fruizione gratuita dei pasti da parte degli insegnanti che ne hanno diritto.

La fatturazione sarà presentata mensilmente distinta per alunni ed insegnanti (**due fatture**). Dalle medesime dovrà risultare il numero dei pasti erogati a favore degli alunni ed insegnanti distinti per ciascun grado di scuola di appartenenza previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra il Responsabile del Servizio del Comune ed il rappresentante abilitato dall'appaltatore, nonché delle comunicazioni trasmesse dalle scuole con le quali si attesta il numero delle presenze, mensili, dei docenti nel servizio mensa. Alla fattura l'appaltatore alleggerà anche un prospetto mensile da cui dovrà risultare il numero parziale dei pasti erogati per grado di scuola per ogni giorno di servizio con distinzione di pasti alunni e pasti insegnanti aventi diritto alla fruizione gratuita; il totale, parziale e generale, mensile distinto per grado di scuola e con distinzione tra pasti alunni ed insegnanti, timbro e firma del legale rappresentante.

Le attestazioni relative alle presenze degli insegnanti nel servizio dovranno essere datate e sottoscritte in forma leggibile. Non saranno ammesse alla liquidazione e pagamento le attestazioni non datate e non sottoscritte da parte degli insegnanti.

L'Amministrazione Comunale pagherà all'appaltatore solo ed esclusivamente il numero dei pasti effettivamente **erogati e documentati** con le modalità indicate ai precedenti commi.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dall'Ufficio Pubblica Istruzione mediante riscontro dei buoni pasto, delle attestazioni sottoscritte dagli insegnanti aventi diritto al servizio, dei riepiloghi mensili trasmessi dalle scuole ed attestanti la presenza degli insegnanti nel servizio mensa, l'appaltatore dovrà presentare chiarimenti entro la data indicata nella richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende i termini dei trenta giorni fissati per la liquidazione.

L'Amministrazione si obbliga ad effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di sua proprietà ed utilizzati dall'impresa appaltatrice per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, nonché a provvedere alla riparazione delle attrezzature di cui il servizio è dotato (cucina a gas, lavastoviglie, frigorifero, pozzetto, e...) e date in uso all'appaltatore.

ARTICOLO 11 - VIGILANZA E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature impiegate dall'appaltatore nell'attuazione del servizio.

Fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, il Comune, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, anche nella fase di preparazione dei pasti, potrà avvalersi di persone, incaricate formalmente, che possano procedere ai controlli oppure avvalersi della Commissione Mensa scolastica. Le persone individuate dovranno essere in regola con i requisiti sanitari per accedere alle strutture, e dovranno essere munite di una tessera personale rilasciata dal Comune.

La Commissione Mensa Scolastica sarà così composta:

- Il Sindaco o suo delegato;
- Il medico o altra figura sanitaria del Comune;
- Il Dirigente Scolastico o suo delegato;
- Un genitore degli alunni frequentanti la scuola materna, uno della scuola elementare e uno della scuola media.

In caso di inadempienze particolarmente gravi riscontrate dai singoli componenti, queste saranno valutate per iniziativa conseguente, dalla Commissione riunita.

Per risolvere i problemi di pratica quotidianità, sarà sufficiente accordare l'intervento con la figura sanitaria prevista dal Comune.

L'appaltatore assume formale ed incondizionato obbligo a consentire alla Commissione, o ai singoli componenti, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione e distribuzione dei pasti, per una verifica sul confezionamento degli stessi e sulla appetibilità dei cibi, ai locali di deposito, di conservazione delle derrate e a consentire, inoltre, l'eventuale controllo dei requisiti sanitari dei lavoratori.

L'appaltatore è tenuto a consentire l'eventuale verifica degli acquisti ai fini dell'accertamento della freschezza e qualità delle derrate alimentari (nominativi delle ditte da cui si fornisce, bolle di consegna ect.) .

L'ente appaltante, fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'Azienda USL, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, potrà, nella eventualità ritenga che i prodotti utilizzati dall'appaltatore non siano conformi *qualitativamente* e *quantitativamente* alle caratteristiche contenute negli allegati "B" e "C", chiedere la sostituzione immediata delle merci o l'integrazione delle quantità mancanti.

ARTICOLO 12 - PERSONALE

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio direttamente avvalendosi di personale proprio.

L'appaltatore dovrà garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato e dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'assicurazione dagli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi di categoria.

La mancata applicazione delle norme contrattuali e la violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio sarà motivo di immediata rescissione del contratto.

ARTICOLO 13 - COPERTURA ASSICURATIVA

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità. La Ditta inoltre risponderà direttamente, mediante apposita copertura R.C.T., dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nella esecuzione del servizio, anche a favore degli utenti contro i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Resta a completo ed esclusivo carico della ditta qualunque risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

ARTICOLO 14 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato previo espletamento di procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., in relazione ad una valutazione complessiva, secondo quanto esplicitato nell'art. 15 del Bando, dei seguenti elementi:

1. offerta economica punti 30
2. offerta tecnico-qualitativa punti 70

La gara sarà presieduta dal Responsabile del Servizio che provvederà all'aggiudicazione provvisoria, con relativo verbale, al concorrente che conseguirà il maggior punteggio complessivo. Nel caso di offerte anormalmente basse si procederà secondo quanto previsto dall'art. 86 del D. Lgs 163/2006 e dell'art. 20 della L.R. 5/2007.

Si farà luogo all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata con il seguente metodo:

$$C(a) = \sum W_i * V(a)_i$$

Dove:

C(a)=indice di valutazione dell'offerta (a)

W(i)=Peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)=coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

i=i-esimo requisito

Σ=sommatoria

Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi e quantitativi verrà assegnato tenendo conto dei seguenti parametri:

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA (max 70 punti):

Elementi di valutazione	Criteri di attribuzione dei coefficienti	Punteggi
1. Caratteristiche organizzative del servizio	<p>Massimo punti 25 di cui:</p> <p>a. Personale dedicato al servizio: n° degli operatori e monte ore lavorative destinati al servizio; qualifiche e responsabilità (elementi desunti dal curriculum e da un piano di lavoro)</p> <p>b. Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori.</p> <p>In entrambi i casi a) e b), i coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice.</p>	<p>Da 0 a 10 punti</p> <p>Da 0 a 15 punti</p>
2. Utilizzo di prodotti regionali: DOP, IGP, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata offerti in più rispetto ai prodotti prescritti nel Capitolato	<p>Massimo punti 12 di cui:</p> <p>c. Da 1 a 10 prodotti:</p> <p>d. Oltre 10 prodotti:</p> <p>Il concorrente dovrà allegare l'indicazione dei prodotti offerti e le modalità di inserimento nel menù.</p> <p>I coefficienti verranno attribuiti con valutazione insindacabile della commissione giudicatrice, secondo i seguenti criteri:</p> <p>- da 1 a 10 prodotti: sarà attribuito un coefficiente di 0,075 per ogni prodotto con le caratteristiche richieste.</p> <p>- oltre 10 prodotti: sarà attribuito un coefficiente pari a 1.</p>	<p>Da 0 a 9 punti</p> <p>12 punti</p>
3. Utilizzo di prodotti sardi, diversi da quelli indicati al punto 3), offerti in più rispetto a quelli prescritti nel Capitolato	<p>Massimo punti 8 di cui:</p> <p>Da 1 a 5 prodotti:</p> <p>Oltre 5 prodotti:</p> <p>Il concorrente dovrà allegare l'indicazione dei prodotti offerti e le modalità di inserimento nel menù.</p> <p>I coefficienti verranno attribuiti con valutazione insindacabile della commissione giudicatrice, secondo i seguenti criteri:</p> <p>- da 1 a 5 prodotti: sarà attribuito un coefficiente di 0,125 per ogni prodotto con le caratteristiche richieste.</p> <p>- oltre 5 prodotti: sarà attribuito un coefficiente pari a 1.</p>	<p>Da 0 a 5 punti</p> <p>8 punti</p>
4. Iniziative di educazione alimentare	<p>Massimo 10 punti</p> <p>I coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice. A tal fine, nella relazione sarà importante dettagliare l'efficacia delle azioni di comunicazione mirate ad informare i bambini delle scuole sull'origine dei prodotti alimentari utilizzati.</p>	<p>Da 0 a 10 punti</p>
5. Modalità di gestione di diete speciali	<p>Massimo 9 punti</p> <p>I coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice. A tal fine, nella relazione sarà importante dettagliare l'efficacia delle modalità gestione delle diete speciali.</p>	<p>Da 0 a 9 punti</p>
6. Proposte migliorative sulla produzione di rifiuti	<p>Massimo 6 punti</p> <p>Azioni di riduzione della produzione di rifiuti indifferenziati prodotti (es. vettovaglie riciclabili).</p> <p>I coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice. A tal fine, nella relazione sarà importante dettagliare la natura di prodotti utilizzati (posate, bicchieri, tovaglie,...) rispetto alla produzione degli stessi come rifiuti.</p>	<p>Da 0 a 6 punti</p>

Per le A.T.I. sarà valutata l'unica documentazione presentata dal raggruppamento.

OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti):

Il concorrente dovrà presentare un'offerta al ribasso sull'importo posto a base d'asta e stabilito per la fornitura di n. 1 pasto, indicando nell'offerta la percentuale di ribasso unica che si impegna ad applicare, da esprimere sia in cifre che in lettere. Nell'ipotesi di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per il Comune di Villanova Monteleone.

Le offerte economiche saranno valutate attraverso la seguente formula:

$$V(a)j = Ra/Rmax$$

Dove →

Ra = valore offerto dal concorrente (a)

Rmax = valore dell'offerta più conveniente

V(a)=Coefficiente di valutazione dell'offerta

ARTICOLO 15 - LOCAZIONE ATTREZZATURE E LOCALI

Il Comune concede in locazione i locali e le attrezzature del servizio mensa.

L'appaltatore ha l'obbligo di restituirle nello stato d'uso che le medesime presentavano al momento della consegna.

I locali e le attrezzature saranno consegnate dall'Economo Comunale all'appaltatore mediante la sottoscrizione, da entrambe le parti, del verbale di consegna. In esso saranno analiticamente descritti i beni, mobili ed immobili, costituenti il servizio di mensa scolastica, le quantità e lo stato di conservazione che i medesimi presentano alla data della consegna.

Al termine del servizio l'Economo verificherà locali ed attrezzature, le quantità e lo stato d'uso dei beni. Redigerà il verbale di chiusura ove saranno annotate le variazioni riscontrate. Detto verbale sarà sottoscritto da entrambe le parti. L'appaltatore ha l'obbligo di integrare e/o restituire entro 10 giorni dalla chiusura del verbale tutto il materiale mancante e/o in cattivo stato di conservazione per cause non imputabili alla normale usura.

Il canone di affitto è fissato in **€ 900,00 (novecento/00)** per ogni anno scolastico da corrispondere in tre rate trimestrali anticipate.

Il canone di affitto è comprensivo delle spese per il consumo di energia elettrica, acqua corrente e raccolta R.S.U.

ARTICOLO 16 - TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Villanova Monteleone in materia di raccolta differenziata per le diverse tipologie di rifiuti.

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro di cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta che sarà effettuata a cura dell'Amministrazione Comunale.

Gli olii vegetali esausti e le sostanze grasse derivanti dall'esercizio della propria attività verranno trattate come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs n. 22/97 e successive modifiche e il loro smaltimento deve essere effettuato dall'Imprese tramite Ditta specializzata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico dell'impresa.

ARTICOLO 17 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

a) *Garanzia a corredo dell'offerta*

L'offerta è corredata da una garanzia pari al 2 per cento dell'importo a base d'asta indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente e secondo le modalità specificate nell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

Ai sensi del comma 7 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, l'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, la certificazione di sistema di qualità conforme alla UNI CEI ISO 9000.

Detta garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Resta salvo, per l'Ente, l'esperimento di ogni azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

b) Garanzia di esecuzione

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, sotto forma di fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Detta garanzia deve avere validità pari alla durata dell'appalto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

ARTICOLO 18 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui l'articolo delle legge 13 agosto 210, n. 136 e successive modifiche.

ARTICOLO 19 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

L'amministrazione Comunale, in caso di inadempimento di una qualsiasi delle condizioni descritte nel presente capitolato da parte dell'appaltatore, invita quest'ultimo ad adempiere entro il termine da valutare, di volta in volta discrezionalmente dall'Amministrazione Comunale secondo la natura dell'adempimento richiesto, e, in caso di ulteriore inottemperanza, si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto per inadempimento.

La risoluzione del contratto è immediatamente disposta quando la Commissione di cui al precedente art. 12 abbia motivatamente dichiarato l'inidoneità dell'appaltatore a proseguire il servizio.

ARTICOLO 20 - SUBAPPALTO E CESSIONE

Per le caratteristiche di complessità, qualità e delicatezza del servizio di assistenza domiciliare è fatto divieto di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento di maggiori danni accertati.

ART. 21 -RISPETTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N° 81/2008 E SS.MM.II

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. ed in particolare del disposto dell'art. 28. L'impresa nella formulazione dell'offerta economica – ai sensi dell'art. 87, comma 5, del D. Lgs. n. 163/06 – dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza.

L'impresa dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e trasmettere il Piano Operativo di Sicurezza della stessa.

ARTICOLO 22 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese d'atto e relative sono a carico dell'appaltatore.

ARTICOLO 23 - DISPOSIZIONI FINALI.

L'appaltatore si impegna al pieno e incondizionato rispetto ed osservanza di tutte le clausole contenute nel Capitolato e negli allegati.

Le clausole del presente Capitolato di cui agli artt. 3, c.14; 9; 12; 14, 17 e 18 saranno espressamente confermate dall'appaltatore con separata sottoscrizione in sede di stipulazione del contratto.

L'ente appaltante si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora venga meno la necessità di espletare il servizio stesso

ARTICOLO 24 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO. MODALITÀ PER IL TRASFERIMENTO DELLE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ARTICOLO 25 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il dr. Quirico Meloni.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Quirico Meloni

Villanova Monteleone, 25 agosto 2011



A large, stylized handwritten signature in black ink, appearing to read "Quirico Meloni".

ALLEGATO A

TABELLA DIETETICA

PRIMA SETTIMANA

SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
LUNEDI	
Pizza Margherita Prosciutto cotto e mozzarella Insalata Pane Frutta di stagione	
MARTEDI	
Risotto al sugo Polpette Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione	
MERCOLEDI	
Pasta in bianco Fettine di maiale Insalata Pane Dolce (budino/torta/crostata)	Pasta in bianco Fettine di maiale Insalata Pane Dolce (budino/torta/crostata)
GIOVEDI	
Minestra con brodo di pollo Pollo Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al sugo Pollo al forno Insalata Pane Frutta di stagione
VENERDI	
Pasta al pomodoro Filetto di sogliola o merluzzo/Bastoncini o sofficini Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di sogliola o merluzzo/Bastoncini o sofficini Patate al forno Pane Frutta di stagione

SECONDA SETTIMANA

SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
LUNEDI	
Risotto alla milanese Tonno/calamari fritti Insalata Pane Frutta di stagione	
MARTEDI	
Pasta in bianco o al pesto Pollo Patate al forno Pane Frutta di stagione	
MERCOLEDI	
Pizza Prosciutto e formaggio Insalata Pane Frutta	Pizza Prosciutto e formaggio Insalata Pane Frutta
GIOVEDI	
Brodo di carne con pastina	Pasta al pesto

Carne lessa Insalata Pane Frutta di stagione	Polpette Insalata Pane Frutta di stagione
VENERDI	
Pasta al pomodoro Polpettone Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA

SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
LUNEDI	
Pasta al pesto o tonno Polpette Insalata Pane Dolce (budino/crostta/torta)	
MARTEDI	
Pasta al sugo Fettine di maiale Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione	
MERCOLEDI	
Riso al sugo Fettine di maiale Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione	Riso al sugo Fettine di maiale Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	
Passato di verdura Frittata o uova sode Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta con ricotta Bastoncini o sofficini Insalata Pane Frutta di stagione
VENERDI	
Pasta bianca o al pesto Pollo Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta bianca o al pesto Pollo Patate al forno Pane Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
LUNEDI	
Pasta al sugo Pollo Patate al forno Pane Frutta di stagione	
MARTEDI	
Pizza Margherita Prosciutto cotto e mozzarella Insalata Pane Frutta	

MERCOLEDI	
Pasta con ricotta fresca Polpette Insalata Pane Frutta	Pasta con ricotta fresca Polpette Insalata Pane Frutta
GIOVEDI	
Brodo di carne Carne lessa Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Fettine di maiale Insalata/verdura cotta Pane Frutta di stagione
VENERDI	
Riso alla milanese Filetti di sogliola o merluzzo Patate al forno Pane Dolce (budino/torta/crostata)	Riso alla milanese Calamari fritti Patate al forno Pane Dolce (budino/torta/crostata)

ALLEGATO B

DESCRIZIONE QUALITATIVA DELLE MERCI

Tutte le merci e le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Paste alimentari

Di semola di grano duro. Devono rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione; odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa; aspetto uniforme; resistente alla cottura, 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi; dopo la cottura la pasta deve presentarsi elastica, aumentata di volume; la composizione deve rispondere pienamente alle norme di legge;

Riso per risotti asciutti.

Della qualità superfino arboreo. Il prodotto dovrà rispondere in tutto alle norme concernenti la disciplina del commercio interno del riso e alle caratteristiche di ciascuna coltivazione. Dovrà essere indenne da attacchi avvenuti o da attacchi in corso da parte di parassiti di qualsiasi origine. Il colore e la lucentezza dovranno corrispondere sempre a quelle peculiari del riso superfino arboreo.

Carne bovina e suina fresca

La carne dovrà essere rispondente a tutte le disposizioni sulla vigilanza igienico-sanitaria previste dalle vigenti disposizioni. I tagli dovranno provenire da animali giovani di prima qualità maschi o femmine in ottimo stato di nutrizione e ingrassamento di provenienza italiana, dando preferenza, ove possibile, alla produzione locale.

Per il lesso è da utilizzare il vitellone, per lo spezzatino e le polpette vitello.

E' vietato l'uso di carni conservate sottovuoto.

Pesce surgelato (bastoncini, merluzzi, calamari, sogliole)

I surgelati devono essere conservati utilizzando i più aggiornati sistemi ed in modo tale da non alterare minimamente le caratteristiche originali del prodotto.

Pollame fresco.

Di prima scelta. Dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo. La carne dovrà apparire di colorito bianco-rosa.

Formaggi da tavola.

Di produzione italiana a pasta molle tipo fontina, mozzarella.

Uova

Fresche provenienti da allevamenti controllati.

Salumi

Prosciutto cotto di 1° qualità senza polifosfati.

Verdure fresche

Devono essere di recente raccolta, giunte ad una naturale e completa maturazione; non presentare tracce di appassimento; non devono aver ricevuto trattamenti per accelerare o ritardare la maturazione.

Frutta fresca di stagione

La frutta (mele, pere, arance, banane o altra frutta di stagione) deve essere selezionata con cura, esente da difetti, visibili, aver raggiunto la maturazione adatta al pronto consumo.

Pane

Fresco di giornata rispondente alle norme di legge in vigore.

Olio di oliva extra vergine

L'unico olio da utilizzare è l'extra vergine di oliva a norma di legge. E' assolutamente vietato l'utilizzo di altri oli.

Passato di pomodoro.

Dovrà essere utilizzato il passato di pomodoro a norma di legge di provenienza e confezionamento in stabilimenti nazionali. Per la preparazione del sugo è da utilizzare solo ed esclusivamente il passato di pomodoro. Per la preparazione dei pasti è escluso l'utilizzo di concentrato di pomodoro.

Acqua

Minerale naturale.

Si considera acqua minerale naturale quella che viene offerta all'uso così come scaturisce dalla sorgente fornita in confezioni singole sigillate.

GRAMMATURA DELLE PORZIONI

SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA 1° gr.
----------------------	-----------------	--------------------------

PRIMI

PASTA/RISOTTO: GR.: Min. 50 Max 80	PASTA/RISOTTO: GR.: Min. 60 Max 100	PASTA/RISOTTO: GR.: Min. 80 Max 120
PASSATO DI VERDURA: Pasta gr. 40 verdure miste gr. 40, legumi secchi gr.20	PASSATO DI VERDURA: Pasta gr.50 verdure miste gr.30, legumi secchi gr.20	PASSATO DI VERDURA: Pasta gr. 60, verdure miste gr.100, legumi secchi gr.40
BRODO DI CARNE CON 40 GR. DI PASTINA	BRODO DI CARNE CON 50 GR. DI PASTINA	BRODO DI CARNE CON 60 GR. DI PASTINA

SECONDI

SALUMI E FORMAGGI GR. 30+30	SALUMI E FORMAGGI GR.40+40	SALUMI E FORMAGGI GR. 50+50
POLLO ARROSTO: COSCIA O PETTO GR. 80	POLLO ARROSTO: COSCIA O PETTO GR. 100	POLLO ARROSTO: COSCIA O PETTO GR. 120
POLPETTE/SPEZZATINO GR. 100	POLPETTE/SPEZZATINO GR. 100	POLPETTE/SPEZZATINO GR. 120
PESCE SURGELATO (sogliole, bastoncini, calamari, merluzzi) GR. 80	PESCE SURGELATO (sogliole, bastoncini, calamari, merluzzi) GR.100	PESCE SURGELATO (sogliole, bastoncini, calamari, merluzzi)GR. 120
FRITTATA DI VERDURA GR 100	FRITTATA DI VERDURA GR. 100	FRITTATA DI VERDURA GR. 120
CARNE LESSA GR 80	CARNE LESSA GR. 80	CARNE LESSA GR100
UOVO SODO N. 1	UOVO SODO N. 1	UOVO SODO N. 1
PANE GR.80	PANE GR.80	PANE GR. 100
FRUTTA DI STAGIONE GR. 100	FRUTTA DI STAGIONE GR.120	FRUTTA DI STAGIONE GR. 150
ACQUA MINERALE Mezzo litro	ACQUA MINERALE Mezzo litro	ACQUA Minerale Mezzo litro

ALLEGATO D

PROSPETTO MENSILE DI RILEVAZIONE PASTI

ANNUALITA' 2011/2012 (ottobre-giugno)

Mese _____

ALUNNI			INSEGNANTI		
Infanzia	Primaria	Secondaria	Infanzia	Primaria	Secondaria

1	Lunedì						
2	Martedì						
3	Mercoledì						
4	Giovedì						
5	Venerdì						
6							
7							
8	Lunedì						
9	Martedì						
10	Mercoledì						
11	Giovedì						
12	Venerdì						
13							
14							
15	Lunedì						
16	Martedì						
17	Mercoledì						
18	Giovedì						
19	Venerdì						
20							
21							
22	Lunedì						
23	Martedì						
24	Mercoledì						
25	Giovedì						
26	Venerdì						
27							
28							
29	Lunedì						
30	Martedì						
31	Mercoledì						
	TOTALE PARZ.						

TOTALE ALUNNI

TOTALE INSEGN.

ALLEGATO 1

Al
COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE (SS)
UFFICIO PROTOCOLLO
Via Nazionale, 106
07019- **VILLANOVA MONTELEONE**

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO "ELEONORA D'ARBOREA" DI VILLANOVA MONTELEONE.

ISTANZA DI AMMISSIONE

Il/La sottoscritt _____ nat_ a _____ il
____/____/____, Residente: a _____ Prov. _____ Via/P.zza

_____,
Legale rappresentante o autorizzato a rappresentare legalmente l'Impresa
_____ forma giuridica _____,

Codice fiscale _____ Partita IVA _____
con sede legale in _____ Via/P.zza _____,

Telefono _____ Fax _____

Con riferimento all'impresa che rappresenta:

CHIEDE

di partecipare alla presente gara, esclusivamente come:

- Impresa singola
 Raggruppamento temporaneo di imprese

A TAL FINE DICHIARA

- Di accettare, senza eccezioni, tutte le clausole e condizioni poste nel Bando di gara, nel Capitolato Speciale ed in ogni altra documentazione allegata al Bando, di cui alla gara in oggetto;

Si avverte che, a pena di esclusione dalla gara, al presente modello deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto sottoscrittore del modello stesso.

Data, _____

Timbro dell'impresa o società
Firma del titolare o legale rappresentante

ALLEGATO 2

Al
COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE (SS)
UFFICIO PROTOCOLLO
Via Nazionale, 106
07019- **VILLANOVA MONTELEONE**

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO "ELEONORA D'ARBOREA" DI VILLANOVA MONTELEONE.

DICHIARAZIONE IN ORDINE AL POSSESSO DEI REQUISITI DI ORDINE GENERALE, RESA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL DPR N. 445/2000

Il/La sottoscritt _____ nat_ a _____ il
____/____/____, Residente a _____ Prov. _____

Via/P.zza _____,

Legale rappresentante o autorizzato a rappresentare legalmente l'Impresa
_____ forma giuridica _____,

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

con sede legale in _____ Via/P.zza _____,

Telefono _____ Fax _____

Con espresso riferimento all'impresa che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. n.445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e delle leggi speciali in materia di falsità negli atti;

Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 38 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii., relativamente all'appalto in oggetto;

DICHIARA

di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante la esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi di cui all'articolo 38 del Codice dei contratti e precisamente:

a) Che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di amministrazione controllata o di concordato preventivo o che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni;

b) Che non è pendente nei propri confronti, né nei confronti di alcuno dei soggetti di cui all'art. 38 c. 1, lett.b), del D.Lgs 163/2006, alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. 1423/1956, o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 L. 575/65 (Art. 38 comma 1, lett. b del D.Lgs 163/2006);

c) Che, nei propri confronti, o nei confronti di alcuno dei soggetti, ancora in carica, di cui all'art. 38 c. 1, lett. c), del D.Lgs. n.163/2006, non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, né si è proceduto ad applicazione della pena su richiesta a norma dell'articolo 444 del c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che inoltre, nei confronti dei medesimi soggetti, non è stata emessa sentenza di condanna, passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, Direttiva Ce 2004/18; (Art. 38 comma 1, lett. c, primo periodo, del 163/2006);

d) (da compilare solo se ricorre l'ipotesi) che nei confronti dei seguenti soggetti, cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 38, comma 1, lettera c), del D.lgs 12.04.2006, n. 163 nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara,

Cognome e nome nato a(.....)

il carica ricoperta

Cognome e nome nato a(.....)

il carica ricoperta

sono state pronunciate le sentenze di condanna o emessi i decreti penali di condanna di cui al precedente punto c) e l'impresa ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

- e) Di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
- f) Di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- g) Che non è stata commessa grave negligenza o malafede nella esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che ha bandito la gara e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi prova dalla stazione appaltante;
- h) Di non avere commesso violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
- i) Che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- l) Di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;
- m) Che l'impresa non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla L.68/99, avendo alle dipendenze:
 - un numero di lavoratori inferiore a 15;
 - un numero di lavoratori da 15 a 35 e non avendo effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;
- n) Di non trovarsi in situazione di controllo come controllante o come controllato ai sensi dell'art. 2359 del codice civile con alcuna impresa partecipante alla gara;
- o) Non e' stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- p) Non è stata applicata la sospensione o la decadenza dell'attestazione SOA per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico;
- q) Che, anche in assenza nei loro confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del D.L. 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, comma 1, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;
- r) Di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;

Ai sensi dell'art. 38, 2° comma, il dichiarante dovrà indicare le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

(NB: Le imprese che intendono partecipare devono porre la massima attenzione nel predisporre la presente dichiarazione, che deve contenere tutti i provvedimenti che i diretti interessati - rappresentanti legali e direttori tecnici - risultano avere a proprio carico, compresi i dati che non risultano nel certificato del casellario ordinario - cioè rilasciabile a richiesta dell'interessato - , al fine di evitare responsabilità per dichiarazioni non veritiere).

di avere subito:

s) (nel caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs 12.04.2006, n. 163) di concorrere per i seguenti consorziati (indicare denominazione, ragione sociale, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato):

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

t) (nel caso di imprese consorziate in consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs 12.04.2006, n. 163 ed indicate nel precedente punto 14) di essere consorziata del seguente consorzio concorrente (indicare denominazione, ragione sociale, sede legale e codice fiscale del consorzio):

.....
.....

DICHIARA INOLTRE:

- di essere in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti ai sensi della legge n.266/2002 e secondo la legislazione vigente;
- di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-ter) del d.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato speciale e relativi allegati nonché in tutti i rimanenti elaborati regolanti il servizio;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contenute nel bando, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i servizi;
- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, del luogo dove deve essere svolto il servizio e di tutte le condizioni locali, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, fatte salve quelle previste da disposizioni normative in materia;
- che il numero di fax al quale va inviata, ai sensi del D.P.R. n. 403 del 1998, l'eventuale richiesta di cui all'articolo 48 del Codice dei contratti: fax. n. _____
- che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti è il seguente: _____

DICHIARA INOLTRE:

- Che in base allo statuto o atto costitutivo i poteri di amministrazione sono attribuiti alle seguenti persone:

- Che la rappresentanza legale è attribuita alle seguenti persone (nome, cognome, luogo e data di nascita, carica sociale e relativa scadenza):

- Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di esprimere il proprio consenso al trattamento degli stessi.

SI IMPEGNA

a presentare l'originale dei documenti in caso di aggiudicazione dell'appalto, non appena l'Amministrazione ne farà richiesta.

Avvertenze: La dichiarazione, datata e sottoscritta, deve essere corredata, a pena di esclusione, da fotocopia non autenticata, di documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

Luogo e data _____, li ____/____/____

Firma leggibile

AI
 COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE (SS)
UFFICIO PROTOCOLLO
 Via Nazionale, 106
 07019- **VILLANOVA MONTELEONE**

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRESIVO "ELEONORA D'ARBOREA" DI VILLANOVA MONTELEONE.

DICHIARAZIONE IN ORDINE AL POSSESSO DEI REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, RESA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL DPR N. 445/2000

Il/La sottoscritt _____ nat_ _____ a _____ il
 ____/____/____, Residente a _____ Prov. _____
 Via/P.zza _____,
 Legale rappresentante o autorizzato a rappresentare legalmente l'Impresa
 _____ forma giuridica _____,
 Codice fiscale _____ Partita IVA _____
 con sede legale in _____ Via/P.zza _____,
 Telefono _____ Fax _____

Con espresso riferimento all'impresa che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. n.445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e delle leggi speciali in materia di falsità negli atti;

Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di idoneità professionale di cui all'articolo 39 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii., relativamente all'appalto in oggetto;

DICHIARA

I. che l'impresa in epigrafe è iscritta nel Registro Imprese tenuto presso la Camera di Commercio di _____, per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto ed attesta i seguenti dati (per le Ditte con sede in uno Stato straniero, indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza):

N° iscrizione: _____ Data iscrizione: _____ Durata/data termine: _____

(SOLO PER LE SOCIETA) indicare nominativi, esatte generalità nonché carica ricoperta: dei soci e del direttore tecnico per le società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti del potere di rappresentanza e del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società:

Cognome e nomenato a(.....)
 il carica ricoperta
 Cognome e nomenato a(.....)
 il carica ricoperta

(SOLO PER LE DITTE INDIVIDUALI): i nominativi e le esatte generalità del titolare e direttore tecnico:

Cognome e nomenato a(.....)
 il carica ricoperta
 Cognome e nomenato a(.....)
 il carica ricoperta

Avvertenze: La dichiarazione, datata e sottoscritta, deve essere corredata, a pena di esclusione, da fotocopia non autenticata, di documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

Luogo e data _____, li ____/____/____

Firma leggibile

ALLEGATO 4

Al
COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE (SS)
UFFICIO PROTOCOLLO
Via Nazionale, 106
07019- **VILLANOVA MONTELEONE**

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRESIVO "ELEONORA D'ARBOREA" DI VILLANOVA MONTELEONE.

DICHIARAZIONE IN ORDINE AL POSSESSO DEL REQUISITO DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA, RESA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL DPR N. 445/2000

Il/La sottoscritt _____ nat_ _____ a _____ il
____/____/____, Residente a _____ Prov. _____
Via/P.zza _____
Legale rappresentante o autorizzato a rappresentare legalmente l'Impresa
_____ forma giuridica _____,
Codice fiscale _____ Partita IVA _____
con sede legale in _____ Via/P.zza _____,
Telefono _____ Fax _____

Con espresso riferimento all'impresa che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. n.445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e delle leggi speciali in materia di falsità negli atti;

Ai fini della dimostrazione del possesso della capacità economica e finanziaria di cui all'articolo 41 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii., relativamente all'appalto in oggetto;

DICHIARA

CHE l'impresa in epigrafe negli ultimi tre anni antecedenti l'indizione della gara in oggetto, ha realizzato il seguente *fatturato globale*:

- anno 2008, importo € _____
- anno 2009, importo € _____
- anno 2010, importo € _____

CHE l'impresa in epigrafe negli ultimi tre anni antecedenti l'indizione della gara in oggetto, ha realizzato il seguente *fatturato relativo al servizio nel settore oggetto della presente gara*:

- anno 2008, importo € _____
- anno 2009, importo € _____
- anno 2010, importo € _____

Avvertenze: La dichiarazione, datata e sottoscritta, deve essere corredata, a pena di esclusione, da fotocopia non autenticata, di documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

Luogo e data _____, li ____/____/____

Firma leggibile

Al
 COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE (SS)
UFFICIO PROTOCOLLO
 Via Nazionale, 106
 07019- **VILLANOVA MONTELEONE**

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRESIVO "ELEONORA D'ARBOREA" DI VILLANOVA MONTELEONE.

DICHIARAZIONE IN ORDINE AL POSSESSO DEL REQUISITO DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE, RESA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL DPR N. 445/2000

Il/La sottoscritt _____ nat_ a _____ il
 ____/____/____, Residente a _____ Prov. _____
 Via/P.zza _____
 Legale rappresentante o autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa
 _____ forma giuridica _____,
 Codice fiscale _____ Partita IVA _____
 con sede legale in _____ Via/P.zza _____,
 Telefono _____ Fax _____

Con espresso riferimento all'impresa che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. n.445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e delle leggi speciali in materia di falsità negli atti;

Ai fini della dimostrazione del possesso del requisito di capacità tecnica e professionale di cui all'articolo 42 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii., relativamente all'appalto in oggetto;

DICHIARA

1) Che l'impresa in epigrafe nel corso degli ultimi tre anni antecedenti l'indizione della gara in oggetto, ha prestato servizi analoghi a quelli oggetto del presente, come riportato nel seguente elenco:

-anno 2008

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

-anno 2009

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

-anno 2010

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

dal ____/____/____ al ____/____/____, destinatario _____, importo € _____

2) Che l'impresa in epigrafe (in caso di A.T.I., il raggruppamento di imprese) mette a disposizione un numero sufficiente di personale qualificato in possesso dei requisiti di legge tra cui un dietista che ha la supervisione della preparazione delle diete speciali;

3) Che l'impresa in epigrafe (in caso di A.T.I., il raggruppamento di imprese) è in possesso, di un Centro Cottura, munito di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie di legge.

Avvertenze: La dichiarazione, datata e sottoscritta, deve essere corredata, a pena di esclusione, da fotocopia non autenticata, di documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

Luogo e data _____, li ____/____/____

Firma leggibile

Al
COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE (SS)
UFFICIO PROTOCOLLO
Via Nazionale, 106
07019- **VILLANOVA MONTELEONE**

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO "ELEONORA D'ARBOREA" DI VILLANOVA MONTELEONE.
OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritt _____ nat_ _____ a _____ il
_____/_____/_____, Residente a _____ Prov. _____
Via/P.zza _____,
Legale rappresentante o autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa
_____ forma giuridica _____,
Codice fiscale _____ Partita IVA _____
con sede legale in _____ Via/P.zza _____,
Telefono _____ Fax _____
Con espresso riferimento all'impresa che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto,

PREMESSO

- Di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei luoghi e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e di avere inoltre giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
- Di aver acquisito ed esaminato il Capitolato speciale d'appalto e il Bando di gara e di accettarne integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del Codice Civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;
- Che nel formulare l'offerta è stato tenuto conto del C.C.N.L. del comparto di appartenenza attualmente in vigore relativo alle figure professionali da impiegare, nonché degli oneri previsti per la predisposizione dei piani per la sicurezza fisica dei lavoratori oltre ad ogni altro onere a totale carico dell'impresa aggiudicataria necessari al corretto svolgimento dei servizi oggetto della presente gara;

DICHIARA

Con riferimento alla Gara in oggetto, di formulare la seguente offerta economica:

PREZZO UNITARIO OFFERTO pari a:

€ _____ (in lettere _____) (IVA di legge esclusa);

L'offerta è stata ottenuta applicando il ribasso percentuale del _____ % (in lettere _____) sul prezzo unitario dei pasti posto a base di gara pari a € 4,95 (euro quattro/95), IVA di legge esclusa.

Dichiara infine di essere informato, ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. n.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.

Avvertenze: In caso di R.T.I. costituente la presente offerta deve essere sottoscritta e timbrata dai Rappresentanti Legali di tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento.

Luogo e data _____, li ____/____/____

Firma leggibile e timbro _____