



COMUNE DI PASIAN DI PRATO
PROVINCIA DI UDINE
SERVIZI FINANZIARIO -TRIBUTI
VIA ROMA, 46 - 33037 PASIAN DI PRATO - TEL. 0432-645962 - FAX 0432-645914
e-mail: ragioneria@pasian.it internet: www.pasian.it

Prot. 10052

Pasian di Prato, li 21.6. 2012

BANDO DI GARA

PROCEDURA APERTA

PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ATTRAVERSO PASTI VEICOLATI PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ARTICOLI VARI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PER I CENTRI ESTIVI PER IL TRIENNIO 2012/2015 CIG 4346059158

1. ENTE APPALTANTE

COMUNE DI PASIAN DI PRATO (UD) – Via Roma, 46 – 33037 Pasian di Prato (UD)

Tel. 0432/645962 – 0432/645961 Fax 0432/645914

Sito web: www.pasian.it E-mail: ragioneria@comune.pasiandiprato.ud.it pec: pasian@pecpasian.it

2. LUOGO DI ESECUZIONE

Il servizio verrà svolto presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria del Comune di Pasian di Prato.

3. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata degli anni scolastici 2012/2013, 2013/2014, e 2014/2015 con possibilità di rinnovo per un ulteriore triennio così come disposto all'art. 2 del csa.

4. OGGETTO

Servizio di ristorazione scolastica attraverso pasti veicolati per le scuole primarie e secondaria e per la fornitura di derrate alimentari e articoli vari per le scuole dell'infanzia e per i centri estivi come meglio esplicitato nell'allegato capitolato speciale d'appalto.

Il servizio oggetto del presente appalto rientra nell'allegato IIB del D. Lgs. 163/2006, e ss.mm.ii. categoria 17, CPC 64 CPV 55524000-9. Pertanto alla procedura non sono direttamente applicabili tutte le disposizioni del D. Lgs. 163/2006 ma soltanto quelle richiamate all'art. 20. Si applicano inoltre le ulteriori disposizioni del D. Lgs. 163/2006 espressamente richiamate nel presente bando, nel capitolato speciale d'appalto ad esclusione di quelle derogate dalle norme contenute nei predetti documenti di gara.

5. IMPORTO A BASE DI GARA, IMPORTO COMPLESSIVO E ONERI PER LA SICUREZZA

Il prezzo unico posto a base di gara è per ogni pasto, al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed è così costituito:

Fornitura derrate alimentari ed articoli vari	€. 2,10 oltre all'iva
Pasti veicolati	€. 4,70 oltre all'iva

L'importo stimato dell'appalto è pari ad €. 836.120,70 (euro ottocentotrentaseimilacentoventi/settanta) IVA esclusa, per il periodo di tre anni, calcolato con riferimento al prezzo posto a base d'asta al netto degli oneri fiscali come indicato all'art. 3 del csa, oltre ad €. 300,00 (trecento/00) per oneri di sicurezza, ex D. Lgs. 81/2008, non soggetti a ribasso d'asta. Nell'eventualità di rinnovo al termine del primo triennio il valore complessivo dell'appalto ammonta a euro 1.672.241,40 (unmilionesecentosettantadueemiladuecentoquarantauno/quaranta centesimi).

6. FINANZIAMENTO DELL'APPALTO

Il servizio oggetto dell'appalto è finanziato con fondi propri di bilancio imputati ai rispettivi esercizi di competenza per il triennio considerato.

7. PROCEDURA DI GARA

Procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., approvata con determinazione n. 531 del 20.6.2012.

8. CRITERIO PER LA SCELTA DELL'OFFERTA MIGLIORE

La migliore offerta sarà selezionata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi di quanto disposto dall'art. 83 del D. Lgs. 163/2006.

9. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006, purchè in possesso dei requisiti di cui al successivo punto 10.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio ordinario, ai sensi degli artt.li 34 e 37 del D. Lgs. 163/2006:

- prima della presentazione dell'offerta, i concorrenti devono aver conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza, risultante da scrittura privata autenticata, ad uno di essi, qualificato come mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti, e procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa mandataria;
- In assenza di mandato e procura, dovrà essere presentata specifica dichiarazione, sottoscritta da tutte le imprese che intendono riunirsi, contenente l'impegno a conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui all'art. 37, comma 8, del D. Lgs. 163/2006 ed a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio delle mandanti, l'offerta in questo caso deve essere sottoscritta da tutti i concorrenti che costituiscono il raggruppamento o il consorzio ordinario, specificando le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione da parte di tutte le imprese raggruppate.

La procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa mandataria. Il mandato è gratuito ed irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione appaltante. E' vietata qualsiasi modificazione della composizione dell'associazione temporanea e del consorzio rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di istanza di ammissione.

Si rinvia, per quanto non previsto dal presente bando agli artt.li 34 e 37 del D. Lgs. 163/2006.

Ciascuna delle imprese che hanno dichiarato di presentarsi in raggruppamenti dovrà produrre autonoma istanza di partecipazione e dichiarazione del possesso dei requisiti.

10. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara i soggetti indicati al punto 9) che, alla data di presentazione della domanda di partecipazione, risultino in possesso dei seguenti requisiti:

10.1 Requisiti di carattere generale: Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale (artt. 38 e 39 D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.)

- a) Iscrizione presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A) ovvero, se imprese non italiane residenti in uno Stato U.E., in analogo registri professionale o commerciale dello Stato U.E. di residenza, ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. 163/2006.

(solo per le società cooperative) Iscrizione all'Albo delle società cooperative tenuto dal Ministero delle attività Produttive ai sensi del D.M. del 23.6.2004 – per le cooperative sociali, iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali i sensi della Legge 381/1991

- b) Insussistenza delle cause di esclusione dalla gara di cui all'art. 38, comma 1, lettere a),b),c),d),e),f),g),h),i),l),m), m-ter), m-quater) del D. Lgs. N. 163/2006 e ss.mm.ii.
- c) *(In caso di raggruppamenti e consorzi)* non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5, e 37 comma 7, del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.
- d) Non incorrere nei divieti di cui agli artt. 13, comma 1, del D. L. 4.7.2006 n. 223 e 23 bis, comma 9 del D.L. 25.6.2006 n. 112 come convertiti in legge.
- e) Insussistenza delle cause di esclusione dagli appalti di cui all'art. 1 bis, comma 14 della L. 18 ottobre 2001 n. 383 e ss.mm.ii.

10.2 Requisiti di capacità economico - finanziaria:

- a) Essere in possesso e produrre almeno due referenze che comprovino la capacità economico finanziaria del concorrente rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993. Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, potrà provare la propria capacità economica finanziaria mediante qualsiasi altro documento la cui idoneità sarà valutata dalla Commissione di gara.
- b) aver realizzato negli ultimi tre esercizi (dal 2009 al 2011) un fatturato globale per servizi analoghi a quelli della presente gara (per servizi analoghi si intendono quelli di ristorazione scolastica in favore di alunni di scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado) di importo complessivo nel triennio non inferiore ad €. 830.000,00, al netto dell'IVA.

10.3 Requisiti di capacità tecnica - professionale:

- a) aver eseguito per ciascun anno scolastico degli ultimi tre anni scolastici conclusi (2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011), per almeno un unico committente (pubblico o privato), con buon esito e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata, appalti per la gestione di mense scolastiche, per almeno 70.000 pasti annui comprendenti complessivamente la fornitura di pasti veicolati e di derrate alimentari, esclusivamente diretti a scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado.
- b) Disponibilità a partire dalla data stabilita quale termine di presentazione e per tutta la durata dell'appalto di un centro di produzione pasti adeguato alla preparazione del numero di pasti indicati nel presente bando e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e situato a una distanza massima di Km 30 dalla sede degli uffici comunali siti a Pesian di Prato – Via Roma 46, determinata utilizzando la procedura "itinerari" disponibile su www.viamichelin.it opzione "percorso più breve".
Qualora il centro cottura non sia sotto la competenza dell'A.S.S. n. 4, l'Amministrazione comunale si riserva di richiedere un riscontro della situazione igienico sanitaria all'A.S.S. competente.
La ditta aggiudicataria dovrà presentare copia dell'eventuale contratto di affitto dei locali, copia della SCIA – segnalazione certificata di inizio attività per attività di produzione e veicolazione pasti già attiva alla data di presentazione dell'offerta – L.R. 5.12.2005 n. 29 e s.m.i. del D. Lgs. 26.3.2010 n. 59 e del Testo unico delle Leggi di pubblica sicurezza, approvato con R.D. 18.6.1931 n. 773 e successive modifiche ed integrazioni e relativo regolamento di attuazione, approvato con R.D. 6.5.1940, e copia della N.I.A. – notifica di nuova impresa alimentare o di variazione di impresa alimentare – art. 6 Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari o eventuali altre autorizzazioni inerenti il servizio dovranno essere fornite dalla Ditta aggiudicataria. (cfr. art. 7.1 del capitolato speciale d'appalto)
- c) Possesso delle seguenti certificazioni di qualità, rilasciate da un organismo accreditato e riconosciuto a livello italiano o europeo, in corso di validità al momento del termine fissato per la presentazione dell'offerta, per attività di ristorazione collettiva in ambito aziendale, scolastico, socio sanitario, etc, nelle attività di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in linea fresco calda e refrigerata:
ISO 9001:2000/2008;
HACCP UNI 10854:1999;
ISO 14001:2004.

In caso di raggruppamenti temporanei i requisiti di cui sopra devono essere posseduti secondo quanto di seguito indicato:

I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale (10.1) e tecnico organizzativi di cui al punto 10.3 lett. c) devono essere posseduti da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

I requisiti economico finanziari di cui al punto 10.2 e tecnico organizzativi di cui al punto 10.3 lett. a) e b) devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo insieme, fermo restando che l'impresa capogruppo deve possedere il requisito medesimo nella misura minima del 60% dell'importo richiesto e che ciascuna delle imprese mandanti deve possedere il requisito medesimo nella misura minima del 20% dell'importo richiesto.

Il raggruppamento deve comunque possedere nel suo complesso il totale dei requisiti richiesti.

All'interno della documentazione amministrativa dovranno essere specificate le prestazioni o relative parti che saranno eseguite dai singoli operatori riuniti o consorziati (art. 37 comma 4 del D. Lgs 163/2006).

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs 163/2006 sono ammessi alle stesse condizioni previste per le imprese singole nel caso posseggano i requisiti sopra descritti.

In caso contrario i consorzi medesimi possono partecipare alla gara utilizzando i requisiti posseduti dalle proprie consorziate per conto delle quali partecipano.

Si applicano in ogni caso le disposizioni di cui al D.lgs 163/2006 in materia di ammissioni dei consorzi alle gare.

La prova del possesso dei requisiti indicati al presente punto verrà resa dal concorrente presentando un'autocertificazione rilasciata ai sensi del D.P.R. 445/2000, preferibilmente utilizzando lo schema appositamente predisposto ed allegato al bando.

11. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. è consentito l'utilizzo dell'istituto dell'avvalimento per soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo.

I soggetti che intendono ricorrere all'istituto dell'avvalimento dovranno produrre, oltre la documentazione prevista dal presente bando anche quella prescritta dall'art. 49 comma 2 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

In particolare per i requisiti di cui al punto 10.3 i quali, per le loro caratteristiche, sono collegati all'intera organizzazione dell'impresa, alle sue procedure interne, al bagaglio delle conoscenze utilizzate nello svolgimento delle attività, il ricorso all'istituto dell'avvalimento sarà ammesso unicamente se il contratto stipulato, che dovrà essere allegato all'istanza di ammissione preveda espressamente e in maniera inequivocabile che l'impresa ausiliaria assume l'obbligazione di mettere a disposizione dell'impresa ausiliata, in relazione all'esecuzione dell'appalto le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo, in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità; a seconda dei casi, mezzi, personale, prassi e tutti gli elementi aziendali qualificanti, indicando e dimostrando concretamente le modalità operative con cui l'impresa ausiliaria sopperirà ai requisiti non posseduti dall'ausiliata (vedi Consiglio di Stato – sezione III, sentenza 2344 del 18 aprile 2011). In caso di aggiudicazione le indicazioni in questione costituiranno obbligo contrattuale. Resta inteso che in caso di avvalimento, la ditta ausiliata e la ditta ausiliaria sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

12. SOPRALLUOGO

Al fine di prendere esatta cognizione delle strutture in cui deve essere effettuato il servizio, nonché delle attrezzature e degli arredi esistenti e formulare correttamente l'offerta, è necessario che i concorrenti effettuino un sopralluogo presso i locali interessati contattando il servizio Finanziario (tel. 0432 645961- Rag. Daniela Gigante oppure 0432/645962 dott. Giovanni Giuliani).

Il concorrente dovrà dichiarare in sede di partecipazione alla gara (la dichiarazione è stata inserita nell'istanza di partecipazione predisposta dalla stazione appaltante e della quale il concorrente si può avvalere).

Le generalità di colui che effettua il sopralluogo e la ragione sociale della ditta rappresentata saranno segnate in un apposito registro. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla gara.

13. SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, quali il servizio di trasporto dei pasti, di pulizia dei locali e di monitoraggio degli agenti infestanti.

14. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica ed economica dovrà pervenire, **a pena di esclusione**, a totale cura e spese del concorrente al Servizio Protocollo del Comune di Passignano di Prato perentoriamente **entro le ore 13.00 del giorno 24.7.2012**

Per la consegna a mano si specifica che l'orario di apertura al pubblico del Servizio Protocollo è il seguente:

dal lunedì al venerdì	dalle ore 9.30 alle ore 13
lunedì	dalle ore 16 alle ore 18

Ai fini del rispetto del detto termine perentorio faranno fede esclusivamente la data e l'ora di arrivo apposte sul plico a cura dell'ufficio Protocollo, ovvero la data e il timbro postale, se avvenuta con raccomandata e a mezzo corriere.

Non saranno presi in considerazione i plichi che, per qualunque motivo, non saranno pervenuti entro la data di scadenza, anche se sostitutivi o aggiuntivi di quelli già ricevuti.

Il recapito tempestivo resta ad esclusivo carico e rischio del mittente, rimanendo esclusa qualsiasi responsabilità del Comune in caso di disguidi postali o quando, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga a destinazione entro il termine di scadenza.

IL PLICO E LE BUSTE DEVONO ESSERE IDONEAMENTE CHIUSI IN MODO DA ASSICURARE LA SEGRETEZZA DELL'OFFERTA NONCHE' L'IMMODIFICABILITA' DELLA DOCUMENTAZIONE ALL'INTERNO CONTENUTA.

Il plico dovrà essere chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. All'esterno del plico dovrà essere scritto in modo chiaro e ben leggibile l'indirizzo e la ragione sociale del mittente oltre alla seguente dicitura:

“OFFERTA PER GARA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA”

Il plico dovrà contenere 3 (tre) distinte buste riportanti all'esterno le seguenti diciture:

- **“A – Documentazione amministrativa”**
- **“B – Offerta tecnica ”**
- **“C– Offerta economica”**

Tutte le buste dovranno essere chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura.

Nelle buste dovranno essere contenuti i documenti di seguito specificati.

14.1 BUSTA “A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Dovrà contenere esclusivamente la documentazione sotto riportata:

- A) ISTANZA DI AMMISSIONE** alla gara redatta preferibilmente avvalendosi dell'allegato modello “Istanza di ammissione” al presente bando di gara debitamente sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa e contenente tutte le dichiarazioni sostitutive previste nel modello e comprovanti il possesso dei requisiti di cui al punto 10) del presente bando. Nel caso di associazione temporanea costituita/costituenda l'istanza deve essere compilata e presentata da tutti i soggetti che costituiscono/constituiranno la predetta associazione. L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata la relativa procura.

In caso di **Società Cooperative e di Consorzi** di cui all'art. 34 c. 1, lett. b) del D. Lgs. 163/2006 la predetta dichiarazione dovrà contenere l'attestazione di iscrizione all'Albo presso il Ministero delle attività Produttive di cui all'art. 2 del D.M. 23 giugno 2004, con indicazione del numero e della data di iscrizione, della sezione (cooperativa a mutualità prevalente o cooperative diverse), della categoria, dell'oggetto sociale e dell'attività svolta.

A.1. - Solo in caso di Raggruppamento temporaneo d'Impresa – MANDATO COLLETTIVO SPECIALE conferito all'impresa capogruppo dalla altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata, e procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa mandataria, risultante da atto pubblico, ai sensi dell'art. 37 comma 14 e 15 del D. Lgs. 163/2006. E' ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica. In alternativa dovrà essere presentata specifica dichiarazione, redatta in carta semplice ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sottoscritta da tutte le imprese che intendono riunirsi, contenente l'impegno a conformarsi in caso di aggiudicazione alla disciplina di cui all'art. 37, comma 8, del D.Lgs. 1663/2006 ed a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio delle mandanti. Dovrà essere inoltre fornita una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa mandataria in caso di RTI già costituito o dai legali rappresentanti di tutte le imprese in caso di RTI non ancora formalmente costituito, recanti la parte di servizio che ciascuna impresa intende svolgere.

A.2 - Solo in caso di Consorzio

ATTO COSTITUTIVO DEL CONSORZIO, ed eventuali successive modificazioni prodotto in originale, o in copia autenticata o in copia dichiarata conforme all'originale ai sensi degli art. 18 e 19 del D.P.R. 445/2000, delibera dell'Organo statutariamente competente indicante l'impresa consorziata con funzioni di capogruppo, dichiarazione a firma del legale rappresentante del consorzio, indicante l'impresa consorziata nel cui interesse viene presentata l'offerta, ovvero la parte di servizio che ciascuna impresa consorziata intende svolgere. In assenza di atto costitutivo, dovrà essere presentata specifica dichiarazione sottoscritta da tutte le imprese che intendono consorziarsi, contenente l'impegno a costituire il consorzio in caso di aggiudicazione, nonché l'individuazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

**A.3. - SOLO PER I CONCORRENTI CHE PARTECIPANO ALL'AVVALIMENTO:
dichiarazioni e documenti specificamente indicati all'art. 49 comma 2 del D.lgs. 163/2006.**

B) CAUZIONE PROVVISORIA pari al 2% (€ 16.722,41) dell'importo presunto del contratto da prestare nelle forme ed alle condizioni di cui all'art. 75 del D.lgs. 163/2006. Nel caso di raggruppamento di imprese dovrà essere presentata solo dall'impresa capogruppo.

Si applica l'art. 75 comma 7 del D. Lgs. 163/2006.

Per la riduzione della cauzione ai sensi della predetta norma le imprese dovranno allegare originale o copia della certificazione UNI CEI ISO 9000.

C) ATTESTAZIONE DI VERSAMENTO della contribuzione all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture nella misura di €. 80,00 (ottanta/00). Il versamento può essere effettuato con le modalità reperibili sul sito dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

1. il codice fiscale del partecipante

2. il CIG che identifica la procedura n: 4346059158

Ulteriori informazioni sul sito www.avcp.it/riscossioni.html

D) FOTOCOPIA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' in corso di validità del legale rappresentante, ovvero del soggetto munito dei poteri di rappresentanza della ditta che ha sottoscritto l'istanza di partecipazione e l'offerta o, se associazione temporanea di imprese, di tutti i soggetti tenuti a sottoscrivere le predette documentazioni. In caso di consorzio o R.T.I. già formalmente costituiti la documentazione sopra indicata e l'offerta devono essere sottoscritti dal legale rappresentante o dal soggetto munito dei poteri rappresentativi rispettivamente del consorzio o dell'impresa mandataria del raggruppamento temporaneo di imprese.

In caso di associazione temporanea o consorzio non ancora costituiti la documentazione sopra indicata e l'offerta dovranno essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiscono la predetta associazione o consorzio, allegando copia fotostatica di un documento di identità di ciascun sottoscrittore.

14.2 BUSTA B - contenente l'offerta TECNICA dovrà riportare l'intestazione dell'offerente e la dicitura **"B – Offerta tecnica "**. Nella busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà essere inclusa la documentazione occorrenti ai fini dell'attribuzione del punteggio così come stabiliti all' art. 15) del presente bando di gara.

Tale documentazione, in carta libera, dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante o suo Procuratore (nel caso con allegato notarile in originale o copia conforme) e corredata da copia leggibile di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore; in caso di costituendo raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i soggetti interessati e corredata da tutti i relativi documenti d'identità.

14.3 BUSTA C -, contenente l'offerta ECONOMICA dovrà riportare l'intestazione dell'offerente e la dicitura **"C – Offerta economica"**. Nella stessa busta, sigillata, non trasparente e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà essere inclusa l'offerta economica, in carta bollata, **indicante i prezzi pasto unitari** (non la percentuale di ribasso) al netto dell'IVA, in cifre e in lettere, inferiori ai prezzi/pasto a base di gara rispettivamente pari ad €. 2,10 (fornitura derrate alimentari ed articoli vari) e ad €. 4,70 (pasti veicolati).

L'importo offerto dovrà essere espresso con due decimali. Sarà motivo di esclusione dalla gara l'aver omesso completamente, cioè tanto in cifre quanto in lettere, l'indicazione del prezzo

unitario. In caso di discordanza tra il prezzo in cifre e in lettere, verrà considerato valido, quale importo contrattuale, quello più favorevole per l'amministrazione.

L'offerta dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'Impresa o suo Procuratore (nel quale caso dovrà essere allegato l'atto notarile in originale o copia conforme alla procura) e corredata da copia leggibile di un documento d'identità in corso di validità. In caso di costituendo raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti interessati e corredata da tutti i relativi documenti d'identità.

15. MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE:

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1, del D. LGS. 163/2006 valutata sulla base dei sottoelencati elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

	DESCRIZIONE CRITERI	Punt. Max.
1	Tempi di sosta	5
2	Distanza dal centro di cottura	4
3	Prodotti biologici	7
4	Provenienza dei prodotti	19
5	Quantità degli ordini e unità di misura	7
6	Tempi per l'effettuazione degli ordini	4
7	Sostituzione delle derrate alimentari	4
8	Progetto relativo all'organizzazione del servizio	15
9	Prezzo	35
	TOTALE	100

AREA QUALITA'

1. Tempi di sosta

Punteggio massimo attribuibile: punti 5

Viene valutato il tempo medio di "sosta" delle pietanze, intercorrente tra l'ultimazione di un primo piatto, pasta asciutta e risotto, e di un secondo piatto, brasato, cosce di pollo, spezzatino da distribuire caldi, e l'inizio del trasporto (inteso come l'istante in cui il mezzo parte per le varie destinazioni).

Criterio di attribuzione del punteggio

Tempo di sosta espresso in minuti	PASTA	RISO	COSCE DI POLLO	BRASATO	SPEZZATINO
	Punteggio attribuito				
Minore di 10 minuti	1	1	1	1	1
Tra 10 e 15 minuti	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Maggiore di 15 minuti	0	0	0	0	0
<i>barrare con una crocetta le caselle di interesse</i>					

2. Distanza dal centro di cottura dalla sede Municipale

Punteggio massimo attribuibile: punti 4

La valutazione verrà effettuata considerando la distanza calcolata utilizzando il percorso così come indicato al punto 10.3 lett. b) del bando di gara

Fino a km 10		Punti 4
Tra km 11 e km 20		Punti 3
Tra km 21 e km 30		Punti 2
<i>barrare con una crocetta le caselle di interesse</i>		

3. Prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti dal capitolato speciale d'appalto

Viene valutata la disponibilità alla fornitura e utilizzo di eventuali ulteriori derrate alimentari biologiche, offerte contemporaneamente sia nella preparazione dei pasti veicolati che nella fornitura di generi alimentari, in aggiunta a quelle già previste dal capitolato nell'ambito dell'elenco predisposto dall'Amministrazione Comunale per l'intero anno scolastico.

Punteggio massimo attribuibile: punti 7

Criterio di attribuzione del punteggio

Verrà attribuito il punteggio indicato a fianco di ciascun prodotto

DENOMINAZIONE/TIPOLOGIA MERCEOLOGICA		Punti
farina tipo-0- di grano tenero		0,5
farina di mais per polenta		0,5
pomodori pelati o passata di pomodori		1
legumi secchi		0,5
olio extravergine		1
Gelato		1
Burro		0,5
Merendine e/o biscotti confezionate per colazione o merenda		1
Aceto di mele		1
<i>Barrare la casella in corrispondenza delle derrate scelte</i>		

4. Prodotti biologici, DOP, IGP, STG, PAT provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.

Punteggio massimo attribuibile: punti 19

Verrà attribuito il punteggio indicato a fianco di ciascun prodotto indicato nella tabella sottostante:

Uova		1
Tutti i legumi secchi, freschi o surgelati (fagioli, fagiolini, piselli e legumi misti)		1
Tutto il pane		1
Burro		1
yogurt intero e alla frutta		1
Mozzarella		1
Stracchino		1
Altri formaggi		1
Carne bianca - tacchino		1
Carne bianca - pollo		1
Tutta la carne rossa		2
farina tipo-0- di grano tenero		1
farina di mais per polenta		1

pomodori pelati o passata di pomodori		1
olio extravergine		1
Aceto di mele		1
Gelato		1
Merendine e/o biscotti confezionate per colazione o merenda		1
<i>Barrare la casella in corrispondenza delle derrate scelte</i>		

5. Quantita' totale degli ordini e unita' di misura relative ad alcune generi alimentari

Punteggio massimo attribuibile: punti 7

La seguente tabella riassume le unità di misure previste per le ordinazioni e la consegna delle derrate alimentari delle scuole dell'infanzia del Comune di Pesian di Prato. Le indicazioni riportate in tabella sono vincolanti in fase di ordinazione e di consegna dei prodotti alimentari e sono da intendersi, dove non specificato, indipendenti dal numero di pezzi o kg. caratteristici del collo.

Per "unità di misura" – si intende l'unità di misura prevista per la compilazione degli ordini e le consegne delle forniture alimentari per le scuole dell'infanzia. La consegna del prodotto richiesto, dove possibile, non può eccedere del 10% la quantità di prodotto ordinato, misurabile nelle unità di misura riportata. (es. per un ordine di 3 kg. di formaggio latteria con unità di misura 1 kg. è consentita la consegna massima di 3,3 kg. di prodotto – per un ordine di 3 kg. di merluzzo con unità di misura 1 kg. non è consentita la consegna di un cartone con 6 confezioni da 1 kg.)

Rimane consentita una variazione del 10% in fase operativa rispetto all'unità di misura (es. 1,1 kg anziché 1 kg indicato nella tabella). La tabella è stata redatta tenendo conto delle reali esigenze riscontrate in fase di ordinazione e consegna delle derrate.

In caso di disponibilità di confezioni di più unità di misure, vanno indicate tutte le unità di misura disponibili ed il punteggio verrà attribuito solo per l'unità di misura inferiore.

criterio di attribuzione del punteggio

(PER RAGIONI DI FORMATTAZIONE LA TABELLA E' RIPORTATA NELLA PAGINA SUCCESSIVA)

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA
PRODOTTI ITTICI CONGELATI (es. merluzzo, platessa, halibut con max.10% glassatura)	1Kg. (trattasi di confezioni di 1Kg.)	3Kg. (trattasi di confezioni o colli di 3 Kg.)	6Kg.
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
FORMAGGIO LATTERIA E PARMIGGIANO REGIANO	1Kg.	2Kg.	Maggiore di 2Kg (Comunque minore di 5Kg.)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI	Confezione 1Kg.	Confezione 2,5 Kg.	Confezioni maggiori di 2,5Kg. (comunque non superiori a 5 Kg.)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
GELATI MONODOSE	numero unità monodose	colli con max. 12 unità monodose	colli con unità monodose maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
YOGURT (125 gr.)	numero vasetti	colli con max. 12 vasetti	colli con numero vasetti maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
Uova	numero di pezzi	colli con max. 12 pezzi	colli con numero di pezzi maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
GNOCCHI SURGELATI	Confezione 1Kg.	Confezione 2,5 Kg.	Confezioni maggiori di 2,5Kg. (comunque non superiori a 5 Kg.)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
<i>Barrare la casella in corrispondenza delle derrate scelte</i>			

6. Tempo necessario per l'effettuazione degli ordini delle forniture

Punteggio massimo attribuibile: punti 4

La tabella che segue definisce il tempo di anticipo con cui devono essere effettuate le ordinazioni rispetto al momento della consegna dei prodotti alimentari presso le scuole dell'infanzia del Comune di Pesian di Prato.

Critero di attribuzione del punteggio

L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi rispetto al giorno della consegna	4 Punti
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi rispetto al giorno della consegna	2 Punto
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 11 e 15 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla consegna	1 Punti
L'invio dell'ordine è effettuato oltre 15 lavorativi rispetto al giorno della consegna	0 Punto
<i>Barrare la casella in corrispondenza della scelta effettuata</i>	

7. Sostituzione delle derrate alimentari

Punteggio massimo attribuibile: punti 4

Vengono valutati i tempi necessari alla sostituzione di derrate alimentari non conformi in seguito a comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione e/o comunicazione verbale da parte del personale di cucina.

Punteggio massimo: 2+2

Frutta e ortaggi		
Entro le 2 ore successive		2 Punti
Entro le 24 ore successive		1 Punto
Entro la successiva consegna prevista		0 Punti
Derrate alimentari non deperibili, congelati/surgelati, latticini e derivati, salumi e formaggi e carne fresca e affini		
Entro le 2 ore successive		2 Punti
Entro le 24 ore successive		1 Punto
Entro la successiva consegna prevista		0 Punti
<i>Barrare la casella in corrispondenza della scelta effettuata</i>		

8. progetto tecnico relativo all'organizzazione del servizio

Punteggio massimo previsto: 15

Verrà valutata l'organizzazione delle seguenti fasi del servizio che la ditta dovrà descrivere. Saranno presi in considerazione i seguenti elementi valutati con i criteri e punteggi sotto specificati.

- a) **Gestione del servizio delle mense scolastiche terminali:** criteri di organizzazione e gestione della fase di lavaggio verdure, preparazione delle pietanze, allestimento e preparazione dei refettori, distribuzione di pasti, pulizia e riassetto dei locali ecc.. Indicazione del numero e il monte-ore lavorativo settimanale degli addetti previsti per ciascuna scuola Primaria e Secondaria nonché i requisiti richiesti dalla Ditta in termini di esperienza lavorativa e formazione professionale del personale da utilizzare nelle mense scolastiche. Potrà essere utilizzato lo schema allegato.

Massimo punti 4

Il punteggio verrà attribuito mediante il confronto dei progetti presentati applicando i seguenti giudizi:

- ottimo = punti 4
- discreto = 3
- buono = punti 2
- sufficiente = punti 1
- insufficiente = punti 0

b) Formazione del personale

Verrà valutato il piano di formazione personalizzato per dipendente impegnato nel servizio per tutta la durata dell'appalto. Per ciascun dipendente dovrà essere indicato il monte ore e ambito degli argomenti programmati.

Massimo 3 punti

Verrà assegnato un punteggio pari a ,010 per ciascun corso di almeno 6 ore con un massimo di 3 punti.

c) Gestione delle diete speciali

La ditta dovrà fornire una relazione sulle modalità di gestione delle temperature e sulle modalità relative al controllo nonché le buone prassi di lavorazione adottate e l'attività formativa fornita ai dipendenti in merito all'oggetto. In particolare è richiesta una descrizione del processo produttivo di questa tipologia di pasti con particolare preferenza a una linea produttiva sicura e completa all'interno del centro cottura che escluda il solo utilizzo di prodotti già pronti e descrizione delle sostituzioni previste per le principali intolleranze). Massimo 2 facciate foglio A4.-

Massimo punti 4

Il punteggio verrà attribuito mediante il confronto dei progetti presentati applicando i seguenti giudizi:

- ottimo = punti 4
- discreto = punto 3
- buono = punti 2
- sufficiente = punti 1
- insufficiente = punti 0

d) Progetto educativo

La ditta dovrà presentare una proposta concernente la realizzazione di un progetto di educazione alimentare da proporre agli alunni delle scuole Primarie in aggiunta a quanto previsto al punto 5.6 del capitolato speciale d'appalto. Il progetto verrà valutato tenendo conto dell'articolazione e della fattibilità dello stesso, del numero di ore delle attività previste per ciascun anno, nonché la tipologia degli interventi previsti, delle professionalità e competenze degli operatori e dell'eventuale materiale divulgativo prodotto a supporto. Massimo 2 facciate foglio A4.

Massimo punti 2

Il punteggio verrà attribuito mediante il confronto dei progetti presentati applicando i seguenti giudizi:

- buono = punti 2
- sufficiente = punti 1
- insufficiente = punti 0

e) Proposte migliorative del servizio

A seguito del sopralluogo presso i locali (art. 12 del presente bando), la ditta dovrà fornire le proprie proposte/suggerimenti circa le migliorie che intende applicare al servizio incluso l'inserimento di attrezzature nuove o in sostituzione di quelle già esistenti. Massimo 1 facciata foglio A4.

Massimo punti 2

Il punteggio verrà attribuito mediante il confronto dei progetti presentati applicando i seguenti giudizi:

- buono = punti 2
- sufficiente = punti 1
- insufficiente = punti 0
-

GLI ELEMENTI INDICATI NELL'OFFERTA DI QUALITA' COSTITUIRANNO OBBLIGO CONTRATTUALE PER LA DITTA AGGIUDICATARIA.

AREA PREZZO

La definizione del criterio prezzo è costituita dall'indicazione in euro arrotondata al centesimo della somma dell'importo del corrispettivo iva esclusa praticato all'Ente per il pasto per il quale si forniscono i generi alimentari e del corrispettivo iva esclusa praticato all'Ente per il pasto veicolato. I due importi vanno indicati in cifre e lettere, ed in caso di discordanza tra le offerte in cifre ed in lettere, prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione comunale. Nel calcolo dei punteggi, la commissione giudicatrice imposterà due decimali dopo la virgola.

Il prezzo offerto dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutti gli oneri e le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione.

Alla Ditta che avrà presentato l'offerta più bassa, rispetto al prezzo posto a base d'asta, verrà attribuito il punteggio di 35 punti.

Alle altre ditte verrà attribuito un punteggio decrescente derivante dalla seguente formula:

$$\text{punteggio da attribuire} = \text{Prezzo inferiore} \times 35 / \text{prezzo offerto}$$

L'Amministrazione comunale, nel caso in cui talune offerte, individuate ai sensi dell'art. 86 del D. Lgs. 163/2006, presentassero un prezzo anormalmente basso, richiederà per iscritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta, considerati pertinenti secondo le prescrizioni del capitolato procederà ai sensi degli artt.li 87 e 88 dello stesso decreto.

16. SVOLGIMENTO DELLA GARA:

L'esperimento di gara avrà luogo presso la Sala Commissioni del Comune di Pesian di Prato sita in via Roma n. 46 al piano primo alle **ore 10 del giorno 26.7.2012** con prosieguo.

Soltanto i legali rappresentanti delle partecipanti ovvero soggetti muniti di speciale procura notarile da esibire al Presidente di gara, sono ammessi a rappresentare le ditte concorrenti in ordine alle operazioni di svolgimento della gara.

La Commissione di gara in seduta pubblica procederà:

- Alla verifica preliminare dell'integrità dei plichi e della rispondenza alle prescrizioni del bando;
- All'apertura dei plichi medesimi ed alla verifica dell'integrità delle buste in essi contenute;
- All'apertura della busta "A – documentazione amministrativa"
- All'apertura della busta "B – offerta tecnica" per la sola verifica della correttezza dei documenti contenuti.

In tale sede verificherà la regolarità dei documenti ed escluderà le offerte irregolari e non sanabili e procederà al controllo sul possesso dei requisiti così come disposto dall'art. 48 del D. Lgs. 163/2006. I risultati verranno resi noti in seconda seduta pubblica.

Successivamente, la Commissione in seduta riservata procederà:

- Alla valutazione delle offerte contenute nella busta B "offerta tecnica", alla valutazione dell'offerta qualitativa e all'attribuzione dei relativi punteggi anche in eventuali separate sedute riservate.

Terminata la valutazione qualitativa delle offerte, si proseguirà in seduta pubblica per procedere:

- Alla comunicazione dei punteggi attribuiti per l'offerta qualitativa;
- All'apertura della busta "C – offerta economica" ed alla verifica delle offerte economiche presentate;
- All'attribuzione del punteggio per l'offerta economica;
- A comunicare il punteggio complessivo per ciascuna offerta ed alla formazione della graduatoria.

Le date delle sedute pubbliche successive alla prima giornata di gara, saranno comunicate preventivamente a mezzo fax ai concorrenti ammessi.

La Commissione si riserva la facoltà di chiedere chiarimenti o integrazioni alla documentazione presentata.

I verbali della Commissione di Gara e la determinazione di aggiudicazione definitiva non sono sostitutivi del contratto di servizio, alla cui stipula, nelle forme di cui al Capitolato Speciale d'Appalto, potrà comunque addivenirsi solo a seguito della presentazione da parte dell'impresa aggiudicataria della documentazione richiesta dalla stazione appaltante e di quella prevista dalla vigente normativa antimafia.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

17. AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà eseguita nei confronti dell'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato risultante dalla somma degli elementi definiti come criterio tecnico qualitativo e criterio prezzo, previa valutazione della congruità dell'offerta.

A parità di punteggio complessivo l'appalto sarà aggiudicato all'operatore economico che avrà

conseguito il maggior punteggio per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità l'Amministrazione comunale chiederà ai concorrenti interessati di presentare offerte segrete. Colui che risulterà miglior offerente sarà dichiarato aggiudicatario.

Qualora gli operatori economici interessati non intendessero apportare miglioramento alla propria offerta economica, ovvero la riconoscessero di pari misura, l'appalto sarà aggiudicato mediante sorteggio ai sensi dell'art. 77 comma 2 del R.D. 827/1924.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in caso di una unica offerta valida purché soddisfi le esigenze dell'Amministrazione in rapporto all'equità e congruità dell'offerta stessa. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, senza che i concorrenti possano addurre pretese al riguardo anche di tipo risarcitorio.

L'Amministrazione comunale provvederà ad aggiudicare il servizio all'operatore economico che segue in graduatoria qualora a seguito dell'esperienza dei controlli sulle dichiarazioni rilasciate risultasse impossibile aggiudicare l'appalto all'operatore economico che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, oppure lo stesso non intenda accettare l'aggiudicazione.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto all'operatore economico che segue in graduatoria anche qualora operatore economico aggiudicatario non presenti la documentazione o non depositi le somme dovute ai sensi del successivo punto 22 o non si presenti alla stipulazione del contratto nei termini stabiliti.

Entro il termine di validità dell'offerta economica l'operatore economico classificato in posizione utile in graduatoria, sarà tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione salvo comprovate e sopravvenute cause che impediscano la stipulazione del contratto.

L'aggiudicazione dell'appalto sarà immediatamente vincolante per l'operatore economico aggiudicatario mentre non potrà considerarsi impegnativa per l'Amministrazione finché i prescritti provvedimenti non saranno perfetti ed esecutivi ai sensi di legge.

18. VALIDITA' DELL'OFFERTA

I concorrenti resteranno impegnati per effetto della presentazione dell'offerta fino a 180 (centottanta) giorni dopo la data fissata per la presentazione delle offerte.

19. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI: Per il presente appalto trova applicazione l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari".

20. AVVERTENZE:

- Sono parte integrante del Bando di gara gli allegati indicati in calce al presente bando.
- Le autocertificazioni, i documenti e l'offerta, pena l'esclusione, devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.
- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.
- Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine fissato dal presente bando di gara e sul quale non siano apposti il mittente, la scritta relativa all'oggetto della gara, non sia sigillato e non sia controfirmato sui lembi di chiusura.
- Non sono, altresì, ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto.
- La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà accettata e ritenuta valida agli effetti giuridici e sarà poi regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30/12/82 n. 955 e successive modificazioni ed integrazioni.
- Per i casi di irregolarità o incompletezza nei documenti delle offerte, diversi da quelli per cui è prevista espressamente l'esclusione dalla gara, la Commissione giudicatrice deciderà nel rispetto della par condicio e della segretezza delle offerte, distinguendo fra prescrizioni essenziali allo svolgimento della procedura concorsuale (i cui vizi compromettono l'interesse di un serio e proficuo svolgimento della selezione) e prescrizioni meramente formali, eventualmente sanabili con adempimenti sostitutivi, anche tardivi.
- A corredo dell'offerta tecnica, ai sensi dell'art. 13, comma 5, lettera a) del D. LGS. 163/2006, ciascun concorrente potrà segnalare all'Amministrazione, mediante motivata e comprovata dichiarazione, le informazioni che costituiscono segreti tecnici e/o commerciali. In caso di presenza di tale dichiarazione, l'Amministrazione comunale consentirà l'accesso nella forma della sola visione delle informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciali ai concorrenti che la richiedono, in presenza dei presupposti indicati nell'art. 134, comma 6 del D. LGS. citato e previa comunicazione ai controinteressati della richiesta di accesso. In ogni caso, l'accesso sarà consentito solo dopo l'aggiudicazione definitiva.

- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purchè ritenuta valida e conveniente.
- Il verbale di gara non costituisce contratto. L'esito della gara formerà oggetto di approvazione formalizzata dal Dirigente Competente.
- In caso di mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario, il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare al concorrente secondo classificato.
- In via d'urgenza, l'affidamento del servizio potrà essere effettuato anche prima della stipula del contratto.
- Tutte le spese, imposte ed ogni onere accessorio inerente e conseguente alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico della ditta aggiudicataria.

21. MODALITA' DI COMUNICAZIONE:

Ai sensi dell'art. 77, comma 1 del D. LGS. 163/2006, tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra il Comune e gli operatori economici avverranno esclusivamente mediante fax o posta elettronica ai numeri o indirizzi che dovranno essere obbligatoriamente comunicati dai concorrenti in sede di gara.

22. ADEMPIMENTI NECESSARI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO:

l'Impresa Aggiudicataria dovrà:

- Costituire le cauzioni definitive come previsto all'art. 18 del Capitolato;
- Produrre la polizza RCT/RTO prescritta dall'art. 9 del Capitolato, corredata dalla quietanza di pagamento del premio;
- Produrre la documentazione che verrà richiesta dal Comune ai fini della stipula del contratto, compresi il pagamento delle spese contrattuali e diritti di segreteria.
- Comunicare l'attivazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3, comma 7, della L. n. 136/2010.

23. DISPOSIZIONI FINALI: La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto.

Per informazioni relative alla procedura di gara, il concorrente potrà rivolgersi al Responsabile del Procedimento sotto indicato o al dott. Giovanni Giuliani mediante fax n.0432/645914, tel. 0432/645962 o e-mail (ragioneria@comune.pasiandiprato.ud.it).

Eventuali chiarimenti, previa richiesta scritta, sui contenuti della gara verranno pubblicati sul sito Internet del Comune di PAsian di Prato www.pasian.it a disposizione degli interessati.

La Stazione Appaltante pubblicherà altresì sul proprio sito Internet e all'Albo Pretorio telematico l'esito della gara ed effettuerà le dovute comunicazioni a tutti gli interessati, ai sensi dell'art. 79 del D. LGS. 163/2006.

Ai sensi del D. LGS. 196/2003 (Codice Privacy), i dati personali relativi ai soggetti partecipanti alla gara sono oggetto di trattamento, limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara stessa.

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile dell'Area Finanziaria e Sociale Rag. Daniela Gigante - tel. 0432/645961.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
f.to Rag. Daniela GIGANTE

ALLEGATI:

- Allegato 1) – modello istanza di partecipazione
- Allegato 2) – modello offerta tecnica
- Allegato 2.1) all'offerta tecnica – dettaglio ore/scuola
- Allegato 3) – modello offerta economica

Allegato 1) al Bando di gara – Istanza di ammissione e dichiarazione unica

Spett.le Comune di
Pasian di Prato
Via Roma, 46
33037 PASIAN DI PRATO

OGGETTO: istanza e dichiarazioni sostitutive per partecipazione a procedura aperta per affidamento appalto del servizio di ristorazione scolastica attraverso pasti veicolati per le scuole primarie e secondaria e per la fornitura di derrate alimentari e articoli vari per le scuole dell'infanzia e per i centri estivi per il triennio 2012/2015 - **CIG 4346059158**

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____ residente a _____ in via _____ n. _____ in qualità di _____ dell'impresa _____ con sede legale in _____ via _____ n. _____ tel. _____ telefax _____ indirizzo di posta elettronica _____ indirizzo di posta elettronica certificata _____ P. IVA: _____ codice fiscale _____

CHIEDE

di essere ammesso alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in qualità di (barrare la casella di interesse)

come impresa singola.

come capogruppo di un'**associazione temporanea** o di un **consorzio** o di un **GEIE** di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra i seguenti operatori economici (indicare la denominazione e la sede legale di ciascun operatore economico, unitamente alla rispettiva quota di partecipazione al raggruppamento e alla rispettiva parte del servizio che sarà eseguita):
.....

come mandataria di un'**associazione temporanea** o di un **consorzio** o di un **GEIE** di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra i seguenti operatori economici (indicare la denominazione e la sede legale di ciascun operatore economico, unitamente alla rispettiva quota di partecipazione al raggruppamento e alla rispettiva parte del servizio che sarà eseguita):
.....

come mandante in una **associazione temporanea** o di un **consorzio** o di un **GEIE** di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra i seguenti operatori economici (indicare la denominazione e la sede legale di ciascun operatore economico, unitamente alla rispettiva quota di partecipazione al raggruppamento e alla rispettiva parte del servizio che sarà eseguita):
.....

come mandante in una **associazione temporanea** o di un **consorzio** o di un **GEIE** di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra i seguenti operatori economici (indicare la denominazione e la sede legale di ciascun operatore economico, unitamente alla rispettiva quota di partecipazione al raggruppamento e alla rispettiva parte del servizio che sarà eseguita):
.....

come consorzio tra società cooperative di cui all'art. 34, comma 1, lett, b) del D.Lgs. 163/06

che partecipa per se stesso;

che partecipa per le seguenti consorziate:.....

.....
 come consorzio stabile costituito di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 163/06

che partecipa per se stesso;

che partecipa per le seguenti consorziate:
.....

come impresa consorziata

come impresa avvalente (in caso di avvalimento dovrà essere prodotta la documentazione di cui all'art. 49 del D. Lgs. 163/2006)

come impresa ausiliaria.

A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci e consapevole della decadenza dei benefici conseguente ad un'eventuale aggiudicazione avvenuta sulla base di dichiarazioni non veritiere (art. 75 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000), sotto la propria responsabilità

DICHIARA

1. che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di: per le seguenti attività:

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

e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (per le ditte con sede in uno stato straniero, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza):

- numero di iscrizione

- data di iscrizione

- durata della ditta/data termine

- forma giuridica

- codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

2. che l'impresa gode del pieno e libero esercizio dei propri diritti, non è in stato di liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, fallimento o concordato preventivo;

3. che legali rappresentanti dell'impresa sono:

cognome/nome	luogo/data nascita	residenza	carica

4. che direttori tecnici, sono:

cognome/nome	luogo/data nascita	residenza	carica

5. che i soci (se si tratta di s.n.c.), i socio accomandatari (se si tratta di s.a.s.), gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (se si tratta di altro tipo di società) sono io seguenti:

cognome/nome	luogo/data nascita	residenza	carica
--------------	--------------------	-----------	--------

6. che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non sono cessati dalla carica i soggetti specificati all'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;

in alternativa

- che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara **sono cessati** dalla carica i signori (indicare generalità e carica)

cognome/nome	luogo/data nascita	residenza	carica

e che nei loro confronti **non sono state emesse sentenze di condanna** passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per i reati di cui all'art. 38 lett. c) del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;

in alternativa

- che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara **sono cessati** dalla carica i signori (indicare generalità e carica)

cognome/nome	luogo/data nascita	residenza	carica

e che nei loro confronti **sono state emesse le seguenti sentenze di condanna passata in giudicato**, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per i reati di cui all'art. 38 lett. c)

Sig. sentenza

Sig. sentenza

e che l'impresa ha operato una completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata **come da documentazione allegata**;

(Tale dichiarazione riguarda il titolare e il direttore tecnico in caso di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico in caso di società in nome collettivo, i soci accomandatari e il direttore tecnico in caso di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti del potere di rappresentanza o il direttore tecnico, o il socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società)

7. che nei propri confronti e nei confronti dei soggetti indicati all'art. 38 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 163/2006 non è pendente 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 della L. 575/1965;

oppure

- sono pendenti i seguenti procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della L. 575/1965

Sig. procedimento

Sig. procedimento

e che, trovandosi nelle circostanze di pendenza dei predetti procedimenti per l'applicazione di una delle misure di cui all'art. 3 della L. 1423/1956 o di una delle cause ostative di cui all'art. 10 della L. 575/1965, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del c.p., aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 13 maggio 1991, n. 152, convertito dalla L. 12 luglio 1991, n. 203

- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;

- ricorrono i casi previsti dall'art. 4, c. 1 della legge 24 novembre 1981, n. 689;

8. che nei propri confronti e nei confronti dei soggetti indicati all'art. 38 comma 1 lett. c) del D.Lgs. 163/2006 non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, né emessi decreti

penali di condanna divenuti irrevocabili per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale o per reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode o riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragr. 1. direttiva CE 2004/18

oppure

sono state pronunciate le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato o emessi i seguenti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili per i reati sopra indicati

Sig. procedimento

Sig. procedimento

9. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria ex art. 17, L. 19.03.1990, n. 55, ovvero è decorso più di un anno dall'accertamento definitivo della violazione, ovvero la violazione è stata rimossa;
10. di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
11. di non aver commesso gravi negligenze, né malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dal Comune di Passignano di Prato, né errori gravi nell'esercizio della proprie attività professionali, quali, in particolare, gravi inadempienze, violazioni contrattuali, tossinfezioni alimentari o altre negligenze che abbiano determinato sospensioni o interruzioni di rapporto con enti pubblici o ricorsi giudiziari per vizi o difformità nei servizi prestati;
12. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o di quella del paese in cui la ditta è stabilita;
13. di non essere iscritti nel casellario informatico di cui all'art. 7, comma 10 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 per aver presentato falsa dichiarazione o documentazione in merito a requisiti ed a condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e/o per l'affidamento di subappalti;
14. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o di quella del paese in cui la ditta è stabilita;
15. **rispetto agli obblighi di assunzione obbligatoria** di cui alla L. 12.03.1999 n. 68
 di essere assoggettato alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12.03.1999, n. 68) e di essere in regola rispetto alle stesse,

ovvero

di non essere assoggettato a tali norme;

16. che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del D.Lgs. n. 231/2001 né altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81;
17. di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso
 - l'INPS sede di matricola n.....
 - l'INPS sede di matricola n.....
 - l'INPS sede di matricola n.....
 - l'INAIL sede di matricola n.....
 - l'INAIL sede di matricola n.....
 - l'INAIL sede di matricola n.....e che l'impresa è in regola con i versamenti ai predetti enti;
18. di applicare ai propri dipendenti il CONTRATTO C.N.L.
.....;
19. che la dimensione aziendale dell'impresa, in numero di dipendenti (compresi amministrativi ecc....), rientra nella seguente: da 0 a 5; da 6 a 15; 16 a 50; da 51 a 100; oltre 100;

20. **rispetto alla situazione di controllo** di cui all'art. 2359 del codice civile:
- che l'impresa che rappresenta non si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente,

ovvero

- di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto alla ditta che rappresenta, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente,

ovvero

- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto alla ditta che rappresenta, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

21. di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008, Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

22. **in caso di Consorzio o di Società Cooperativa** di cui all'art. 34 c. 1, lett. b) del D.Lgs 163/06, che il/la stesso/a è stato iscritto/a in data _____ all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive, albo istituito con D.M. 23/06/2004 (ai sensi del D.Lgs. 17.01.2003, n. 6 art. 9 e del D.Lgs. 2 agosto 2002 n. 220, art. 15), con il seguente n. di iscrizione _____ con il seguente oggetto sociale _____ nella seguente sezione _____

23. disponibilità a partire dalla data stabilita quale termine di presentazione e per tutta la durata dell'appalto di un centro di produzione pasti adeguato alla preparazione del numero di pasti indicati nel bando e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e situato a una distanza massima di Km 30 dalla sede degli uffici comunali siti a Pasion di Prato – Via Roma 46, determinata utilizzando la procedura "itinerari" disponibile su www.viamichelin.it opzione "percorso più breve";

23. di essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità, rilasciate di un organismo accreditato e riconosciuto a livello italiano o europeo, in corso di validità al momento del termine fissato per la presentazione dell'offerta, per attività di ristorazione collettiva in ambito aziendale, scolastico, socio sanitario, ecc. nelle attività di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in linea fresco calda e/refrigerata:

- _____ rilasciata da _____

24. di avere un fatturato riferito a servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto al netto di IVA, conseguito nell'ultimo triennio (2009-2010-2011) pari ad:

- **anno 2009**
 - soggetto affidante _____ importo € _____
 - soggetto affidante _____ importo € _____
 - soggetto affidante _____ importo € _____
- **anno 2010**
 - soggetto affidante _____ importo € _____
 - soggetto affidante _____ importo € _____
 - soggetto affidante _____ importo € _____
- **anno 2011**
 - soggetto affidante _____ importo € _____
 - soggetto affidante _____ importo € _____
 - soggetto affidante _____ importo € _____

pertanto non inferiore ad € 830.000,00 complessivi e che tale fatturato è relativo allo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica in favore di alunni di scuole dell'infanzia, primarie o secondarie di 1° grado;

25. aver eseguito per ciascun anno scolastico dell'ultimo triennio scolastico (2008/2009 - 2009/2010 - 2010/2011), con buon esito e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata, per almeno un unico committente (pubblico o privato), appalti per la gestione di mense scolastiche per almeno 70.000 pasti annui, comprendenti complessivamente la fornitura di pasti veicolati e di derrate alimentari esclusivamente diretti a Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di 1°.

Al fine dell'accertamento del requisito indica i seguenti committenti:

• **anno scolastico 2008/2009**

- soggetto affidante _____ n. pasti _____
- soggetto affidante _____ n. pasti _____
- soggetto affidante _____ n. pasti _____

• **anno scolastico 2009/2010**

- soggetto affidante _____ n. pasti _____
- soggetto affidante _____ n. pasti _____
- soggetto affidante _____ n. pasti _____

• **anno scolastico 2010/2011**

- soggetto affidante _____ n. pasti _____
- soggetto affidante _____ n. pasti _____
- soggetto affidante _____ n. pasti _____

26. di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla determinazione del prezzo e sull'esecuzione dell'appalto, di aver giudicato il servizio oggetto d'appalto realizzabile e di aver formulato prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta che sta per fare;

27. di aver effettuato il sopralluogo di cui all'art. 12 del bando di gara in data _____;

28. di accettare che, in caso di controversie di qualsiasi natura, non si farà luogo ad arbitrato e che competente a risolvere eventuali vertenze insorte sarà il Tribunale di Udine;

29. di obbligarsi a comunicare tempestivamente all'amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta successivamente alla data di sottoscrizione della dichiarazione negli assetti proprietari e nella struttura dell'impresa, nonché negli organismi tecnici e amministrativi;

30. che intende avvalersi della facoltà del subappalto relativamente ai seguenti servizi: _____

_____ rientranti tra quelli indicati all'art. 13 del bando di gara e di impegnarsi a rispettare le disposizioni contenute nel bando stesso e di quanto prescritto dall'art. 118 del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163 in merito al subappalto;

31. di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta economica, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, anche alla luce delle disposizioni di cui all'art. 131 del D. Lgs. 163/2006, e di prendere atto che gli oneri per la sicurezza previsti dal D.U.V.R.I. ammontano ad € 300,00 per l'intero periodo contrattuale (tre anni) e che gli stessi non sono soggetti a ribasso;

32. di aver preso conoscenza e di accettare, senza riserva alcuna e senza condizioni, tutte le disposizioni contenute nel Bando e nel Capitolato Speciale d'Appalto;

33. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

34. di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad applicare integralmente e per tutta la durata dell'appalto nei confronti dei dipendenti e, se cooperativa sociale o consorzio, anche dei soci, tutte le norme contenute

nei contratti collettivi nazionali di lavoro di riferimento e nei relativi accordi integrativi applicabili al servizio in appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge lo stesso, quanto a corrispettivo, inquadramento e responsabilità e di essere a conoscenza della responsabilità posta a capo della ditta aggiudicataria dell'osservanza delle norme anzidette da parte di eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti;

35. di accettare l'eventuale consegna del servizio in via d'urgenza e sotto riserva di legge, nelle more della stipulazione del contratto;
36. di autorizzare la stazione appaltante ad inviare ogni necessaria comunicazione, anche quelle di cui agli art.li 79 e ss. Del D. Lgs. 163/06 e s.m.i., ai seguenti:
- **numero di FAX:**
 - **indirizzo di posta elettronica certificata**
37. (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito) che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa:..... e dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e) ed f) del D.lgs 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;
38. che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti è il seguente:
- indicare ufficio, indirizzo, telefono e fax**
-
39. di osservare in caso di aggiudicazione, pena la risoluzione del contratto, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. anche nei confronti dei subappaltatori e subcontraenti dove per subcontraenti si intendono tutti i soggetti che intervengono a qualsiasi titolo nel ciclo della realizzazione dell'opera anche con noli e forniture di beni e servizi a prescindere dalla loro riconducibilità alla definizione di subappalto ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;
40. di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/03 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e data della sottoscrizione

.....

IL DICHIARANTE

Firma

(Allegare fotocopia del documento di identità del firmatario e, qualora procuratore, fotocopia autocertificata conforme della relativa procura).

N.B. In caso di raggruppamenti, il presente modulo dovrà essere compilato e prodotto utilizzando fotocopia dello stesso – da parte di ciascun operatore economico raggruppato secondo le prescrizioni contenute nel bando di gara.

In caso di avvalimento dovrà essere prodotta la documentazione prevista dall'art. 49 del D. Lgs. 163/2006.

Allegato 2 al bando di gara - modello offerta tecnica

Spett.le Comune di
 PAsian di Prato
 Via Roma, 46
 33037 PASIAN DI PRATO

OFFERTA TECNICA

OGGETTO: procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica attraverso pasti veicolati per le scuole primarie e secondaria e per la fornitura di derrate alimentari e articoli vari per le scuole dell'infanzia e per i centri estivi per il triennio 2012/2015 - **cig 4346059158**

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____ residente a _____ in via _____ n. _____ in qualità di _____ dell'impresa _____ con sede legale in _____ via _____ n. _____ tel. _____ telefax _____ indirizzo di posta elettronica _____ indirizzo di posta elettronica certificata _____ P. IVA: _____ codice fiscale _____

consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate formula la seguente offerta e fornisce le seguenti dichiarazioni ai fini della valutazione degli elementi qualitativi e tecnico-organizzativi:

9. Tempi di sosta

Tempo di sosta espresso in minuti	PASTA Punteggio attribuito	RISO Punteggio attribuito	COSCE DI POLLO Punteggio attribuito	BRASATO Punteggio attribuito	SPEZZATINO Punteggio attribuito
Minore di 10 minuti	1	1	1	1	1
Tra 10 e 15 minuti	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Maggiore di 15 minuti	0	0	0	0	0
<i>barrare con una crocetta le caselle di interesse</i>					

10. Distanza dal centro di cottura dalla sede Municipale

Fino a km 10	Punti 4
Tra km 11 e km 20	Punti 3
Tra km 21 e km 30	Punti 2
<i>barrare con una crocetta le caselle di interesse</i>	

11. Prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti dal capitolato speciale d'appalto

DENOMINAZIONE/TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	Punti
farina tipo-0- di grano tenero	0,5

farina di mais per polenta		0,5
pomodori pelati o passata di pomodori		1
legumi secchi		0,5
olio extravergine		1
Gelato		1
Burro		0,5
Merendine e/o biscotti confezionate per colazione o merenda		1
Aceto di mele		1
<i>Barrare la casella in corrispondenza delle derrate scelte</i>		

12. Prodotti biologici, DOP, IGP, STG, PAT provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.

Uova		1
Tutti i legumi secchi, freschi o surgelati (fagioli, fagiolini, piselli e legumi misti)		1
Tutto il pane		1
Burro		1
yogurt intero e alla frutta		1
Mozzarella		1
Stracchino		1
Altri formaggi		1
Carne bianca - tacchino		1
Carne bianca - pollo		1
Tutta la carne rossa		2
farina tipo-0- di grano tenero		1
farina di mais per polenta		1
pomodori pelati o passata di pomodori		1
olio extravergine		1
Aceto di mele		1
Gelato		1
Merendine e/o biscotti confezionate per colazione o merenda		1
<i>Barrare la casella in corrispondenza delle derrate scelte</i>		

13. Quantita' totale degli ordini e unita' di misura relative ad alcune generi alimentari (SEGUE TABELLA)

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA
PRODOTTI ITTICI CONGELATI (es. merluzzo, platessa, halibut con max.10% glassatura)	1Kg. (trattasi di confezioni di 1Kg.)	3Kg. (trattasi di confezioni o colli di 3 Kg.)	6Kg.
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
FORMAGGIO LATTERIA E PARMIGGIANO REGIANO	1Kg.	2Kg.	Maggiore di 2Kg (Comunque minore di 5Kg.)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI	Confezione 1Kg.	Confezione 2,5 Kg.	Confezioni maggiori di 2,5Kg. (comunque non superiori a 5 Kg.)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
GELATI MONODOSE	numero unità monodose	colli con max. 12 unità monodose	colli con unità monodose maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
YOGURT (125 gr.)	numero vasetti	colli con max. 12 vasetti	colli con numero vasetti maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
Uova	numero di pezzi	colli con max. 12 pezzi	colli con numero di pezzi maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
GNOCCHI SURGELATI	Confezione 1Kg.	Confezione 2,5 Kg.	Confezioni maggiori di 2,5Kg. (comunque non superiori a 5 Kg.)
PUNTEGGIO	1punto	0,5 punto	0 punti
<i>Barrare la casella in corrispondenza delle derrate scelte</i>			

14. Tempo necessario per l'effettuazione degli ordini delle forniture

L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi rispetto al giorno della consegna		4 Punti
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi rispetto al giorno della consegna		2 Punto
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 11 e 15 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla consegna		1 Punti
L'invio dell'ordine è effettuato oltre 15 lavorativi rispetto al giorno della consegna		0 Punto
<i>Barrare la casella in corrispondenza della scelta effettuata</i>		

15. Sostituzione delle derrate alimentari

Frutta e ortaggi		
Entro le 2 ore successive		2 Punti
Entro le 24 ore successive		1 Punto
Entro la successiva consegna prevista		0 Punti
Derrate alimentari non deperibili, congelati/surgelati, latticini e derivati, salumi e formaggi e carne fresca e affini		
Entro le 2 ore successive		2 Punti
Entro le 24 ore successive		1 Punto
Entro la successiva consegna prevista		0 Punti
<i>Barrare la casella in corrispondenza della scelta effettuata</i>		

16. progetto tecnico relativo all'organizzazione del servizio

- f) Gestione del servizio delle mense scolastiche terminali: (per la compilazione vedasi tabelle allegate)**
- g) Formazione del personale:**
- h) Gestione delle diete speciali**
- i) Progetto educativo**
- j) Proposte migliorative del servizio**

Luogo e data _____

Firma

Si allega copia di un documento di identità, valido del titolare o legale rappresentante del concorrente partecipante alla gara o, se raggruppamento temporaneo di imprese, del soggetto/i abilitato/i a sottoscrivere il documento.

N.B.

Al presente deve essere sottoscritta:

per le imprese singole: dal titolare o legale rappresentante

in caso di consorzi o ATI deve essere compilata dal Legale Rappresentante del Consorzio/Capogruppo e sottoscritta dai seguenti soggetti:

- 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.

Marca da bollo di
€. 14,92

Allegato 3 al bando di gara –
offerta economica

Spett.le Comune di Pesian di Prato
Via Roma, 46
33037 PASIAN DI PRATO

OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica attraverso pasti veicolati per le scuole primarie e secondaria e per la fornitura di derrate alimentari e articoli vari per le scuole dell'infanzia e per i centri estivi per il triennio 2012/2015 –**cig 4346059158**

Il sottoscritto _____ nato a _____ (___) il
_____, residente a _____ in Via/Piazza _____ n.
_____ C.F. _____ in _____ qualità
di _____
con sede in _____ (___) in Via/Piazza
_____ n. _____
P.IVA _____ C.F. _____ tel. _____ / _____
- fax _____ / _____ - e-mail _____

Al fine di concorrere alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto, sulla base di quanto previsto dal bando di gara e dal capitolato speciale d'appalto,

OFFRE E DICHIARA

Di eseguire il servizio praticando, per ogni singolo pasto, il seguente prezzo inferiore rispetto a quello posto a base d'asta:

Prezzo a base d'asta	Prezzo offerto (in cifre)	Prezzo offerto (in lettere)
fornitura di derrate alimentari ed articoli vari Scuole dell'infanzia e centri estivi art. 1 punto 1) C.S.A. Prezzo a base d'asta €. 2,10 oltre all'iva	€uro (in cifre) _____ + I.V.A. _____ %	€uro (in lettere) _____ + I.V.A. _____ %
fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati Scuole primarie, secondaria e centri estivi art. 1 punto 2) C.S.A. Prezzo a base d'asta €. 4,70 oltre all'iva	€uro (in cifre) _____ + I.V.A. _____ %	€uro (in lettere) _____ + I.V.A. _____ %
TOTALE	€uro (in cifre) _____ Oltre all'I.V.A	€uro (in lettere) _____ Oltre all'I.V.A.

Oltre all'offerta di cui sopra deve essere considerato anche l'onere della sicurezza pari a complessivi €.
300,00 (trecento/00), determinato a corpo e non soggetto a ribasso d'asta.

inoltre *DICHIARA*

1. di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro, nonché l'impegno, nell'espletamento della prestazione, all'osservanza delle normative in materia;

2. di impegnarsi a mantenere la validità dell'offerta per un periodo minimo di 180 giorni dalla data di apertura dei plichi contenenti le offerte ai sensi dell'art. 1329 del c.c.;

3. per le ATI/ATS di conformarsi, in caso di aggiudicazione della gara, alla disciplina prevista dall'art. 37 del "CODICE" conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno degli operatori qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Luogo e data

TIMBRO E FIRMA

Si allega:

fotocopia di un documento di identità, valido, del titolare o legale rappresentante del concorrente partecipante la gara o, se raggruppamento temporaneo di imprese, del soggetto/i abilitato/i a sottoscrivere il documento.

N.B.:

La presente deve essere sottoscritta:

- per imprese singole: dal titolare o legale rappresentante;

In caso di Consorzi o A.T.I. la presente offerta deve essere compilata dal Legale Rappresentante del Consorzio/Capogruppo e sottoscritta dai seguenti soggetti:

- 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.