



COMUNE DI PALMA CAMPANIA
(Provincia di Napoli)
^^^

Via Municipio, 74 c.a.p. 80036 telefono 081/8207438 fax 081/8246065
www.comune.palmacampania.na.it

Prot. n. 20015 del 10.10.2016

CIG: Z991B82B5F

BANDO di GARA del 27.10.2016 – Ore 10.00
(Determinazione Settore Servizi al Cittadino n. 325 del 10.10.2016)

Ente Appaltante: Comune Palma Campania – Via Municipio, 74 – c.a.p. 80036.

1. OGGETTO

1.1 Oggetto del presente bando di gara è l'affidamento del servizio di refezione calda a ridotto impatto ambientale per gli alunni delle scuole materne statali di questo Comune per il periodo 03 novembre/22 dicembre 2016.

1.2 Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà adottare idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi, come previsto dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

2. DURATA

2.1 L'appalto riguarda il periodo 03 novembre/22 dicembre 2016.

3. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

3.1 L'importo posto a base di gara è fissato in € **3,10, compreso monouso e oltre Iva**, per ogni singolo pasto effettivamente erogato e consumato.

3.2 Non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza.

3.3 Il corrispettivo spettante alla società aggiudicataria sarà calcolato sulla base del numero dei pasti forniti.

3.4 Il costo del pasto sarà il medesimo qualsiasi sia il soggetto che fruisce dello stesso e qualsiasi sia il menù previsto dal capitolato.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

4.1 L'appalto sarà esperito a mezzo di apposita procedura aperta con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, così come previsto dall'art. 95 del nuovo Codice dei contratti pubblici, approvato col decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, di seguito indicato per brevità come Codice, valutata sulla base dei seguenti elementi:

a) Caratteristiche metodologiche e tecniche del progetto per lo svolgimento del servizio – fino a 70 punti così ripartiti:

1a) prossimità tra luogo di cottura e consumo: fino a 20 punti

2a) Piano di trasporto: fino a 10 punti

3a) Capacità organizzativa: elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati sia a favore di amministrazioni sia di enti pubblici che di privati: fino a 10 punti

4a) Qualità dei prodotti: fino a 20 punti

5a) Qualificazione e organizzazione del personale: fino a 10 punti;

b) Offerta economica - fino a 30 punti

4.2 L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà:

- per a): in base agli elementi di cui al punto 10 a) del presente bando;
- per b): in base agli elementi di cui al punto 10 b) del presente bando.

4.3 Le percentuali offerte dell'aggiudicatario dovranno essere comprensive di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

4.4 Il progetto tecnico - di cui al successivo punto 10 a) - che non avrà totalizzato un punteggio complessivo superiore o pari a 40/70 sarà giudicato insufficiente; l'impresa non sarà ammessa all'apertura dell'offerta economica e quindi esclusa dalla graduatoria finale.

4.5 Sarà dichiarata aggiudicataria dell'appalto la concorrente che dalla somma dei punteggi ottenuti per a) e b) risulterà aver ottenuto il punteggio maggiore. In caso di parità di punteggio sarà favorita l'impresa che avrà presentato l'offerta tecnica più vantaggiosa per l'ente.

5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

5.1 Saranno ammesse alla gara i seguenti soggetti, salvo i limiti espressamente indicati:

a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative iscritte all'albo regionale delle cooperative o, in mancanza dell'albo, iscritte all'albo prefettizio;

b) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali;

c) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;

d) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;

e) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

5.2 Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Le stazioni appaltanti escludono, altresì, dalla gara i concorrenti per i quali accertano che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

5.3 Esclusivamente per la dimostrazione parziale del requisito tecnico è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del Codice.

La volontà di avvalimento di requisiti dovrà essere esplicitamente dichiarata dall'impresa concorrente e corredata, a pena di esclusione, da idonea documentazione in originale o copia conforme. È ammesso l'eventuale utilizzo di una sola impresa ausiliaria: la stessa dovrà dichiarare di prestare i requisiti ad uno solo dei concorrenti partecipanti alla gara.

Non è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento per la dimostrazione del requisito della certificazione del sistema di qualità di cui al punto 4 del presente bando, trattandosi di requisito tecnico di partecipazione di carattere soggettivo, né per i requisiti generali.

Si precisa, altresì, che l'istituto dell'avvalimento, in attuazione delle direttive CE/2004/17 e CE/2004/18, è utilizzabile unicamente per la partecipazione alle gare d'appalto ma non per l'attribuzione dei punteggi qualitativi.

6. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Requisiti generali:

- iscrizione alla Camera di Commercio per le attività inerenti l'oggetto dell'appalto, indicandone il relativo numero e data d'iscrizione;
- non essere incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 80 del Codice;
- insussistenza di condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, ai sensi dell'art. 32 *ter* e *quater* de codice penale;

- l'inesistenza di tutte le cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- rispetto delle disposizioni della legge 12.03.1999 n. 68 inerente il diritto al lavoro dei disabili, ovvero la non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/1999;
- inesistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art.1 bis della legge 18.10.2001, n. 383 (emersione)

- inesistenza di situazioni di controllo o di identità di legali rappresentanti o direttori tecnici.

Alla gara non possono concorrere singolarmente o in altro raggruppamento o consorzio altre imprese controllate dall'Impresa concorrente o controllanti l'Impresa concorrente, ai sensi dell'art. 2359 cod. civ. o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici.

- Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione, e applicare le norme contrattuali di settore.

- Assolvimento di tutti gli obblighi previsti dal D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese i requisiti di cui sopra devono essere posseduti da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

Requisiti economici:

- fatturato d'impresa non inferiore a Euro 100.000,00 – IVA esclusa – conseguito nel settore della ristorazione collettiva per ciascun anno scolastico 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, si procederà alla somma dei fatturati di ciascuna impresa costituente il raggruppamento, con la precisazione che l'impresa designata quale capogruppo dovrà possedere il requisito nella misura minima di €. 40.000,00 – IVA esclusa – nel triennio scolastico 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016.

Requisiti tecnici:

- Aver gestito, nel triennio scolastico 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016, almeno un contratto, per ciascun anno, di gestione del servizio di refezione scolastica con una quantità media giornaliera di pasti non inferiore a 300 e per un totale nel triennio non inferiore a 90.000 pasti, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno, l'indicazione delle Pubbliche Amministrazioni per cui sono stati resi, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

I concorrenti devono, infine, possedere il centro di cottura fornito delle seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 9001:2008 – Sistema di Gestione della Qualità;

UNI EN ISO 14001:2004 – Sistema di Gestione Ambientale;

UNI EN ISO 22000:2005 – Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare per l'attività di produzione, confezionamento, trasporto, asporto e distribuzione di pasti in legume fresco/caldo destinati alla ristorazione collettiva,

Inoltre i partecipanti devono possedere la certificazione di prevenzione e incendio del centro di cottura rilasciata dai vigili del fuoco

7. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

7.1 Sedi e plessi scolastici dei due Istituti Comprensivi del Comune. A tal fine i concorrenti devono presentare apposita dichiarazione di aver effettuato un sopralluogo presso i centri di distribuzione ubicati nei citati plessi scolastici.

8. ELABORATI DI GARA

8.1 La documentazione di gara potrà essere visionata ed eventualmente riprodotta presso l'Ufficio Politiche Scolastiche di questo Comune. Inoltre il bando di gara, disciplinare del servizio e relativo capitolato potranno essere scaricati dal sito internet www.comunepalmacampania.it.

9. DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

9.1 Ai fini dell'ammissione alla gara, dovrà essere presentata la seguente documentazione:

- istanza di partecipazione conforme allo **schema "A"** allegato, quale parte integrante e sostanziale, al presente bando;
- dichiarazione sostitutiva conforme allo **schema "B"** allegato, quale parte integrante e sostanziale, al presente bando;

- **cauzione provvisoria di € 694,00, sottoscritta dall'agente con firma autenticata nei modi di legge**, costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982 n. 348, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice. L'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, 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 tal caso l'operatore economico dovrà obbligatoriamente allegare copia della certificazione di qualità.
- copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.

10. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

10.1 L'offerta deve essere composta da un'offerta/tecnica (progetto) e da un'offerta/economica. Entrambe dovranno essere sottoscritte in ogni pagina in forma leggibile dal titolare o legale rappresentante della ditta concorrente, presentate in distinte buste (o plichi) sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno la denominazione dell'impresa, l'oggetto dell'appalto, la scritta "**offerta tecnica**" o "**offerta economica**". Esse andranno inserite, unitamente alla documentazione per la partecipazione alla gara, nel plico esterno perfettamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura in modo sufficiente ad assicurare la segretezza dell'offerta, sul quale dovrà essere scritto "**NON APRIRE: contiene documenti ed offerta per la gara per il servizio di refezione scolastica**".

10.2 Il plico, così formato, dovrà pervenire al protocollo generale del Comune, a pena di esclusione dalla gara, entro le ore **12,00 del 26.10.2016**, indirizzato a: Comune di Palma Campania (NA) – c.a.p. 80036 – Via Municipio, 74.

a) OFFERTA TECNICA fino a 70 punti

In essa il concorrente dovrà inserire una relazione, che sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, contenente la documentazione relativa ai criteri indicati al precedente art. 3.

In particolare, saranno oggetto di valutazione gli elementi di seguito descritti:

1) Prossimità tra luogo di cottura e consumo - fino a 20 punti:

Come previsto dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, sottoscritte dalla Conferenza Unificata il 29.04.2010 e dal punto 5.4.6. dell'allegato 1 al D.M.25.07.2011, al fine di ridurre al minimo lo stazionamento dei pasti in legume caldo ed assicurare la qualità organolettica del prodotto fino all'atto della consumazione, verrà attribuito un punteggio in rapporto alla distanza (espressa in km) intercorrente tra il centro di cottura e la sede comunale secondo quanto pubblicato da un sito Internet (Google Maps, ViaMichelin, etc.). I punteggi saranno attribuiti come segue:

fino a 5 Km.	20 punti
Da 5,1 a 10 Km.	15 punti
Da 10,1 a 15 Km.	10 punti
Oltre 15 Km.	0 punti

Documentazione relativa: ubicazione e indirizzo del centro di cottura designato alla produzione dei pasti in caso di aggiudicazione, nonché indicazione del percorso stradale; pianta e descrizione dei locali di lavorazione e di deposito e relativa autorizzazione sanitaria (in copia). Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d'impresa, per i centri di cottura si valuterà il risultato della media tra tutti i tempi medi di percorrenza indicati.

2) Piano di trasporto - fino a 10 punti:

Il servizio di trasporto dovrà essere organizzato in modo tale da consentire, anche in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori utilizzati e le caratteristiche organolettiche dei cibi da somministrare, il mantenimento delle temperature e del giusto punto di cottura fino al momento della somministrazione.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla partecipante che impiegherà nell'appalto il maggior numero di automezzi dotati delle caratteristiche di cui all'articolo 5 del capitolato speciale. I punteggi saranno attribuiti come segue:

- 1 automezzo punti 3;
- 2 automezzi punti 6;

- più di 2 automezzi punti 10.

Documentazione relativa: elenco dei mezzi di trasporto impiegati nell'appalto, con indicazione delle caratteristiche, della data di acquisizione e copia della polizza RC e dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'articolo 4 del DPR 327/80; piano dettagliato degli interventi e sanificazione degli automezzi; indicazione del personale utilizzato nel trasporto e relativa qualifica; descrizione della procedura di confezione dei pasti trasportati. Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d'impresa, nella valutazione del piano di trasporto i requisiti documentati verranno cumulati.

3) Capacità organizzativa: Elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati a favore sia di enti pubblici che di privati: Max punti 10:

2 punti = la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da almeno 5 anni

6 punti = la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da oltre 10 anni

10 punti = la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da oltre 15 anni

4) Qualità dei prodotti alimentari - Max punti 20:

Proposte relative alla qualità dei prodotti, con particolare riferimento ad utilizzo di prodotti della filiera corta e prodotti del territorio (con indicazione dei fornitori) nonché dell'utilizzo dei prodotti biologici. I punteggi saranno attribuiti come segue:

Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi	adeguato	punti 10
	sufficiente	punti 5
	inadeguato/non presente	punti 0

Prodotti derivanti per almeno il 30% sul totale da colture e/o allevamenti biologici	punti 1 per ciascun prodotto per un massimo di punti 5
--	--

Prodotti a filiera corta (prodotti freschi a filiera corta di produzione locale alla distanza media dal Comune di Palma Campania non superiore a Km. 20	Pane e prodotti da forno	punti 1
	Frutta fresca	punti 1
	Verdure/ortaggi	punti 1

Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) ed a indicazione geografica protetta (IGP)	Parmigiano Reggiano	punti 1
	Olio extravergine di oliva	punti 1

5) Qualificazione e organizzazione del personale - Max 10 punti

Professionalità coinvolte nel servizio	- presenza in organico di 2 cuochi con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato:	punti 6
	- presenza in organico di 1 solo cuoco con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato:	punti 3
	- Disponibilità ad assicurare la salvaguardia di livello occupazionale locale tramite l'assunzione di 4 dipendenti locali:	punti 4

b) OFFERTA ECONOMICA fino a 30 punti

L'offerta economica dovrà essere perfettamente conforme all'allegato "C" al presente Bando - redatta in lingua italiana, in bollo e contenere, sia in cifre che in lettere, il prezzo in cifra e in percentuale offerto sull'importo a base d'asta, senza abrasioni o correzioni di sorta (in caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere).

L'offerta economica sarà valutata secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio offerta in esame} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto in esame}}$$

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante dell'ente concorrente.

L'attribuzione del punteggio di cui all'art. 5 b) avverrà per i concorrenti non esclusi per offerta anomala.

L'offerta economica non potrà subire variazioni in diminuzione superiore al 20% del prezzo stabilito. Pertanto, non verranno prese in considerazione proposte di offerte anomale per la salvaguardia della qualità del pasto.

11. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

11.1 La gara avrà inizio il giorno 27.10.2016 alle ore 10.00 presso l'Ufficio Gare e Contratti del Comune di Palma Campania. Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

11.2 Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 77 del Codice.

11.3 Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (*Busta n. 1*), ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando di gara.

Dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte tecnico/qualitative (*Busta n. 2*) che deve avvenire sempre in seduta pubblica, la commissione, in seduta riservata, provvede alla valutazione del merito tecnico delle offerte ed alla relativa attribuzione dei punteggi.

Conclusa questa valutazione, si prosegue in seduta pubblica e, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (*Busta n. 3*) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

A questo punto la commissione formalizza la nuova graduatoria di merito, rispetto alla quale provvede alla rilevazione delle eventuali offerte anormalmente basse.

Qualora siano rilevate offerte anormalmente basse la commissione giudicatrice opera come commissione di verifica delle stesse secondo la procedura definita dall'art. 97 del Codice.

11.4 In seguito all'aggiudicazione l'Amministrazione provvederà a verificare in capo all'aggiudicatario la veridicità di quanto dichiarato in sede di gara. Qualora la veridicità di tutto quanto dichiarato in sede di ammissione alla gara non sia confermata, si procederà alla pronuncia di decadenza dell'aggiudicazione con atto motivato, all'incameramento della cauzione provvisoria ed alla successiva aggiudicazione a favore del concorrente che segue nella graduatoria.

12. FINANZIAMENTO

12.1 Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

13. PAGAMENTI

13.1 Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dall'articolo 25 del capitolato speciale d'appalto ed in conformità alle disposizioni legislative vigenti in materia.

14. VALIDITA' DELL'OFFERTA

14.1 Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

15. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO

15.1 Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto dal presente bando e dal Capitolato, comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

15.2 Si avverte, altresì, che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

15.3 In tutti i casi di decadenza dell'aggiudicazione, anche per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

16. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

16.1 L'Amministrazione si riserva di escludere dalla partecipazione alla gara le imprese che, sulla base di notizie acquisite anche tramite i competenti organi di polizia, siano ritenute direttamente o indirettamente legate ad organizzazioni criminali. Il responsabile del procedimento può, per le stesse motivazioni, non procedere all'aggiudicazione definitiva.

Responsabile del procedimento: Maria Saveria Carbone, Responsabile Settore Servizi al Cittadino

Il responsabile del procedimento
- Maria Saveria Carbone -

Al sig. Sindaco del
Comune di PALMA CAMPANIA

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA DEL 27.10.2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE CALDA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE STATALI PER IL PERIODO 03 NOVEMBRE/22 DICEMBRE 2016.

Il sottoscritto nato a
..... il
Residente nel Comune di Provincia
Via/Piazza
Legale rappresentante della, con sede nel Comune di Provincia ...
Via /Piazza
Con codice fiscale numero
E con partita I.V.A. numero
Telefono Fax
Con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

CHIEDE

Di essere ammesso al pubblico incanto indicato in oggetto, a cui intende partecipare (**barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente**):

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

impresa capogruppo:

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

imprese mandanti:

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

Data

Firma leggibile

.....

Avvertenze:

1. Il presente documento forma parte integrante e sostanziale del bando di gara a cui è allegato.
2. Ai fini dell'ammissione alla procedura aperta, la concorrente deve presentare un'istanza di ammissione alla gara (perfettamente conforme al contenuto del presente schema) con allegata la dichiarazione sostitutiva di cui al successivo allegato "B".
3. Si ricorda che, nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi.

Istruzioni per la compilazione:

1. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che non interessano.
2. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.
3. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.
4. Leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute negli spazi "Avvertenza".

Avvertenza:

In caso di associazioni temporanee d'impresa o consorzi, dovrà essere presentata, a **pena di esclusione dalla gara**, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata.

OGGETTO: Dichiarazione sostitutiva allegata all'istanza di ammissione.

Il sottoscritto
 Nato a il
 Residente nel Comune di Provincia.....
 Via/Piazza

Legale rappresentante della con sede nel Comune di
 Provincia.....
 Via /Piazza.....
 Con codice fiscale numero.....
 E con partita I.V.A. numero.....
 Telefono.....Fax.....

Con espresso riferimento alla ditta che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

D I C H I A R A

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo Unico della documentazione amministrativa, approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445,

1. dichiara di aver preso visione del Protocollo di legalità, stipulato in data 25/01/2008 tra il Prefetto di Napoli ed il Sindaco di Palma Campania, e di voler uniformarsi ad esso ed accettare tutto quanto in detto atto riportato;
2. di essere iscritto nel Registro delle Imprese della 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 dell'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza)
 - numero d'iscrizione: _____
 - data d'iscrizione: _____
 - durata della società/data termine _____
 - forma giuridica della ditta concorrente (barrare la casella che interessa):
 Ditta Individuale
 - Società a nome collettivo;
 - Società in accomandita semplice;
 - Società per Azioni;
 - Società in accomandita per Azioni;
 - Società a responsabilità limitata;
 - Società Cooperativa a responsabilità limitata;

- Società Cooperativa responsabilità illimitata;
- Consorzio di Cooperative.
- organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi ed esatte generalità), nonché poteri loro conferiti (in particolare, per le Società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le Società in comandata semplice i soci accomandatari, per le altre Società tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione muniti di rappresentanza): _____

3. di essere iscritto all'albo regionaledelle cooperative e/o al registro prefettizio di

4. di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera, e che non è in corso alcuna delle predette procedure;

5. in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello (barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione) Registro prefettizio Schedario generale della cooperazione.....

6. che non è mai stata pronunciata, nei confronti del sottoscritto, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

7. di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;

8. di accettare tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto;

9. di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'articolo 2359 del codice civile;

10. di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

11. di concorrere - partecipando come consorzio per le seguenti società consorziate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna ditta):

12. di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 80, del decreto legislativo n. 50/2016;

13. che l'Impresa applica ai propri addetti gli accordi economici e normativi della contrattazione nazionale del settore e i contratti integrativi vigenti;

14. Che il fatturato globale d'impresa negli ultimi tre anni scolastici (2013/2014 - 2014/2015 e 2015/2016) è il seguente
 anno 2013/2014 € _____
 anno 2014/2015 € _____
 anno 2015/2016 €. _____

15. Le esperienze nel settore conseguite nel triennio scolastico 2013/2014 - 2014/2015 e 2015/2016:

dal _____ al _____ per l'importo complessivo di _____
IVA esclusa, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, con una
quantità media giornaliera di n. _____ pasti

dal _____ al _____ per l'importo complessivo di € _____
IVA esclusa, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, con una
quantità media giornaliera di n. _____ pasti

dal _____ al _____ per l'importo complessivo di € _____
IVA esclusa, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, con una
quantità media giornaliera di n. _____ pasti

16. di aver preso conoscenza degli edifici luogo di esecuzione delle prestazioni oggetto servizio, delle condizioni locali, della viabilità di accesso, delle discariche autorizzate;
17. di accettare l'eventuale consegna del servizio sotto riserva di legge, nelle more della stipulazione del contratto;
18. che l'Impresa dispone della fiducia di uno o più Istituti di Credito, Istituti disponibili a concedere alla stessa fideiussioni bancarie che raggiungano, anche cumulativamente, l'importo a base d'asta del presente appalto;
19. che l'Impresa dispone (o si impegna a disporre) del personale necessario all'effettuazione del servizio in appalto, avente la necessaria professionalità;
20. che l'Impresa ha avuto un organico medio di n. ___ dipendenti nell'ultimo triennio e che attualmente sono alle dipendenze dell'Impresa almeno n. ___ dipendenti.

Avvertenza:

La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza se trattasi di società di capitali, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'articolo 2506 del codice civile.

I sottoscritti

1)
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Via/Piazza
nella sua qualità di.....

2)
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Via/Piazza
nella sua qualità di.....

3)
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Via/Piazza
nella sua qualità di.....

4)
nato a il
residente nel Comune di Provincia

Via/Piazza
nella sua qualità di.....
della società.....
.....
con sede nel Comune di Provincia
Via/Piazza
con codice fiscale numero... ..
e con partita I.V.A. numero.....

consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei loro riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di forniture,

DICHIARANO

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445,

- che non è mai stata pronunciata, nei confronti dei sottoscritti, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

- di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 80 del decreto legislativo n. 163/2006;

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

Avvertenza:

Allegare copia fotostatica non autenticata di un documento di identità, in corso di validità, di ciascuno dei soggetti dichiaranti, ai sensi dell'articolo 38 comma 3 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

DICHIARANTI

FIRME

sig.
in qualità di legale rappresentante
sig.
in qualità di
sig.
in qualità di
sig.
in qualità di

Informativa di cui al D.Lgs. n. 196/2003

I dati richiesti risultano essenziali per l'ammissione alla gara. Essi saranno utilizzati dal Comune tramite gli uffici preposti al fine di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alle procedure di affidamento del presente appalto. Si precisa che il trattamento dei dati sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, fermo restando la diffusione solo nei casi di esercizio del diritto di accesso da parte dei soggetti interessati ai sensi leggi 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara.=

ALLEGATO "C" (in carta legale)

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La sottoscritta
Ditta/Cooperativa
con sede in alla via
cod. fiscale
per l'aggiudicazione dell'appalto di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne statali
del centro, frazioni e contrade di codesto Comune, per il periodo 03 novembre/22 dicembre 2016

OFFRE

il prezzo di € (.....), oltre Iva, per ogni pasto effettivamente erogato e
consumato.

Timbro e firma