



COMUNE DI FOZA

PROVINCIA DI VICENZA

Prot. n. 3445

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI FOZA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013

1) ENTE APPALTANTE

Comune di Foza – Area economico-finanziaria – Servizio Pubblica Istruzione e Cultura
Indirizzo: via Roma n. 4 – 36010 Foza (VI)
Telefono n. 0424- 698003 - Fax n. 0424-698281 - e-mail segreteria@comune.foza.vi.it
Responsabile del procedimento: rag. Stella Sonia – Ufficio Servizi Demografici e Pubblica Istruzione.

2) OGGETTO DELL’APPALTO E CATEGORIA DEL SERVIZIO

L’appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti agli alunni e agli insegnanti, che ne abbiano titolo, della Scuola dell’Infanzia e della Scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Foza per un numero presunto di 4500 pasti annui.
Categoria del servizio: Allegato II B – servizi di ristorazione scolastica – CIG 0532972E64

3) LUOGO DI ESECUZIONE

I plessi scolastici da servire sono situati nel territorio del Comune di Foza e precisamente:
- Scuola dell’Infanzia " Ss. Angeli Custodi" - plesso di Foza: via Turba – 36010 Foza (VI)
- Scuola primaria e secondaria di primo grado – plesso di Foza: via Roma – 36010 Foza (VI)

4) REQUISITI CHE L’IMPRESA DOVRA’ POSSEDERE

L’impresa dovrà essere iscritta nella C.C.I.A.A. con specializzazione nel campo della ristorazione collettiva.
L’impresa dovrà inoltre essere in regola e possedere tutti i requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia di preparazione sostanze alimentari ed essere in possesso dell’autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30.04.1962, n. 283 e il D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e s.m.i. nonché in regola con quanto previsto dal D.Lgs. 26.05.1997, n. 155.

5) UNITARIETA’ DELL’OFFERTA

L’offerta dovrà essere presentata in modo unitario: non è ammessa la presentazione di offerte per una sola parte del servizio oggetto di appalto.

6) ENTITA’, DECORRENZA E DURATA DELL’APPALTO

Il valore complessivo presunto dell'appalto, per il triennio di vigenza, è stimato in € 60.750,00 IVA esclusa, calcolato su una media presupposto di 107 pasti / settimana e per un numero presupposto di complessivi 4500 pasti per l'intero arco dell'anno scolastico e di complessivi 13500 pasti per l'intero periodo contrattuale.

Tale quantificazione è, tuttavia, indicativa; il numero presunto dei pasti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione; conseguentemente l'appaltatore, nell'uno come nell'altro caso, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

L'importo a base d'asta è pari a € 4,50 IVA esclusa per singolo pasto.

L'appalto ha la durata di 3 (TRE) anni scolastici con inizio contestualmente all'avvio delle attività scolastiche per l'anno scolastico 2010/2011 e durerà fino al 30.06.2013.

Nei limiti della normativa vigente e con apposito atto scritto, l'appalto è rinnovabile per un ulteriore anno su richiesta dell'Amministrazione Comunale, alle medesime condizioni e tenendo conto di un eventuale del prezzo in base agli indici ISTAT calcolati per le famiglie di operai e impiegati prendendo a base le variazioni del mese di gennaio dell'anno precedente

7) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE RICHIEDERE LA DOCUMENTAZIONE DI GARA – MODALITA'

La documentazione è disponibile presso il Servizio Pubblica Istruzione e Cultura all'indirizzo di cui al p.to 1) e potrà essere ritirata in copia, previo appuntamento telefonico, dal lunedì al venerdì dalle ore 08,00 alle ore 13.00 e nei pomeriggi di lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 14:30 alle ore 18:30. Tutta la documentazione è, altresì, reperibile sul sito internet istituzionale del Comune www.comune.foza.vi.it.

8) RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE

A norma dell'art. 11 del D.Lgs. 17.03.1995, n. 157 e s.m.i. sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

9) REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA:

Le imprese che vogliono partecipare alla gara devono avere i seguenti requisiti:

a) requisiti di ordine generale

1. insussistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all'art. 38 del D.lgs. 12.04.2006, n. 163;
2. iscrizione al registro tenuto dalla C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza per la specifica attività oggetto dell'appalto o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 39 del D.lgs. 12.04.2006, n. 163;
3. posizione di regolarità rispetto agli obblighi relativi al versamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori conformemente alle disposizioni di legge;
4. posizione di regolarità rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse conformemente alle disposizioni di legge;
5. posizione di regolarità rispetto agli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;
6. non essere sottoposta alla sanzione interdittiva ai sensi del D.lgs. 08.06.2001, n. 231;
7. non essersi avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. 18.10.2001, n. 383 ovvero di essere avvalsa ma il periodo di emersione si è concluso;
8. posizione regolare rispetto alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei diversamente abili di cui alla Legge 08.06.1999, n. 68 e possesso della relativa certificazione rilasciata dai competenti Uffici da cui risulti l'ottemperanza alle norme della legge stessa;
9. per i raggruppamenti di imprese: associazione temporanea di imprese mediante mandato e procura in forma pubblica; consorzi o cooperative mediante atto pubblico;
10. possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30.04.1962, n. 283 e del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e s.m.i. nonché posizione regolare rispetto a quanto previsto dal D.Lgs. 26.05.1997, n. 155.
11. insussistenza di cause di decadenza, di divieto o di sospensione, di cui all'articolo 10 della

b) capacità finanziaria:

1. idonee dichiarazioni bancarie di data non anteriore a 6 mesi (almeno 2); in caso di partecipazione in raggruppamento di imprese, le referenze bancarie dovranno riferirsi all'impresa capogruppo;
2. dichiarazione concernente la cifra d'affari, globale e per i servizi in questione, degli ultimi tre esercizi finanziari attestante un importo, per i servizi specifici, non inferiore a quello di gara; in caso di partecipazione sotto forma di raggruppamento di imprese, il requisito dovrà essere posseduto nella misura del 60 % dall'impresa capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dal mandante o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20 % del requisito richiesto, a condizione che le imprese raggruppate o raggruppande raggiungano complessivamente il 100 % del requisito.

c) capacità tecnica:

1. possesso della certificazione di Qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001 e adozione della procedura di autocontrollo interno secondo il sistema di HACCP; in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il suddetto requisito dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo e, qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e alla somministrazione dei pasti agli alunni;
2. elenco dei principali servizi, coincidenti a quelli di gara, prestati negli ultimi tre anni con indicazione dell'importo, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, di detti servizi.
3. indicazione dei tecnici o degli organi tecnici coinvolti, che facciano o meno parte integrante dell'impresa, in particolare quelli responsabili del controllo qualità.
4. indicazione dei titoli di studio e professionali del prestatore di servizi e/o dei dirigenti dell'impresa e, in particolare, delle persone concretamente responsabili dei servizi.

10) a) TERMINE ULTIMO PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno pervenire, a pena di esclusione, all'Ufficio Protocollo del Comune in plico chiuso mediante invio a mezzo raccomandata A.R. del Servizio postale autorizzata o mediante consegna a mano tramite **entro e non oltre le ore 12,00** del giorno di **giovedì 9 settembre 2010**.

Non saranno prese in considerazione offerte pervenute oltre tale data.

Il mancato recapito del plico entro il termine prefissato rimane ad esclusivo rischio del mittente.

b) INDIRIZZO AL QUALE LE OFFERTE DOVRANNO ESSERE INVIATE

Le offerte dovranno essere inviate al Comune di Foza – via Roma n. 4 – 36010 Foza (VI)

c) LINGUA

L'offerta deve essere redatta in lingua italiana ed essere conforme alle vigenti disposizioni in materia di imposta di bollo.

d) MODALITÀ DI REDAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente l'offerta deve essere idoneamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura e deve all'esterno, oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso, riportare la dicitura: "GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI A.S. 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013".

Il plico deve contenere al suo interno **tre buste**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura sotto riportata e contenenti la documentazione sotto indicata:

BUSTA N. 1 riportante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

A – Istanza di partecipazione con le dichiarazioni di cui all'art. 9, lett. a) del presente bando, redatta in carta semplice secondo il fac-simile allegato sub A al presente bando, unita a copia fotostatica del documento d'identità del sottoscrittore ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445;

(nel caso di offerta dal raggruppamento di imprese non ancora costituito)

dichiarazioni, rese da ogni concorrente, attestanti:

- a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- le parti del servizio che saranno eseguite da ogni Impresa concorrente;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs.n.163/2006

(nel caso di offerta dal raggruppamento di imprese già costituito):

- mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- le parti del servizio che saranno eseguite da ogni Impresa concorrente;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs.n.163/2006

La dichiarazione di cui al numero 1 lett. A). deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo; nel caso di concorrenti costituiti da imprese in raggruppamento, la dichiarazione deve essere prodotta da ciascun concorrente che ne fa parte. La dichiarazione può essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata la relativa procura.

L'Ente appaltante si riserva di richiedere all'impresa aggiudicataria l'eventuale idonea certificazione, da produrre in originale o copia autentica, a comprova di quanto auto dichiarato nonché la documentazione prevista dal D.Lgs. 490/94 (Legge antimafia) e successive modifiche ed integrazioni.

B – Bando di gara e capitolato speciale d'appalto debitamente sottoscritti in ogni pagina con timbro e firma del titolare o del legale rappresentante, in segno di integrale e incondizionata accettazione;

C - fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione relativa alla cauzione provvisoria;

D – Certificazioni bancarie attestanti livelli di affidamento concessi ovvero referenza bancaria circa la capacità economica e finanziaria della ditta offerente o attestazione disponibilità a rilasciare fideiussioni da parte di istituti bancari pari o superiori all'importo presunto del servizio (di cui all'art. 9, lett. b), punto n. 1 del presente bando) nonché dichiarazioni di cui all'art. 9, lett. b), punto n. 2 del presente bando;

E – Certificazione ISO 9001:2000 in copia conforme all'originale;

F - Documentazione comprovante il possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30.04.1962, n. 283 e del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e s.m.i., in copia conforme all'originale.

BUSTA N. 2 riportante la dicitura “DOCUMENTAZIONE PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO”

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta progettuale, in competente bollo, che dovrà essere siglata in ogni foglio e sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della ditta concorrente, ovvero dal rappresentante legale di tutte le imprese in caso di partecipazione di imprese che intendono raggrupparsi.

L'offerta progettuale dovrà essere redatta secondo l'articolazione degli elementi indicati nel presente bando sotto la voce “qualità del servizio”, che dovranno essere descritti distintamente. Gli elaborati dovranno essere redatti a testo libero dall'offerente senza produzione di allegati aggiuntivi, depliant, brochure, ecc...

BUSTA N. 3 riportante la dicitura “OFFERTA ECONOMICA”

L'offerta economica, in competente marca da bollo, dovrà, a pena d'esclusione essere sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante delle ditte concorrente e dovrà indicare il prezzo offerto dalla Ditta per ogni pasto IV.A. esclusa. Il prezzo dovrà essere indifferenziato, quindi riferito ad entrambe le tipologie di pasto (Scuola Infanzia / Primaria / Secondaria 1° grado).

Nell'ipotesi di partecipazione di imprese che intendono raggrupparsi l'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta dal rappresentante di ogni impresa.

L'offerta, al netto di IV.A., dovrà indicare il prezzo offerto sia in cifre sia in lettere. In caso di discordanza saranno ritenuti validi quelli espressi in lettere.

11) a) PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

Potranno essere presenti all'apertura delle offerte pervenute i rappresentanti delle ditte partecipanti.

b) DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA

La seduta di gara si terrà il giorno 10 settembre 2010 presso la Sede municipale con inizio alle ore 10.00 per verificare la regolarità e l'ammissibilità delle offerte mediante l'esame dei documenti prodotti.

12) CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo netto dell'appalto indicato nel presente bando mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate. La suddetta garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.lgs. 12.04.2006, n. 163, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, 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 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di presentazione di offerta da parte di ATI costituenda, la garanzia dovrà essere intestata e riferita a tutte le imprese del costituendo raggruppamento. In caso di imprese raggruppate temporaneamente, si applicano le disposizioni previste dall'art. 75, comma 7, del D.lgs. 12.04.2006, n. 163 solo quando le imprese partecipanti risultino in possesso dei requisiti previsti dallo stesso comma.

La ditta affidataria dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto e sottoscrivere idonea polizza assicurativa, con adeguati massimali, a copertura della responsabilità civile verso terzi.

13) MODALITA' DI FINANZIAMENTO

Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con i mezzi ordinari del bilancio comunale.

14) PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.lgs.12.04.2006, n.163, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 55 del D.lgs.12.04.2006, n.163, da valutarsi da parte della Commissione di gara

Ai fini dell'aggiudicazione della gara oggetto del presente capitolato è prevista l'attribuzione di un punteggio (massimo ottenibile pari a 100 punti) così suddiviso:

1	Qualità del servizio prestato	punti 60
2	Prezzo	punti 40

Si precisa che i punteggi da attribuire s'intendono compresi tra lo 0 (incluso) ed il valore massimo per ciascuna voce.

Relativamente al punteggio riferito alla qualità del servizio prestato sarà così suddiviso:

1. da 0 a 6 punti: distanza km del centro cottura ai plessi scolastici da servire
da 0 a 10 km p.ti 6
da 11 a 20 km p.ti 5
da 21 a 30 km p.ti 4
da 31 a 40 km p.ti 3
da 41 a 50 km p.ti 2
da 51 a 60 km p.ti 1
oltre 61 km p.ti 0
2. da 0 a 5 punti: numero di pasti totali confezionati nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la % di pasti confezionati per la ristorazione scolastica
da 0 a 10% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 0
da 11% a 20% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 1
da 21% a 40% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 2
da 41% a 60% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 3
da 61% a 80% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 4
da 81% a 100% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 5
3. da 0 a 5 punti: elenco principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati
se non si sono eseguiti servizi di ristorazione scolastica p.ti 0
se si sono eseguiti servizi di ristorazione scolastica p.ti 5
4. da 0 a 5 punti: possesso certificazione I.S.O. (Certificazione di Qualità) inerente la ristorazione scolastica
non possesso Certificazione I.S.O. p.ti 0
possesso Certificazione I.S.O. p.ti 5
5. da 0 a 5 punti: n. medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti ed il n. dei pasti prodotti/giorno
rapporto > di 1/80 pasti prodotti/giorno p.ti 0
rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno p.ti 3
rapporto < a 1/60 pasti prodotti/giorno p.ti 5
6. da 0 a 3 punti: qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni
presenza di almeno 1 cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco p.ti 1
presenza anche di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale p.ti 2
presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione p.ti 3
7. da 0 a 5 punti: descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.)
Su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione.
8. da 0 a 5 punti: descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura
contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) p.ti 0
contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica p.ti 1
contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica p.ti 3
contenitori attivi elettrici o con carrelli termici p.ti 5
9. da 0 a 4 punti: descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto n. mezzi/n. plessi scolastici da servire
rapporto > di 1 automezzo/3 plessi scolastici p.ti 0
rapporto tra 1/2 e 1/3 p.ti 2
rapporto 1/1 p.ti 4

10. da 0 a 5 punti: utilizzo di prodotti biologici specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni
In base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione
11. da 0 a 4 punti: utilizzo di prodotti DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta)
In base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione
12. da 0 a 4 punti: elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione I.S.O., inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari
assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione p.ti 0
dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione p.ti 2
+ 50% dei fornitori con certificazione p.ti 4
13. da 0 a 4 punti: attrezzature per la distribuzione dei pasti con indicazione della tipologia e caratteristiche (carrelli termici, posateria varia, ecc.)
Su giudizio della descrizione delle attrezzature.

Relativamente alla voce prezzo si stabilisce di attribuire il punteggio massimo (**P**_{max}) all'offerta che presenti il minimo prezzo d'offerta (**O** min). Il punteggio degli altri partecipanti (**P**_X) sarà calcolato in funzione del prezzo dell'offerta del singolo partecipante (**O**_x) per mezzo della seguente formula:

$$P_X = P_{max} \times \frac{O_{min}}{O_x}$$

15) PAGAMENTI

Il pagamento del servizio in oggetto sarà effettuato con le modalità previste dall'art. 25 del Capitolato Speciale ed in conformità delle disposizioni di legge e alle norme regolamentari in materia di contabilità.

16) ALTRE INFORMAZIONI

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
Non sono ammesse offerte in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse si procederà alla verifica ai sensi dell'art. 86 del D.lgs. 12.04.2006, n. 163, all'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

E' ammesso il subappalto nel rispetto di quanto previsto dall'art. 118 del D.lg. 12.04.2006, n. 163 e secondo quanto disposto dal Capitolato Speciale d'appalto. Ove il candidato alla gara intenda avvalersi del subappalto, ai sensi della normativa anzidetta, nell'offerta dovrà indicare le parti che intende eventualmente subappaltare a terzi.

Foza, lì 13.08.2010

Il Responsabile delle Aree amministrativa ed economico-finanziaria
f.to Borsato dott. Gianandrea

ALLEGATO A

(da inserire nella busta n° 1 riportante la dicitura “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”)

Al Sig. Sindaco del Comune di Foza
Via Roma n. 4
36010 FOZA (VI)

OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI FOZA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013 E DICHIARAZIONI AI SENSI D.P.R. 445/00.

Il/La sottoscritt_

_____ nat_ a _____ il _____ residente _____ nel
Comune di _____ provincia _____ Via/piazza _____
_____ n° _____ in qualità di _____ del/la: _____
_____ conferito dei poteri di impegnare la società
concorrente con sede nel Comune di _____ via _____ Codice
Fiscale _____ P.Iva _____ telefono _____ Fax
_____ E-Mail _____ con espresso riferimento alla
ditta/Società che rappresenta ed alla gara indetta da codesto Ente per il Servizio di mensa
scolastica per la Scuola dell’Infanzia e per la Scuola primaria e secondaria di primo grado di Foza
per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013

RIVOLGE ISTANZA

di partecipazione alla gara per l’affidamento del servizio di mensa scolastica per la Scuola dell’Infanzia e per la Scuola primaria e secondaria di primo grado di Foza per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, come meglio indicato nel bando di gara, e, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni mendaci rese ai sensi del D.P.R. n° 445/2000 e ss.mm.ii.

DICHIARA

Di partecipare secondo le seguenti modalità (barrare solo la casella che interessa):

- Impresa singola, qualificata per tutte le classi e categorie di lavori per l’importo da appaltare;
 In Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I) o dal Consorzio fra i soggetti:

In questo caso,

1. che il raggruppamento è costituito dalle seguenti imprese, indicando la parte di servizio da eseguire da ciascuna delle stesse come di seguito specificato, che, in caso di aggiudicazione della gara, si conformeranno a quanto disposto dall’art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.:

Denominazione Sociale Parte del servizio Sede Legale e forma giuridica da eseguire

1. _____
2. _____
3. _____

2. che l'impresa designata Capogruppo mandataria è la seguente:

DICHIARA

- di non partecipare alla gara in altro modo;
- che il soggetto imprenditoriale nonché i rappresentanti legali dello steso non sono incorsi e, in capo ad essi non sussistono cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di appalto di cui all'art. 38 del D.Lgs.163/2006;
- che il soggetto imprenditoriale concorrente è iscritto alla C.C.I.A.A. di _____ al numero _____ Ragione Sociale _____ per la seguente attività _____ e che i soggetti muniti di rappresentanza sono i signori (indicare nominativi nonché poteri loro conferiti):
_____;
- di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, del costo del lavoro stabilito dal CCNL delle categorie in cui operano le società i gli enti e dalle leggi previdenziali ed assistenziali;
- che il soggetto concorrente è in regola con gli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui all'art. 17 della legge n° 68/1999;
- che il soggetto concorrente è in regola rispetto agli obblighi relativi al versamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori conformemente alle disposizioni di legge;
- che il soggetto concorrente è in regola rispetto agli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;
- che il soggetto concorrente è in regola rispetto agli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;
- che il soggetto concorrente non è sottoposto alla sanzione interdittiva ai sensi del D.lgs. 08.06.2001, n. 231;
- che a carico del soggetto concorrente non sussistono cause di decadenza, di divieto o di sospensione, di cui all'articolo 10 della Legge 31.05.1965 n. 575.
- che il soggetto concorrente non si è avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla L. 18.10.2001, n. 383 ovvero se n'è avvalsa ma il periodo di emersione si è concluso in data _____;
- che il soggetto concorrente è in regola rispetto agli gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse conformemente alle disposizioni di legge;
- che il soggetto concorrente è in grado di garantire l'impiego di personale in possesso di specifica professionalità per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;

DICHIARA INOLTRE

- di aver preso visione e di accettare integralmente e incondizionatamente tutte le norme e condizioni riportate nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;

di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla determinazione dell'offerta, giudicandola nel suo complesso remunerativa;

di essere a conoscenza che la restituzione del presente modulo, debitamente compilato e controfirmato, costituirà condizione necessaria per l'ammissione alla procedura ed equivarrà ad attestazione di avvenuta presa visione e di accettazione incondizionata di tutte le clausole riportate negli atti di gara;

che l'offerta è valida per il tempo necessario all'espletamento della procedura e comunque per un tempo minimo di 180 giorni;

che in caso di affidamento del servizio presenterà tutta la documentazione richiesta da codesto Ente;

di essere a conoscenza che qualora la Società/ditta rappresentata non fosse in grado di produrre la documentazione richiesta in tutti gli atti di gara, compresa quella autocertificata, ovvero risultassero false le dichiarazioni rese, verrà revocato l'affidamento del servizio ed il Comune affiderà ad altri il servizio; in tal caso l'Amministrazione provvederà ad addebitare il maggior costo sostenuto, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli ulteriori danni subiti.

ALLEGA

la documentazione richiesta nel bando di gara, di seguito indicata:

- Bando di gara e capitolato speciale d'appalto debitamente sottoscritti in ogni pagina con timbro e firma del titolare o del legale rappresentante, in segno di integrale e incondizionata accettazione;
- Fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione relativa alla cauzione provvisoria;
- Certificazioni bancarie attestanti livelli di affidamento concessi ovvero referenza bancaria circa la capacità economica e finanziaria della ditta offerente o attestazione disponibilità a rilasciare fideiussioni da parte di istituti bancari pari o superiori all'importo presunto del servizio (di cui all'art. 9, lett. b), punto n. 1 del presente bando) nonché dichiarazioni di cui all'art. 9, lett. b), punto n. 2 del presente bando;
- Certificazione ISO 9001:2000 in copia conforme all'originale;
- Documentazione comprovante il possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30.04.1962, n. 283 e del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e s.m.i., in copia conforme all'originale.

Data _____

(Timbro e firma leggibile e per esteso del legale rappresentante
/persona munita di idonei poteri di rappresentanza)

N.B. Alla presente istanza deve essere allegata fotocopia di documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore, PENA L'ESCLUSIONE. In caso di RTI o Consorzi di imprese il presente modulo dovrà essere sottoscritto, PENA L'ESCLUSIONE, da tutti i legali rappresentanti/persone munite di idonei poteri di rappresentanza delle imprese raggruppate e alla stessa deve essere allegata, PENA L'ESCLUSIONE, la fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, di ciascun sottoscrittore.

