



# COMUNE di ZOPPOLA

PROVINCIA di PORDENONE

Via Romanò, n.14 - CAP. 33080 - tel. 0434/ 577503- fax 0434/ 577516 -  
istruzione@com-zoppola.regione.fvg.it - Area Servizi alla Persona/Informatica

**DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEI SERVIZI PER MINORI DEL COMUNE DI ZOPPOLA - DEL CENTRO DIURNO ANZIANI E SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE TERRITORIALE.  
PERIODO DAL 01.07.2010 AL 31/07/2015.**

In esecuzione della Determinazione n. 47/2010 del Responsabile dell’Area Servizi alla Persona/Informatica

## **ART. 1. STAZIONE APPALTANTE**

COMUNE DI ZOPPOLA – Via Romanò nr. 14 - tel. 0434-577503 fax 0434-577516  
sito Internet: [www.comune.zoppola.pn.it](http://www.comune.zoppola.pn.it) - e-mail: [istruzione@com-zoppola.regione.fvg.it](mailto:istruzione@com-zoppola.regione.fvg.it)

## **ART. 2. OGGETTO DELL’APPALTO**

Servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole Statali dell’infanzia, primarie e secondaria di 1° grado e dei servizi per minori del Comune di Zoppola, del Centro diurno anziani e Servizio Assistenza Domiciliare Territoriale.

Lo stesso è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando e nel presente disciplinare di gara, nel capitolato speciale d’appalto, nonché, oltre agli articoli soprarichiamati del codice D.Lgs. nr.163/2006, esclusivamente dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara e dalle norme sul procedimento amministrativo di cui alla legge n. 241/90 e s.m.i. **CIG: 0436008D2B**

## **ART. 3. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio viene svolto nei seguenti plessi scolastici:

Scuola dell’infanzia “Le Margherite” di Castions di Zoppola P.zza G.M. Toscano dotata di cucina e refettorio;

Scuola primaria “Card. C.Costantini” di Piazza G.M.Toscano dotata di cucina e refettorio;

Scuola primaria “Beato Odorico” Via D.Alighieri dotata di refettorio, con trasporto pasti dal centro di cottura di Castions;

Scuola secondaria di 1° grado “Dante Alighieri” di Via Giardini nr. 7 dotata di refettorio, con trasporto pasti dal centro di cottura di Castions.

Centro ricreativo estivo: Scuola Primaria “Beato Odorico” Via D.Alighieri dotata di refettorio, con trasporto pasti dal centro di cottura di Castions;

Centro Diurno Anziani di Zoppola Via L. Da Vinci nr. 6, dotato di refettorio, con trasporto pasti dal centro di cottura di Castions;

Servizio domiciliare Territoriale – pasti preparati e confezionati presso il centro di cottura di Castions e veicolati dal personale domiciliare;

## **ART. 4. DURATA DELL’APPALTO**

Anni cinque con decorrenza dal 01.07.2010 sino al 31.07.2015.

## **ART. 5. IMPORTO A BASE D’ASTA**

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d’asta, corrisponde a € 4,10.= IVA esclusa.

L’importo complessivo dell’appalto ammonta a complessivi € 1.587.110,00 IVA esclusa, pari a € 4,10 per pasto IVA esclusa, oltre agli oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio, stimati in complessivi € 1.100,00 come da DUVRI disponibile agli atti d’ufficio che prevede un costo complessivo annuo per la sicurezza, derivante da rischi interferenziali, di € 220,00.

L’offerta dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per singolo pasto, IVA e di oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali esclusi.

Non sono ammesse offerte al rialzo.

## **ART. 6. VALORE PRESUNTO DELL’APPALTO**

Numero pasti annui previsti : 77.400;

*Disciplinare di gara d’Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*

*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

Valore presunto quinquennale: € 1.587.110,00 IVA esclusa  
Valore presunto annuale : € 317.340,00 IVA esclusa

#### **ART. 7. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E PAGAMENTO**

Il servizio è finanziato con i mezzi propri di bilancio ordinari e le tariffe comunali per i servizi a domanda individuale. I pagamenti verranno effettuati in conformità a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto.

#### **ART. 8. CONTRIBUTO OBBLIGATORIO PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Ai sensi della deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici in data 01/03/2009, ogni impresa partecipante alla gara è tenuta al pagamento di una contribuzione pari a € 70,00 (euro settanta/00) quale condizione di ammissibilità alla procedura di selezione del contraente.

**La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di gara.**

Il versamento della contribuzione dovuta dalle imprese partecipanti alla gara può avvenire con le seguenti modalità:

1. versamento *online*, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta poste pay, conto Banco Posta On Line oppure conto Banco Posta Impresa On Line. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";

2. versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. La **causale del versamento** deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;

- il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare n. 0436008D2B

3. per i soli **operatori economici esteri**, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFTBPPIITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La **causale del versamento** deve riportare esclusivamente:

- il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante; -

- il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare n. 0436008D2B.

Gli estremi del versamento non effettuati *online* sul Servizio riscossione contributi i devono essere comunicati al Servizio riscossione contributi disponibile all'indirizzo <http://www.avcp.it>.

#### **ART. 9. SOGGETTI AMMESSI A PRESENTARE LE OFFERTE**

Sono ammessi a presentare offerta, se in possesso dei requisiti soggettivi e dei requisiti di idoneità economica-finanziaria e tecnica richiesti nei successivi articoli, i seguenti soggetti:

1. Le imprese individuali, le società commerciali, le società cooperative;

2. i raggruppamenti temporanei d'impresе, i consorzi di imprese e i consorzi di cooperative già formalmente costituiti;

3. le imprese che dichiarino, con atto a corredo dell'offerta presentata, di volersi appositamente e temporaneamente raggruppare o consorziare;

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

Per tutto quanto non previsto si applicano gli artt. 35, 36 e 37 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.

#### **10. SOGGETTI NON AMMESSI A PRESENTARE LE OFFERTE**

Non sono ammessi a presentare offerta:

1. i soggetti che partecipano alla gara in forma individuale e contemporaneamente in raggruppamento con altri dei soggetti partecipanti anch'essi alla gara;

2. i soggetti che partecipano alla gara in forma individuale e contemporaneamente in consorzio con altri dei soggetti partecipanti anch'essi alla gara;

3. i soggetti che partecipano alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, o di G.E.I.E, o di consorzio;

4. i soggetti nei confronti dei quali sussistano situazioni di controllo ai sensi dell'art. 2359 C.C.;

5. i soggetti che abbiano medesimi amministratori muniti di poteri di rappresentanza.

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

Nel caso in cui si verificasse anche una sola delle predette condizioni, saranno esclusi tutti i soggetti interessati.

## **11. REQUISITI RICHIESTI PER PARTECIPARE ALLA GARA**

I soggetti ammessi a presentare l'offerta devono essere in possesso dei requisiti di seguito indicati.

### **11.1. Requisiti soggettivi:**

Per poter presentare offerta, i soggetti di cui al precedente articolo 9 devono:

1. essere iscritti alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per un oggetto sociale afferente allo svolgimento di attività di ristorazione scolastica; le cooperative devono essere iscritte nell'apposito Albo delle Società Cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 e, se cooperative sociali, anche all'apposito Albo Regionale;
2. non trovarsi in alcuna delle condizioni che determinano l'esclusione dalle procedure per l'affidamento dei pubblici contratti previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;
3. essere in regola con gli obblighi della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008;
4. non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art 1 - bis della Legge n. 383/2001, come modificato dal D.L. 25 Settembre 2002, n. 210, convertito in Legge n. 266/2002 in materia di emersione del lavoro sommerso;
5. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori e soci/lavoratori secondo la legislazione vigente;
6. essere in regola con le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la Legge n. 68/99, impegnandosi a presentare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, la certificazione DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) per i dipendenti assunti per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto;
7. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
8. non assoggettamento alle sanzioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs. n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis comma 1 del D.L. 223/2006 convertito nella Legge 248/2006;
9. non assoggettamento a cause ostative previste dalla vigente legislazione antimafia.

Si precisa che l'insussistenza delle condizioni di esclusione di cui alle lettere b) e c) del citato art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, deve riguardare tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e che la causa di non ammissione prevista dalla predetta lettera c) opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente disciplinare di gara, qualora *"l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata"*.

Il concorrente, in relazione alla causa di non ammissione prevista dal sopra richiamato art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 163/2006, è tenuto a riportare nella dichiarazione tutte le eventuali condanne dei soggetti sopra menzionati, comprese le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

I sopra esposti requisiti soggettivi devono essere posseduti:

- nei raggruppamenti temporanei di imprese - anche se non ancora formalmente costituiti - e nei GEIE: da ciascuno dei soggetti raggruppati;
- nei consorzi: dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione di ciascuna attività costituente oggetto dell'appalto.

### **11.2. Requisiti di idoneità economico finanziaria :**

Per poter presentare offerta, i soggetti di cui al precedente articolo 9 devono inoltre:

- a) possedere un fatturato globale dell'ultimo triennio (2007/2008/2009) non inferiore a € 1.582.700,00 (oneri fiscali esclusi) nel settore della ristorazione scolastica e non inferiore a € 317.340,00 (oneri fiscali esclusi) per ciascun anno;
- b) presentare almeno due dichiarazioni bancarie (non autocertificabili) rilasciate da due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. n.385/1993 attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico per far fronte ad appalti di almeno (oneri fiscali esclusi) di cui € 317.340,00 (oneri fiscali esclusi) su base annua.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, i requisiti economico-finanziari, sopra esposti devono essere posseduti come segue: nella percentuale

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*

*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

almeno del 60% dall'Impresa mandataria e il restante 40% dalle Imprese mandanti (comunque il R.T.I., nel suo complesso, dovrà raggiungere i suddetti requisiti). Ciascuna delle imprese del raggruppamento, fatta eccezione per la mandataria, dovrà presentare i requisiti economico-finanziari commisurati alla quota percentuale del servizio che svolgerà nell'ambito dell'appalto. La somma dei requisiti posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla presente gara.

### **11.3. Requisiti di idoneità tecnica :**

a) avvenuta aggiudicazione negli ultimi tre anni, di almeno un servizio identico – per tipologia – e uguale o superiore – per numero di pasti – in ciascun anno, con indicazione – per ciascun appalto - del soggetto committente, dell'oggetto, della data di affidamento del servizio, del periodo di esecuzione e del numero di pasti forniti;

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, tale requisito non può essere oggetto di frazionamento e deve essere posseduto da almeno una delle partecipanti.

b) essere in possesso della certificazione secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000 espressamente per l'attività di servizi di ristorazione scolastica;

c) disporre di un centro produzione pasti, in regola – secondo la normativa vigente - con gli aspetti igienico-sanitari nonché urbanistico-edilizi, nel raggio di 25 Km dalla Scuola Elementare "Card. Costantini" di Castions di Zoppola, calcolati sulla base del percorso stradale.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, i requisiti di cui ai punti b) e c) devono essere posseduti dall'impresa/e che espletterà/anno il servizio di ristorazione.

## **ART. 12. AVVALIMENTO**

Il concorrente, singolo o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti relativi alla idoneità tecnica e/o economico finanziaria avvalendosi dei requisiti di altro soggetto mediante l'istituto di cui all'art. 49 del D.Lgs. 163/2006.

A pena di esclusione, non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione concedente in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

In caso di AVVALIMENTO dovranno essere rese, pena l'esclusione:

a) una dichiarazione da parte dell'impresa richiedente, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

b) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;

c) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

d) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

e) in originale o copia autenticata il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto, ovvero, nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico che esiste nel gruppo.

## **ART. 13. SOPRALLUOGO DELLE STRUTTURE**

Per partecipare alla gara si richiede l'effettuazione obbligatoria del sopralluogo tecnico a pena di esclusione. I concorrenti devono inoltrare apposita richiesta a mezzo fax all'Ufficio Servizi alla Persona/Informatica del Comune di Zoppola (fax 0434-577516) indicando: nome, cognome e relativi dati anagrafici delle persone incaricate ed il numero di fax cui indirizzare la convocazione.

Ciascun concorrente può indicare al massimo due persone. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da più concorrenti e, qualora ciò si verifichi, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*

*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

Per ragioni tecniche ed organizzative la domanda dovrà pervenire entro **23 aprile 2010**.

Il sopralluogo viene effettuato nei soli giorni stabiliti dall'Amministrazione Comunale. Data e ora del sopralluogo sono comunicati con almeno due giorni di anticipo al numero di telefax indicato nella richiesta.

L'attestazione di presa visione dei luoghi di svolgimento del servizio verrà rilasciata dal Responsabile dell'Area Servizi alla Persona/Informatica, esclusivamente al legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero a soggetto munito di specifica delega.

#### **ART. 14. CAUZIONE PROVVISORIA**

L'offerente deve presentare, pena d'esclusione dalla gara, cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto riferito all'intera durata del contratto di € 31.742,20= da costituirsi mediante:

- Assegno circolare intestato al Comune di Zoppola – Tesoreria Comunale
- fideiussione bancaria o assicurativa (rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni a norma del T.U. 13 febbraio 1959, n. 449).

La fideiussione deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data fissata dal presente bando per l'inizio delle operazioni di gara e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, C.C. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione. In ogni caso la cauzione provvisoria deve essere accompagnata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.lgs. n.163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'importo della cauzione potrà essere ridotta del 50% per le imprese in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000 ai sensi dell'art. 75 comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI) per beneficiare della riduzione del 50% è necessario che tutte le imprese siano certificate.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario nonché l'eventuale mancata dimostrazione dei requisiti in seguito alla verifica da parte dell'Amministrazione comunale;

per l'aggiudicatario essa è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

Ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria è restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria, anteriormente alla stipula del contratto dovrà prestare cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto del contratto da costituirsi secondo le modalità previste per la cauzione provvisoria.

#### **ART. 15. TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le offerte devono pervenire, **a pena d'esclusione dalla gara**, in busta chiusa, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, **entro e non oltre le ore 12,30 del giorno 03 MAGGIO 2010** al seguente indirizzo: COMUNE DI ZOPPOLA – Ufficio Protocollo – Via Romanò n.14 – 33080 ZOPPOLA – con il mezzo ritenuto più idoneo, ma ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo la stessa non giunga a destinazione in tempo utile, indipendentemente dalla data del timbro postale. In tutti i casi farà fede la data del ricevimento all'Ufficio Protocollo di questa Amministrazione.

L'offerta presentata non potrà essere ritirata.

Il plico dovrà recare all'esterno, oltre al mittente e al destinatario, la seguente dicitura:

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEI SERVIZI PER MINORI DEL COMUNE DI ZOPPOLA - DEL CENTRO DIURNO ANZIANI E SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE TERRITORIALE. PERIODO DAL 01.07.2010 AL 31.07.2015.

Il plico dovrà contenere all'interno, pena l'esclusione, n. 3 buste A)-B)-C), a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e, rispettivamente, la seguente dicitura:

#### **BUSTA A) - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Deve contenere, pena l'esclusione, tutto quanto previsto dal presente disciplinare:

- istanza di ammissione alla gara in bollo, e contestuale autocertificazione e dichiarazione sostitutiva ai sensi del combinato disposto degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i. sottoscritta dal legale rappresentante e corredata dalla fotocopia di un documento di identità dello stesso sottoscrittore come da **Modello A** allegato;

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*

*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

- almeno due dichiarazioni bancarie in originale o copia conforme rilasciate da due istituti di credito attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico per far fronte ad appalti di almeno € 317.340,00 (oneri fiscali esclusi) su base annua.

- cauzione provvisoria pari a € 31.742,20= secondo le modalità indicate nell'art. 14;

- attestazione rilasciata dal Comune di Zoppola i sopralluogo alle strutture prevista dall'art. 13;

- ricevuta del versamento del contributo a favore dell'autorità per la vigilanza sui contratti di cui all'art. 8;

- copia del capitolato Speciale d'appalto e disciplinare di gara firmati su ogni pagina dal legale rappresentante in segno di accettazione integrale ed incondizionata.

Nel caso di RTI o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, l'istanza di ammissione e gli atti di gara devono essere sottoscritti da tutti i legali rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento.

Nel caso di RTI o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituito deve presentare, pena l'esclusione, dichiarazione sottoscritta dai rappresentanti legali delle imprese raggruppate che specifichi il tipo di RTI prescelto con l'indicazione dell'impresa capogruppo e che contenga l'impegno delle stesse a conferire, in caso di aggiudicazione della gara, mandato collettivo alla capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti (art.37 D.Lgs. 163/2006) ed a trasmettere nel termine indicato nella comunicazione di affidamento del servizio, l'atto costitutivo di Raggruppamento Temporaneo di Imprese dal quale risulti, tra l'altro:

- il conferimento di mandato speciale, gratuito ed irrevocabile a chi legalmente rappresenta l'impresa capogruppo;

- l'attribuzione al mandatario, da parte delle imprese mandanti, della rappresentanza esclusiva, anche processuale, nei confronti del concedente per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto.

In caso di avvalimento deve essere prodotta a pena d'esclusione anche la documentazione descritta all'art. 12.

#### **BUSTA B) - OFFERTA TECNICA**

Deve contenere, a pena di esclusione, Progetto Tecnico redatto in carta libera e sottoscritto dal legale rappresentante, di consistenza non superiore a 100 pagine (n.50 fronte/retro), con dimensione del carattere 12 su formato di carta A4, articolato secondo quanto specificato nel presente disciplinare di gara e nel capitolato, come segue:

- Struttura organizzativa del centro cottura
- Personale
- Organizzazione della sicurezza alimentare
- Fatturato
- Certificazioni
- Caratteristiche alimentari
- Proposte migliorative

Non sono ammessi allegati di alcun genere, ad eccezione di schede tecniche e brochure illustrative di eventuali derrate alimentari migliorative, progetti migliorativi del servizio e attrezzature ed arredi offerti. Gli allegati, diversi da quelli citati e non richiesti non verranno valutati.

Nel caso di RTI o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituito, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento.

#### **BUSTA C) - OFFERTA ECONOMICA**

Deve contenere, a pena di esclusione, l'offerta economica in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante, come da **Modello B** allegato. Nel caso di RTI o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese di cui si compone il raggruppamento.

L'offerta di cui sopra è da intendersi quale corrispettivo e remunerativo di ogni voce del presente appalto posto a carico della ditta offerente.

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

L'offerta economica deve esprimere sia in cifre che in lettere con un massimo due decimali il prezzo netto unitario offerto per singolo pasto che non potrà superare l'importo di € 4,10= per singolo pasto, esclusi IVA e oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali;

Non sono ammesse offerte in aumento.

Ove l'indicazione numerica e la scritta fossero diverse, la Stazione Appaltante terrà valido quello per sé più vantaggioso.

## **ART. 16. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà affidato mediante procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio complessivamente a disposizione è pari a 100 punti così distribuiti:

- fino a 60 punti: qualità del servizio;
- fino a 40 punti: prezzo offerto.

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'offerente che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma del punteggio-qualità e punteggio-prezzo.

**1. Punteggio-qualità - massimo 60 punti**, assegnati in base ai criteri "tecnici" dettagliatamente specificati di seguito:

### **A) Struttura organizzativa del centro di cottura: Punti da 0 a 15**

Così suddivisi:

#### **1. Ubicazione centro di cottura (PUNTI da 0 a 4)**

Ubicazione del centro cottura individuato per l'appalto in argomento, con indicazione della distanza dello stesso rispetto alla sede della Scuola Elementare "Card. Costantini" di Castions di Zoppola, calcolata sul piano stradale, utilizzando la **scheda 1**

#### **2. Caratteristiche centro di cottura (PUNTI da 0 a 6)**

Planimetria indicante i flussi produttivi con breve descrizione dei cicli di lavorazione eseguiti presso il centro cottura individuato per l'appalto in argomento; planimetria, corredata da descrizione delle aree di lavorazione utilizzando la **scheda 2**, relativa alla disposizione delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura individuato per l'appalto in argomento.

Descrizione procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione

#### **3. Caratteristiche della veicolazione (PUNTI da 0 a 5)**

Descrizione piano di organizzazione del trasporto per il servizio in argomento: modalità, numero di mezzi utilizzati, tempi, itinerari, con precisa indicazione per ciascuna delle scuole da servire (utilizzando **scheda 3**); descrizione degli imballaggi, dei contenitori per le varie pietanze e di quelli utilizzati per il trasporto dei pasti con indicazione delle relative caratteristiche (mantenimento delle temperature) e descrizione dei mezzi utilizzati per il trasporto

### **B) Personale: Punti da 0 a 12**

Così suddivisi:

#### **1. Personale utilizzato (PUNTI da 0 a 7)**

Numero dipendenti previsti per il servizio di preparazione, cottura e confezionamento, con relative mansioni, qualifiche e livelli, dei tempi e turni di lavoro, suddivisi nelle varie fasi operative ed indicazione del monte ore come indicato in **scheda 4**;

Numero dipendenti previsti per il servizio di distribuzione dei pasti, con relative mansioni, qualifiche e livelli, dei tempi e turni di lavoro, suddivisi nelle varie fasi operative ed indicazione del monte ore come indicato in **scheda 5 e 6**

#### **2. Caratteristiche della formazione (PUNTI da 0 a 5)**

Formazione ed aggiornamento effettuato dal personale che sarà coinvolto nella preparazione delle derrate alimentari presso il centro di cottura oggetto dell'appalto negli anni 2009 e 2010 (utilizzare **scheda 7 e 8**)

### **C) Organizzazione della sicurezza alimentare: Punti da 0 a 8**

Così suddivisi:

#### **1. Autocontrollo (PUNTI da 0 a 4)**

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

Descrizione del sistema di autocontrollo igienico sanitario (HACCP) così come descritto dal Reg. 852/2004/CE.

2. Rintracciabilità (PUNTI da 0 a 4)

Descrizione delle procedure adottate per la rintracciabilità delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e la procedura di ritiro adottata, ai sensi del Reg 178/2002/CE e dell'Accordo Stato Regioni del 28 luglio 2005.

**D) Fatturato: PUNTI da 0 a 5**

Fatturato e numero pasti suddiviso per tipologie realizzato dall'azienda negli ultimi 3 anni (utilizzare **scheda 9**).

**E) Certificazioni: PUNTI da 0 a 3**

Certificazione di qualità (ISO, OHSAS, EMAS, ecc.) posseduta dalla Ditta con particolare riferimento al centro di cottura offerto per il servizio d'appalto.

**F) Caratteristiche generi alimentari PUNTI da 0 a 12**

così suddivisi:

1. *Qualità delle materie prime utilizzate (PUNTI da 0 a 8)*

Dovrà essere fornita dettagliata relazione che descriva la qualità dei generi impiegati per la preparazione delle pietanze, in ordine allo stato di conservazione ( fresco, congelato, surgelato...), alla selezione del fornitore, alla provenienza e agli eventuali processi di approvvigionamento e di trasformazione degli alimenti impiegati. Dovrà inoltre essere indicata la quantità e il tipo di analisi di laboratorio che l'azienda appaltatrice farà effettuare sulle materie prime a garanzia della salubrità degli alimenti utilizzati per il servizio

2. Prodotti biologici, tipici e tradizionali offerti (PUNTI da 0 a 4)

Dovrà essere fornito elenco dei prodotti biologici, tipici e tradizionali offerti, anche in aggiunta a quelli richiesti, con descrizione della provenienza e dei processi di approvvigionamento e di trasformazione degli alimenti biologici, tipici e tradizionali impiegati, con preferenza agli alimenti a filiera corta.

**G) Proposte migliorative PUNTI da 0 a 5**

Ogni altro elemento che possa migliorare la qualità del servizio offerto.

**2. Attribuzione punteggio-prezzo: fino ad un massimo di punti 40/100**

L'offerta economica, espressa in cifre ed in lettere con un massimo due decimali, non potrà superare l'importo di € 4,10= IVA esclusa. Non sono ammesse offerte in aumento.

Ove l'indicazione numerica e la scritta fossero diverse, la Stazione Appaltante terrà valido quello per sé più vantaggioso.

Al concorrente che offrirà il prezzo più basso verrà assegnato il punteggio massimo di 40 punti, al concorrente che non offrirà alcun ribasso verrà assegnato il punteggio di 0 punti.

L'attribuzione del punteggio alle offerte intermedie avverrà mediante la formula di seguito indicata:

$$\text{Punteggio attribuito} = \frac{\text{€ prezzo a base d'asta} - \text{€ prezzo offerto}}{\text{€ prezzo a base d'asta} - \text{€ prezzo migliore}} \times 40$$

I risultati saranno arrotondati al millesimo di punto.

**Aggiudicazione**

Per ciascuna offerta saranno sommati il punteggio-qualità ed il punteggio-prezzo relativi all'offerta tecnica ed all'offerta economica, e sulla base dei punteggi totali le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'offerente che avrà conseguito il maggior punteggio finale.

A parità di punteggio totale, sarà preferito l'offerente che ha realizzato il maggior punteggio-qualità; in caso di ulteriore parità l'ordine di collocazione in graduatoria sarà determinato mediante sorteggio.

**Valutazione offerte anormalmente basse**

L'Amministrazione Comunale valuterà la congruità delle offerte che presentano un ribasso pari o superiore alla media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del dieci per cento,

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*

*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media.

In ogni caso, nella eventualità che il numero delle offerte ammesse sia inferiore a cinque per cui non è applicabile il disposto del precedente capoverso, l'Amministrazione Comunale potrà valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa. Qualora l'offerta sia anormalmente bassa, l'Amministrazione Comunale richiederà all'offerente, per iscritto ed indicando le componenti dell'offerta ritenute anormalmente basse, le giustificazioni, eventualmente necessarie in aggiunta a quelle già presentate a corredo dell'offerta, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, riportate a titolo esemplificativo all'art. 87 c. 2 del D.lgs. 163/06. Restano ferme per quanto non previsto al presente articolo le disposizioni di cui all'art. 87 commi 3-4-5. L'offerente dovrà presentare le giustificazioni richieste per iscritto entro il termine di gg.10 (dieci). Gli organismi tecnici delegati, esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle giustificazioni fornite, e può chiedere per iscritto ulteriori chiarimenti, se resi necessari o utili a seguito di tale esame, assegnando un termine non inferiore a cinque giorni lavorativi.

Prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, la stazione appaltante convoca l'offerente con un anticipo non inferiore a cinque giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile. Se l'offerente non si presenta alla data di convocazione stabilita, la stazione appaltante può prescindere dalla sua audizione. La stazione appaltante esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulta, nel suo complesso, inaffidabile. La stazione appaltante sottopone a verifica la prima migliore offerta, se la stessa appaia anormalmente bassa, e, se la esclude, procede nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta non anomala.

#### **ART. 17. NOMINA COMMISSIONE E SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La Commissione di gara viene nominata successivamente al termine di scadenza della presentazione delle offerte, con determinazione del Responsabile dell'Area Servizi alla Persona/Informatica ai sensi dell'art.84 del D.Lgs 12.04.2006 nr.163.

Il giorno **05 MAGGIO 2010 alle ore 9.00** e seguenti, in seduta pubblica presso il Comune di ZOPPOLA (Sala Consiliare) – Via Romanò, 14 – 33080 Zoppola, si procederà all'apertura dei plichi principali e della busta "A – Documentazione amministrativa" e alla verifica di regolarità della documentazione ivi contenuta.

Le buste "B" e "C" dei concorrenti ammessi verranno trasmesse, ancora sigillate, al Presidente della Commissione giudicatrice per la prosecuzione delle operazioni di gara.

La Commissione procederà alla valutazione della busta "B - Offerta tecnica", in seduta riservata.

La busta "C – Offerta economica", verrà aperta in seduta pubblica di cui data, ora e luogo saranno comunicati alle imprese partecipanti. In tale sede verranno comunicati i punteggi-qualità attinenti all'offerta tecnica e, data lettura di ogni offerta economica e verranno attribuiti i punteggi-prezzo.

La Commissione procede alla somma dei punteggi-qualità e punteggi-prezzo attribuiti e determina la graduatoria finale, con aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che ha conseguito il maggior punteggio totale, con riserva di verifica dell'eventuale anomalia dell'offerta.

In caso di anomalia dell'offerta la Stazione Appaltante attiverà il procedimento di cui agli artt. 86 e seguenti del D.Lvo n. 163/06 e s.m.i..

L'aggiudicazione diventerà definitiva a seguito della determinazione di approvazione degli atti di gara e di impegno della spesa da parte del Responsabile dell'Area Servizi alla Persona/Informatica.

Alle sedute pubbliche di gara è consentita la partecipazione dei legali rappresentanti dei concorrenti ovvero i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega.

#### **ART. 18 ALTRE INFORMAZIONI – ESCLUSIONI**

Il recapito del plico contenente l'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non dovesse giungere a destinazione entro il termine fissato, anche se spedito anteriormente.

Non si darà corso all'apertura del plico qualora non risulti pervenuto all'Ufficio Protocollo del Comune entro le **ore 12.30 del giorno 03 MAGGIO 2010** ovvero non sia stato sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura o non venga indicato il mittente e/o la specificazione dell'oggetto della gara.

Il concorrente è vincolato alla propria offerta per un periodo di 180 giorni dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

#### ***Non saranno ammesse alla gara le offerte:***

- qualora l'offerta tecnica, l'offerta economica non siano contenute nelle apposite buste interne Buste B) e C) debitamente sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura;
- nel caso in cui manchi o risulti sostanzialmente incompleto o irregolare anche uno solo dei documenti richiesti;

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*

*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

- in caso di omissione totale o carenza sostanziale di anche solo una delle dichiarazioni previste fatta salva l'ipotesi di falsità;
- qualora le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta non fossero espresse in lingua italiana;
- offerte parziali, condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta propria o altrui o relativa ad altro appalto;
- che risultino presentate da soggetti che risultino comunque partecipanti anche in altre vesti o che comunque non ottemperino a quanto richiesto dal presente bando;
- offerte in aumento rispetto al prezzo a base di gara;
- offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione dei prezzi

**Casi particolari:**

- In caso di discordanza tra il prezzo espresso in lettere e quello indicato in cifre, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;
- L'Amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e che, esaminata, dovesse risultare vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale;
- L'aggiudicazione dichiarata in sede di gara è provvisoria e diviene definitiva soltanto dopo le approvazioni ed i controlli intervenuti a termini di legge, mentre l'aggiudicatario rimarrà vincolato fin dal momento dell'aggiudicazione definitiva;
- Il sopralluogo delle strutture oggetto del capitolato è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara;
- Tutto quanto previsto nell' "Offerta tecnica" e nell' "Offerta economica" è vincolante per l'aggiudicatario in fase di esecuzione;
- La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30/12/1982, n. 955;
- Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti, ovvero anche uno di tali documenti pervenga in modo diverso da quanto prescritto nel presente bando;
- La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento del contributo di cui al punto 8 è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Tutti gli atti relativi alla partecipazione alla gara dovranno essere redatti in lingua italiana.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare di gara, si fa rinvio al Capitolato speciale di appalto ed al bando di gara.

L'Amministrazione Comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, di rinviare la gara, sospenderla, di revocare il bando di gara ovvero di non procedere all'affidamento del servizio: in tali casi le imprese concorrenti non potranno vantare diritti o pretese né per il fatto di avere presentato offerta né per effetto del mancato affidamento.

**ART. 19 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti al presente appalto sono a carico dell'aggiudicatario.

**ART. 20 TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 marzo 2003, n. 196, in ordine al procedimento instaurato da questo bando, si informa che:

- a) i dati personali forniti, saranno raccolti e trattati presso il Comune di Zoppola, Ufficio Servizi alla Persona/Informatica per le finalità di gestione dell'aggiudicazione del contratto d'appalto in oggetto;
- b) il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, poiché il concorrente che intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto, deve fornire i propri dati alla S.A., pena l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- c) le informazioni richieste potranno essere comunicate alle Amministrazioni Pubbliche direttamente interessate allo svolgimento della gara o alla gestione del contratto, oppure ai soggetti titolari per legge del diritto di visione e rilascio copie dei documenti amministrativi comunali secondo le modalità previste dalla vigente normativa;
- d) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 cui si rinvia;
- e) soggetto titolare del trattamento dei dati è la S.A., nella persona del Sindaco pro tempore vigente;
- f) soggetto responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona/Informatica a cui ogni interessato potrà rivolgersi per far valere i propri diritti di cui all'art. 7 citato.

**ART.21 INFORMAZIONI E DOCUMENTAZIONE**

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

Il Capitolato speciale per l'affidamento del servizio e il disciplinare di gara, nonché il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.) e l'elenco delle attrezzature del centro cottura, sono visibili presso l'Area Servizi alla Persona/Informatica nei giorni dal *lunedì* al *venerdì* dalle ore 9.00 alle ore 12.30 (Responsabile dell'Area Sig.ra Cecco Lucia tel. 0434/577520 - telefax 0434/577516); inoltre il capitolato e il disciplinare di gare sono scaricabili sul sito internet del Comune <http://www.comune.Zoppola.pn.it>  
Non si procederà ad inviare alcun documento via telefax o e-mail.  
Eventuali informazioni e chiarimenti potranno essere richiesti all'indirizzo e-mail comunale.  
Le domande di chiarimento saranno pubblicate sul sito comunale [www.comune.zoppola.pn.it](http://www.comune.zoppola.pn.it) - e-mail: [istruzione@com-zoppola.regione.fvg.it](mailto:istruzione@com-zoppola.regione.fvg.it).  
Il bando è stato inviato per la pubblicazione alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Zoppola, 25.02.2010

IL RESPONSABILE DELL'AREA  
SERVIZI ALLA PERSONA/INFORMATICA  
f.to Cecco Lucia

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

Allegato A)

Marca da Bollo

€ 14,62

AL COMUNE DI ZOPPOLA  
Via Romanò nr.14  
33080 ZOPPOLA

APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEI SERVIZI PER MINORI DEL COMUNE DI ZOPPOLA - DEL CENTRO DIURNO ANZIANI E SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE TERRITORIALE. PERIODO DAL 01.07.2010 AL 31/07/2015.

Il sottoscritto .....  
nato il.....a.....  
residente a ..... In via/piazza .....n. ....,  
nella qualità di .....  
dell'impresa.....  
con sede a .....in via/piazza .....n. ....  
c.f. .... p.i. ....  
tel. .... telefax ..... cellulare .....

**CHIEDE**

Di partecipare alla gara in oggetto:

**come impresa singola.**

Oppure

**come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra le seguenti imprese:

.....

Oppure

**come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra le seguenti imprese:

.....

Oppure

**come mandante** una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra le imprese:

.....

Oppure

**come mandante** una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra le seguenti imprese:

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

.....  
A tal fine

dichiaro

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i. consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e s.m.i., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

1. essere iscritti alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per un oggetto sociale afferente allo svolgimento di attività di ristorazione scolastica; le cooperative devono essere iscritte nell'apposito Albo delle Società Cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 e, se cooperative sociali, anche all'apposito Albo Regionale;
  2. non trovarsi in alcuna delle condizioni che determinano l'esclusione dalle procedure per l'affidamento dei pubblici contratti previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;
  3. essere in regola con gli obblighi della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008;
  4. non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art 1 - bis della Legge n. 383/2001, come modificato dal D.L. 25 Settembre 2002, n. 210, convertito in Legge n. 266/2002 in materia di emersione del lavoro sommerso;
  5. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori e soci/lavoratori secondo la legislazione vigente;
  6. essere in regola con le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la Legge n. 68/99, impegnandosi a presentare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, la certificazione DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) per i dipendenti assunti per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto;
  7. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
  8. non essere assoggettate a sanzioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs. n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis comma 1 del D.L. 223/2006 convertito nella Legge 248/2006;
  9. non essere assoggettate a cause ostative previste dalla vigente legislazione antimafia.
  10. essere in possesso della certificazione secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000 espressamente per l'attività di servizi di ristorazione scolastica;
- b) di essere aggiudicatario negli ultimi tre anni, di almeno un servizio identico – per tipologia – e uguale o superiore – per numero di pasti – in ciascun anno, con indicazione – per ciascun appalto - del soggetto committente, dell'oggetto, della data di affidamento del servizio, del periodo di esecuzione e del numero di pasti forniti;

**Committente   Oggetto   Data   affidamento   Periodo   esecuz.   N.pasti   forniti**

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

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

11. di possedere un fatturato globale dell'ultimo triennio (2006/2007/2008) non inferiore a € 1.582.700,00 (oneri fiscali esclusi) nel settore della ristorazione scolastica e non inferiore a € 317.340,00 (oneri fiscali esclusi) per ciascun anno;
  
12. disporre di un centro produzione pasti, in regola – secondo la normativa vigente - con gli aspetti igienico-sanitari nonché urbanistico-edilizi, nel raggio di 25 Km dalla Scuola Elementare “Card. Costantini” di Castions di Zoppola, calcolati sulla base del percorso stradale ed a tal scopo specifica l'indirizzo esatto del centro ed il percorso sul quale è stata misurata la distanza dal confine comunale:  
.....  
.....  
.....
  
13. di accettare tutte le disposizioni contenute, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto e loro allegati;
  
14. di aver preso conoscenza dell'ubicazione del centro di cottura, dei plessi scolastici e del centro diurno anziani, delle caratteristiche delle attrezzature ivi presenti, dei refettori e dei locali destinati al servizio, e di tutte le circostanze particolari e generali che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sull'esecuzione delle prestazioni, e di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta fatta;
  
15. di possedere l'organizzazione ed i mezzi per la corretta esecuzione del servizio nei termini e secondo le prescrizioni dell'appalto;

Data \_\_\_\_\_

FIRMA

**A pena di esclusione:**

*Alla dichiarazione dovrà essere allegata copia fotostatica non autenticata di un documento valido di identità del sottoscrittore della dichiarazione (art. 38, c. 3, D.P.R. 445/2000);*

*- il dichiarante dovrà obbligatoriamente, in presenza di alternative, apporre un segno sull'ipotesi che interessa oppure depennare l'ipotesi che non interessa.*

*Si informa, ai sensi D.Lgs. n. 196/2003, che i dati forniti sono raccolti e trattati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.*

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica  
Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

Marca da Bollo  
€ 14,62

**Allegato B)**  
(modello offerta)

AL COMUNE DI ZOPPOLA

OGGETTO: APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEI SERVIZI PER MINORI DEL COMUNE DI ZOPPOLA - DEL CENTRO DIURNO ANZIANI E SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE TERRITORIALE.  
PERIODO dal 01.07.2010 AL 31/7/2015.

Il sottoscritto .....  
nato il.....a.....  
residente a ..... In via/piazza .....n. ....,  
nella qualità di .....  
dell'impresa.....  
con sede a .....in via/piazza .....n. ....  
c.f. .... p.i. ....  
tel. .... telefax ..... cellulare .....

**come impresa singola.**

Oppure

**come capogruppo** di un’associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra le seguenti imprese:  
.....

Oppure

**come capogruppo** di un’associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra le seguenti imprese:  
.....

Oppure

**come mandante** una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra le imprese:  
.....  
.....

*Disciplinare di gara d’Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica*  
*Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....

Oppure

**come mandante** una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra le seguenti imprese:.....

**Offre/offrono**

- il prezzo netto unitario per ogni singolo pasto di € \_\_\_\_\_(Euro: .....*prezzo in lettere*) al netto di IVA Indicare la percentuale di IVA da applicare \_\_\_\_%;

Dichiara che il prezzo offerto è comprensivo di tutti i costi relativi alla fornitura del servizio oggetto di questo appalto, come in particolare descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto, nessuno escluso.

Nel caso di imprese riunite o consorziate costituite o da costituire aggiungere:

*Dichiara che le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori (ex art. 37 c. 4 del D.lgs 12.04.2006, n. 163) sono quelle sottoriportate, nella misura a fianco di ciascuna indicata:*

Descrizione della parte del servizio ..... Operatore ..... importo (o percentuale) .....

Descrizione della parte del servizio ..... Operatore ..... importo (o percentuale) .....

Data .....

**Il/i concorrente/i**

.....

.....

(Timbro e firma leggibili)

N.B. Nel caso di consorzi o ATI non ancora costituiti l'offerta dovrà essere sottoscritta dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti od i consorzi.

*Disciplinare di gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica  
Firma del Legale Rappresentante per accettazione*

.....