



Comune di Roccamonfina

Provincia di Caserta

BANDO DI GARA PER L'AGGIUDICAZIONE MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B DEL D. LGS. 50/2016 DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI ROCCAMONFINA A.S. 2016/2017. CODICE CIG Z841B4A495.

In esecuzione della Determinazione del Responsabile Area Amministrativa n. _____ del _____ è indetta una gara per l'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica, mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno 5 operatori economici ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B del D.Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Qualora il numero degli operatori interessati dovesse essere superiore a 5, il Comune si riserva di richiedere le offerte a 5 operatori scelti in base al criterio dell'ordine cronologico di risposta all'AVVISO Pubblico individuato in base al numero di protocollo. Qualora il numero degli operatori interessati dovesse essere inferiore a 5, il Comune richiederà le offerte a tutti gli operatori che hanno manifestato il proprio interesse all'AVVISO pubblico pubblicato.

1. STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI ROCCAMONFINA (CE) – Piazza Nicola Amore.

2. SERVIZIO RESPONSABILE

Amministrativo – Dott. Nadia Greco – Segretario Comunale

3. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Nadia Greco – Segretario Comunale

4. CLASSIFICAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è contemplato, ai sensi dell'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016, nell'Allegato IX, nomenclatura CPV 55512000-2 Servizi di mensa scolastica.

5. RIFERIMENTI NORMATIVI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Trattandosi di appalto pubblico di servizi, l'intera procedura di gara è disciplinata, esclusivamente, dalle norme richiamate dall'art. 36, comma 2 lett. b del D.Lgs. 50/2016, dall'art. 144 del medesimo decreto, nonché dalle norme del codice civile e da quanto previsto dal capitolato d'appalto, dal presente bando di gara e dai relativi allegati, approvati con determinazione del Responsabile del Servizio.

L'appalto sarà aggiudicato in favore del soggetto che conseguirà il punteggio più elevato a seguito della valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta sulla base dei criteri indicati nel capitolato d'appalto.

Offerta tecnica: punteggio massimo attribuibile 65/100

Offerta economica: punteggio massimo attribuibile 35/100

Totale punti a disposizione: 100/100

In caso di parità fra due o più offerte, l'appalto sarà affidato al soggetto che avrà ottenuto il maggiore punteggio nella parte relativa alla valutazione della qualità; in caso di ulteriore parità fra uno o più soggetti, si procederà all'estrazione mediante sorteggio fra questi ultimi.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purchè il punteggio raggiunto per l'offerta tecnica sia almeno pari a 30.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

6. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE

Il servizio ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti per gli alunni nonché il personale avente diritto della scuola dell'infanzia e primaria di Roccamonfina, orientativamente dal 15 ottobre 2016 al 31 maggio 2017 secondo le modalità e le specifiche contenute nel capitolato speciale di appalto e nella documentazione allegata al presente avviso e pubblicati sul sito dell'Ente.

7. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo unitario a base d'asta è pari ad € 4,00 compreso IVA, per una previsione massima, non impegnativa per l'Amministrazione, di € 39.200,00 compreso IVA, per l'anno scolastico 2016/2017.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.

Il corrispettivo mensile, in rapporto al numero di pasti effettivamente ordinati ed erogati, sarà pagato, previa presentazione di regolare fattura e verifica D.U.R.C., secondo le modalità previste dal capitolato ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

8. FINANZIAMENTO

L'intero costo del servizio sarà coperto integralmente dagli utenti.

Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dal capitolato ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45, commi 1 e 2 del D.Lgs. 50/2016 che:

- 1) siano in possesso dei requisiti di ordine generale per la partecipazione alle gare, con particolare riferimento alle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- 2) siano iscritti alla C.C.I.A.A. per settore di attività adeguato all'affidamenti di che trattasi;
- 3) non si trovino nelle condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32 ter e 32 quater del Codice Penale;
- 4) rispettino, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;
- 5) siano in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili a norma della L. n. 68/99, qualora soggette alla disciplina ivi contenuta;
- 6) adempiano, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- 7) non si trovino in rapporti di controllo e di collegamento determinati ai sensi dell'art. 2359 cod. civ. con altre imprese che partecipino alla gara;
- 8) dispongano di idoneo locale per la conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti presso il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente;

9) siano in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione ed il confezionamento di cibi cotti da asporto per ristorazione collettiva e di tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi con centro di cottura, ubicato a non oltre 25 (venticinque) chilometri (calcolati secondo i parametri "ViaMichelin" on line) dal plesso scolastico;

- 10) siano in possesso di certificazione per il sistema di qualità UNI EN ISO 9001/2008 inerente alla progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, in corso di validità;
- 11) ottemperino alle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- 12) adottino per il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente appalto una procedura di controllo secondo il sistema HACCP ai sensi delle disposizioni vigenti in materia;
- 13) utilizzino mezzi per la veicolazione dei pasti idonei ai sensi dell'art.43 del D.P.R. 327/1980;

- 14) utilizzino contenitori per il trasporto degli alimenti che rispettino le norme di legge;
- 15) abbiano effettuato, prima di presentare l'offerta, sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, un sopralluogo al fine di avere esatta conoscenza del refettorio, delle attrezzature, delle modalità di funzionamento delle stesse, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione delle condizioni contrattuali e di averle ritenute tali da consentire la formulazione dell'offerta;
- 16) abbiano preso conoscenza del capitolato di appalto e di accettare, senza riserva o eccezione alcuna, tutte le clausole in essi contenute;
- 17) si impegnino ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i. nonché ad adempiere a tutti gli obblighi con le modalità, nei tempi e con le conseguenze previste;
- 18) siano in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti ed in regola con il versamento agli enti previdenziali di competenza;
- 19) si impegnino ad applicare in favore dei dipendenti ovvero dei soci lavoratori, se si tratta di società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi, previdenziali ed assicurativi non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi vigenti;
- 20) siano in regola con gli adempimenti fiscali.

10. TERMINI DI PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le ditte interessate alla partecipazione alla gara e che hanno manifestato il proprio interesse dovranno far pervenire, a mano o a mezzo raccomandata, entro e non oltre le ore **14.00 del giorno che sarà comunicato sulla lettera invito, a pena di esclusione**, un plico di spedizione (busta grande) controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del nominativo del mittente e l'oggetto di gara con la seguente dicitura "Gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica Scuola dell'infanzia e primaria di Roccamonfina a.s. 2016/2017" al seguente indirizzo Comune di Roccamonfina Piazza Nicola Amore Roccamonfina (CE).

Non farà fede il timbro postale.

A pena di esclusione, nel plico di spedizione devono essere contenute tre buste separate, controfirmate sui lembi di chiusura e riportanti, rispettivamente, le seguenti diciture:

- "A" DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.**
- "B" DOCUMENTAZIONE OFFERTA TECNICA.**
- "C" OFFERTA ECONOMICA.**

11.1) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Busta "A")

La busta "A" dovrà recare all'esterno l'indicazione leggibile del mittente e la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

In tale busta dovrà essere inserita a pena di esclusione, la seguente documentazione redatta in lingua italiana:
a. Istanza di ammissione alla gara redatta secondo lo schema predisposto dall'Amministrazione (**allegato 1**), contenente le generalità complete del firmatario, titolare o legale rappresentante della Ditta e gli estremi di identificazione dello stesso (compreso il numero di Partita IVA / Codice Fiscale) e le dichiarazioni espressamente indicate.

Detta istanza, siglata in ogni pagina e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante, dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del firmatario stesso, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Le dichiarazioni di cui sopra devono riguardare, specificamente, a pena di esclusione, i singoli punti indicati nello schema di istanza allegato.

La stazione appaltante si riserva di effettuare controlli anche a campione per la verifica della veridicità delle dichiarazioni rese.

Ferme restando le sanzioni penali di cui all'art 76 dello stesso D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni non veritiere comporteranno l'esclusione del concorrente.

Nella domanda di partecipazione dovrà essere obbligatoriamente indicato il domicilio eletto per la ricezione delle comunicazioni nonché il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica al fine dell'invio delle stesse.

b. Documentazione per avvalimento (solo per chi ne dovesse far ricorso) ai sensi dell' art. 89 D.Lgs. n. 50/2016.

c. Cauzione provvisoria, mediante versamento sul ccb IBAN IT370 05308 75070 000000000352 intestato al Comune di Roccamonfina o fidejussione bancaria/assicurativa dello stesso importo, pari al 2%

dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016. Tale cauzione sarà restituita al termine della procedura di gara.

11.2) BUSTA B - OFFERTA TECNICA

(PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 65)

Questa busta, debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà recare all'esterno l'indicazione leggibile del mittente e la dicitura "**DOCUMENTAZIONE OFFERTA TECNICA**" e dovrà contenere:

a. **tabella** informazioni per il calcolo del punteggio relativo alla qualità da prodursi, utilizzando il modulo predisposto dall'Amministrazione, **allegato n. 2** ;

b. **documentazione** richiesta dalla tabella sopra citata.

La documentazione per la valutazione qualitativa dovrà essere siglata in ogni pagina, sottoscritta con firma per esteso dal titolare/ legale rappresentante e corredata, a pena di esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del firmatario stesso, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

11.3) OFFERTA ECONOMICA (Busta "C")

(PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 35)

Questa busta, debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà recare all'esterno l'indicazione leggibile del mittente e la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**".

L'**offerta economica** dovrà essere redatta, secondo l'apposito modulo predisposto dall'Amministrazione, **allegato n. 3**, senza abrasioni o correzioni di sorta e sottoscritta con firma per esteso dal titolare/legale rappresentante e corredata, a pena di esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del firmatario stesso, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.

Essa dovrà indicare (in cifre ed in lettere) il prezzo offerto (IVA inclusa).

In caso di discordanza fra gli importi indicati in cifre e in lettere, vale l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Saranno prese in considerazione solamente le offerte al ribasso rispetto al prezzo di base d'asta.

Si precisa che, in caso di imprese riunite, l'offerta deve essere espressa dall'impresa mandataria "in nome e per conto proprio e dei mandanti". Qualora i soggetti non siano ancora costituiti, l'offerta stessa dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento o il consorzio e alla quale sarà allegata copia fotostatica di un documento di identità di tutti i sottoscrittori, contenente l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse ditte conferiranno mandato speciale con rappresentanza ad una di esse indicandone il nominativo e qualificandola come capogruppo.

L'offerta economica non dovrà, pena l'esclusione dalla gara, contenere alcuna condizione concernente modalità di pagamento, limitazioni di validità o altri elementi in contrasto con le norme di gara.

12. ESCLUSIONI ED AVVERTENZE

Si precisa che il recapito del plico nel suo complesso è ad esclusivo rischio del mittente: farà fede unicamente il timbro di arrivo all'ufficio protocollo. In caso di spedizione a mezzo del servizio postale, non farà fede la data di spedizione. Oltre il termine fissato per la presentazione del plico, non sarà ritenuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Le informazioni inserite nella documentazione amministrativa e per la valutazione qualitativa, dovranno essere esaurienti, precise e sufficienti, per consentire una adeguata valutazione da parte dell'Amministrazione appaltante.

L'Amministrazione si riserva, se necessario, di richiedere integrazioni alla documentazione presentata, ai sensi delle vigenti disposizioni.

La mancanza, irregolarità o incompletezza della documentazione richiesta ai punti precedenti è sanzionata con l'esclusione dalla gara.

Qualora risultassero presentate dichiarazioni non veritiere, questa Amministrazione trasmetterà gli atti all'Autorità Giudiziaria ed adotterà le sanzioni previste dalla legislazione vigente, che comprendono, tra l'altro, la revoca dell'aggiudicazione della gara e l'esclusione dalla partecipazione a gare future.

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;

- trascorso il termine fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine indicato nella presente;
- saranno esclusi i plichi che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, risultino palesemente manomessi o le cui modalità di chiusura non diano sufficiente garanzia di autenticità e segretezza dell'offerta.

Non è in nessun caso ammesso il subappalto del servizio, o parte di esso, a terzi.

Costituirà causa di esclusione:

- a) mancato adempimento alle prescrizioni previste dal codice, dal regolamento e da altre disposizioni di legge;
- b) incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali;
- c) non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione tale da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

13. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

L'esperimento della gara, affidato ad apposita Commissione, si svolgerà nella casa comunale sita in Piazza Nicola Amore, in tre momenti:

- a) nel giorno che sarà comunicato sulla lettera invito, si procederà in seduta pubblica all'apertura della busta contenente i documenti per l'ammissibilità operando nel contempo la verifica della presenza ed integrità delle altre due buste contenenti la documentazione tecnica e l'offerta economica.
- b) Successivamente, si procederà alla valutazione della documentazione per l'offerta tecnica e all'attribuzione dei punteggi in forma segreta, secondo i criteri di valutazione riportati nel capitolato d'appalto.
- c) In seduta pubblica, infine, saranno comunicati i risultati delle offerte tecniche e si procederà all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche e alla somma dei punteggi per addivenire alla determinazione dell'offerta più vantaggiosa.

A questo punto, la Commissione formalizzerà la graduatoria di merito delle offerte.

Alla gara in seduta pubblica potranno partecipare i legali rappresentanti dei soggetti interessati ovvero persone munite di specifica delega, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti;

14. AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'impresa che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l'offerta tecnica e per l'offerta economica purchè si sia raggiunto un minimo di punti 30 per l'offerta tecnica.

L'attribuzione del punteggio per l'offerta tecnica e per l'offerta economica consentirà la stesura di una graduatoria di merito dei concorrenti, formata secondo l'ordine decrescente del punteggio complessivo da ciascuno riportato.

La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'amministrazione comunale soltanto dopo l'approvazione di tutti gli atti di gara.

L'impresa aggiudicataria rimarrà immediatamente vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione nelle more della stipula del contratto.

15. ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere, entro 15 giorni dalla richiesta, a pena di decadenza dall'aggiudicazione:

- alla costituzione del deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo contrattuale esclusa Iva, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016;
- all'invio di ogni altra documentazione ritenuta necessaria per la verifica delle dichiarazioni presentate ai fini della gara e/o richiesta dal Capitolato.

Il legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi presso gli uffici dell'amministrazione comunale per la stipula del contratto nel termine che sarà comunicato.

Le spese relative alla stipula del contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria, saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta è tenuta a comunicare al Comune l'elenco del personale addetto allo svolgimento del servizio ed a trasmettere copia degli attestati previsti in materia per il personale adibito alla mensa e della polizza fideiussoria per responsabilità civile per danni a persone o cose all'uopo stipulata e del piano di autocontrollo HACCP redatto ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007.

Ove l'impresa non ottemperi a quanto richiesto, nei termini indicati, si procederà, con provvedimento motivato, all'annullamento dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione provvisoria e all'assegnazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

16. VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta risulterà valida per tutta la durata del servizio.

17. CONTROVERSIE

Per ogni controversia derivante dalla esecuzione del contratto, il Foro competente è quello di santa Maria Capua Vetere.

18. TUTELA PRIVACY

I dati forniti dai concorrenti in occasione della partecipazione alla presente gara saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento delle attività Istituzionali dell'Ente, dell'eventuale stipula e gestione del contratto e saranno archiviati in locali dell'Ente così come previsto dal D.Lgs. n. 196/2003.

Lì, 22/09/2016

*Il Responsabile Area Amministrativa
Dott. Nadia Greco*

Modulo per l'istanza di ammissione (da sottoscrivere e siglare in ogni pagina, a pena di esclusione).
BUSTA A.

MODULO DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI ROCCAMONFINA, ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente a _____ in via _____ n° _____
nella sua qualità di titolare / legale rappresentante _____
della Ditta _____
con sede legale in _____ Prov. _____
via/piazza _____ civ. _____
Codice fiscale _____ Partita IVA _____

CHIEDE

DI PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI ROCCAMONFINA ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

A tal fine, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n° 445 del 28.12.2000 e s.m.i., le sanzioni previste dal Codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative ai contratti pubblici,

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n° 445/2000 ed in conformità al D.Lgs. n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture":

- 1) che l'impresa partecipa alla gara
- in forma singola
 - ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016 e in forma:

(dovrà essere prodotta la presente dichiarazione da parte di ogni impresa associata o consorziata, pena l'esclusione)

- 2) di accettare quanto disposto dall'art 48 del D. Lgs. n. 50/2016 e, quindi, di impegnarsi alla formalizzazione di cui al comma 8 dell'articolo sopra citato.

(dichiarazione da effettuarsi solo ove ne ricorrano i presupposti)

- 3) **A)** che i Legali rappresentanti e gli altri soggetti con potere di rappresentanza **attualmente in carica** sono:

(in caso di impresa individuale indicare il Titolare)

Nome cognome	Luogo e data di nascita	Carica
--------------	-------------------------	--------

B) che direttori tecnici (*se presenti*) dell'Impresa **attualmente in carica** sono i Signori:

Nome cognome	Luogo e data di nascita	Carica
		Direttore tecnico
		Direttore tecnico
		Direttore tecnico

- 4) che la ditta non si trova in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80, D. Lgs. n. 50/2016;
- 5) a) che nei confronti delle persone di cui alle lettere **A)** e **B)** non ricorrono le condizioni di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
 b) (eventuale) che le persone di cui alla lett. A e B hanno riportato le seguenti condanne per le quali hanno beneficiato della non menzione;
- 6) (in caso di raggruppamenti e consorzi) non incorrere nei divieti di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;
- 7) di rispettare, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;
- 8) che con riferimento agli obblighi di cui alla L. n. 68/1999, l'impresa si trova nella seguente condizione:

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68) e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla medesima legge 68/99, in quanto occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000;

ovvero, in alternativa

- in sostituzione della certificazione di cui all'art. 17, della legge n. 68/1999, di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art. 17 della legge 68/99, in quanto occupa più di 35 dipendenti, oppure occupa da 15 a 35 dipendenti e ha effettuato una nuovo assunzione dopo il 18/01/2000.
- 9) di adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- 10) che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori ed in regola con i versamenti agli enti previdenziali di competenza:
1. INPS : presso la sede di _____, matricola n. _____
 (nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
 2. INAIL: presso la sede di _____, codice cliente n. _____
 (nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
 3. C.C.N.L. (riportare il settore pertinente) _____

11) che l'impresa:

- non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001
oppure

- si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
- 12)** di impegnarsi ad applicare a favore dei propri dipendenti ovvero dei soci lavoratori, se si tratta di società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi, previdenziali ed assicurativi non inferiori a quelli previsti dai contratti collettivi;
- 13)** di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- 14)** l'insussistenza di rapporti di controllo determinati ai sensi dell'art. 2359, comma 1, c.c., con altre imprese concorrenti alla medesima gara e l'insussistenza di un unico centro decisionale con altri concorrenti;
- 15)** di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32 ter e 32 quater del Codice Penale;
- 16)** che la ditta sopra generalizzata è iscritta alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di _____ Ufficio Registro Imprese di _____ nella sezione _____ al n. _____ per l'attività comprendente la categoria oggetto di gara (data di inizio attività dell'impresa _____);
- 17)** (*per le Cooperative e loro Consorzi*) che la ditta sopraindicata è iscritta presso _____ al n. _____ (*indicare estremi di iscrizione*) per l'attività comprendente la categoria oggetto d'appalto;
- 18)** (*per le Cooperative Sociali*) che la ditta sopraindicata è iscritta presso _____ al n. _____ (*indicare estremi di iscrizione*) per l'attività comprendente la categoria oggetto di gara (data di inizio attività dell'impresa);
- 19)** di essere in possesso di certificazione per il sistema di qualità UNI EN ISO 9001/2008 inerente alla progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, in corso di validità;
- 20)** di disporre di idoneo locale per la conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, presso il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente appalto, ubicato nel Comune di _____ - via _____ - rispondente a tutte le caratteristiche indicate nel capitolato d'appalto;
- 21)** di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione ed il confezionamento di pasti da asporto per ristorazione collettiva con centro di cottura ubicato entro 25 chilometri dal plesso scolastico;
- 22)** che, precisamente, i chilometri di distanza (calcolati secondo i parametri Via Michelin on line) del centro cottura, in disponibilità della Ditta dal plesso scolastico sono _____;
- 23)** di avere adottato per il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente appalto una procedura di controllo secondo il sistema HACCP previsto dalla vigente normativa;
- 24)** di ottemperare alle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- 25)** che i prodotti utilizzati sono di primissima qualità, non derivano da O.G.M. e non contengono O.G.M.;
- 26)** che i contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti rispettano le norme di legge;
- 27)** che i mezzi di trasporto utilizzati per l'esecuzione del servizio sono predisposti per il trasporto di alimenti come stabilito dal D.Lgs. n. 193/2007 e dal Capitolato d'appalto o, in mancanza, di impegnarsi ad acquisirli successivamente;
- 28)** di utilizzare mezzi per la veicolazione dei pasti idonei ai sensi dell'art.43 del D.P.R. 327/1980;
- 29)** di aver effettuato, prima di presentare l'offerta, sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, un sopralluogo e di aver preso esatta conoscenza delle condizioni di svolgimento del servizio che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta formulata;

30) di aver preso conoscenza del bando di gara, del capitolato d'appalto, e di accettare senza riserva o eccezione alcuna, tutte le clausole e le condizioni in essi contenute, nonché di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte anche in caso di aggiudicazione;

31) che, in caso di aggiudicazione, quanto contenuto nella documentazione per la valutazione qualitativa costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio;

32) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni (centottanta) consecutivi decorrenti dalla celebrazione della gara;

33) di impegnarsi a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio in affidamento dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza di stipulazione del contratto;

34) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a trasmettere prima dell'inizio del servizio, copia conforme all'originale della polizza assicurativa di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotte durante l'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale preposto con relativi attestati di cui alla normativa vigente in materia, piano di autocontrollo HACCP e a presentare, entro i termini stabiliti dal Comune, tutti i documenti, certificati e versamenti necessari per la sottoscrizione del contratto;

35) di impegnarsi ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i. nonché ad adempiere tutti gli obblighi nelle modalità, nei tempi e con le conseguenze ivi previste;

36) Di dare il proprio consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e di essere informato sul fatto che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente, nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Li _____ Data _____

TIMBRO e FIRMA
(leggibile e per esteso)

Allega:ricevuta del deposito cauzionale provvisorio da prestare sotto forma di cauzione o di fidejussione bancaria o polizza fidejussoria, a scelta dell'offerente, a garanzia degli impegni assunti con la presentazione dell'offerta, avente validità di almeno 180 giorni dalla data della gara;

- copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del/i sottoscrittore/i in corso di validità;
- documentazione per avvalimento (per chi ne dovesse far ricorso).

Istruzioni per la compilazione:

1. **La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte contrassegnando, se necessario, le parti che interessano.**
2. **Allegare la fotocopia di un documento di identità in corso di validità del soggetto dichiarante (carta di identità, patente di guida o passaporto).**
3. **Nel caso di Associazione di imprese, (riunite o da riunirsi) o di Consorzi, la presente istanza con tutte le dichiarazioni sopra richieste, dovrà essere compilata e prodotta, pena l'esclusione, da ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento.**
4. La dichiarazione e la documentazione allegata va inserita nella busta A "Documentazione amministrativa".
5. La presente dichiarazione deve essere siglata in ogni pagina e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal rappresentante legale o da suo procuratore; in tale ultimo caso, l'atto di procura dovrà essere allegato, a pena di esclusione, alla presente dichiarazione.

MODULO per tabella valutazione qualitativa. **Busta B.**

MODULO VALUTAZIONE QUALITATIVA

OGGETTO: OFFERTA QUALITATIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA RISTRETTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI ROCCAMONFINA, ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ AI SENSI DELL'ART. 12 E SS. DEL CAPITOLATO D'APPALTO.

[Barrare i quadratini, al fine di calcolare il punteggio relativo alla qualità]

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<p>1. CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZIO.</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>1 A) Prodotti DOP o IGP</p> <p>A1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>A2) <input type="checkbox"/> utilizzo di prodotti DOP o IGP (indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>1 B) Prodotti Biologici</p> <p>B1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>B2) <input type="checkbox"/> utilizzo di prodotti biologici; (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni) (indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>1 C) Alimenti a filiera corta</p> <p>C1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p>

	<p>C2☐ utilizzo di alimenti a filiera corta: (indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>1 D)Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale:</p> <p>D1☑ nessuno utilizzo di detti prodotti;</p> <p>D2☑ utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale;</p> <p>D3☑ utilizzo esclusivo dei prodotti a ridotto impatto ambientale;</p> <p><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>
<p>2. DISTANZA DEL PUNTO DI COTTURA DAL PLESSO SCOLASTICO, NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO.</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>2.A) Distanza punto di cottura/plesso scolastico (barrare solo la casella che interessa)</p> <p>A1☑ Distanza compresa tra 16 e 25 km;</p> <p>A2☑ Distanza compresa tra 6 e 15 km;</p> <p>A3☑ Distanza compresa tra 0 e 5 km.</p> <p>2.B)Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato:</p> <p>(barrare solo la casella che interessa)</p> <p>B1)☑ rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p>B2)☑ rapporto tra 1/80 e 1/60 pasti prodotti/giorno</p> <p>B3)☑ rapporto inferiore 1/60 pasti prodotti/giorno</p> <p>2.C)Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione nel centro di cottura indicato:</p> <p>(barrare la casella o le caselle che interessano)</p> <p>C1☑ Presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di</p>

	<p>almeno 5 anni</p> <p>C2 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea specifica;;</p> <p>C3 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc,)</p> <p><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>
<p>3. PROPOSTE MIGLIORATIVE.</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>A) <input type="checkbox"/> Nessuna proposta migliorativa;</p> <p>B) <input type="checkbox"/> ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.): allegare proposta.</p> <p>C) <input type="checkbox"/> sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.: allegare proposta.</p> <p>D) <input type="checkbox"/> ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.): allegare proposta.</p> <p>E) <input type="checkbox"/> organizzazione e preparazione a spesa della Ditta di un menù particolare in occasione di evento indicato dalla Direzione scolastica: allegare proposta.</p> <p>F) <input type="checkbox"/> altre proposte migliorative: (indicare le proposte).</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>allegare le proposte indicate contenenti indicazioni dettagliate.</p> <p>Le voci di cui sopra sono cumulabili tra loro.</p>
<p>4. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>A) <input type="checkbox"/> Nessun piano;</p> <p>B) <input type="checkbox"/> Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;</p> <p>C) <input type="checkbox"/> Strumenti di informazione rivolti agli</p>

	utenti (autocertificazione dettagliata o presentazione della documentazione) Le voci di cui sopra sono cumulabili tra loro
5. NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO.	INDICARE IL NUMERO:

Come indicato nel capitolato, oltre ai 35 punti attribuibili al massimo per il prezzo del pasto, verranno assegnati al massimo altri 65 punti per la qualità del servizio (**è necessario raggiungere un punteggio minimo di 30 per l'offerta tecnica**). Per la qualità, il punteggio verrà calcolato sommando i punti attribuiti dalla Commissione in base alle caselle che verranno barrate nella tabella sopra riportata.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, Art. 95 co.3 del d.lgs. 50/2016, resta inteso che quanto contenuto nella presente documentazione per la "valutazione qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In riferimento a quanto sopra dichiarato, io sottoscritto
(legale rappresentante della ditta) nato a
il, dichiaro di essere
 consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dagli
 artt. 75-76 del D.P.R. 445/2000.

Eventuali annotazioni della ditta: _____

Data _____

TIMBRO E FIRMA
 (leggibile e per esteso)

Allega:

- Copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.
- Tutte le autocertificazioni, gli eventuali documenti e le eventuali proposte migliorative

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

ALLEGATO N. 3

MODULO OFFERTA ECONOMICA. BUSTA C.

OGGETTO: PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI ROCCAMONFINA ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente a _____ in via _____ n° _____,
nella sua qualità di titolare / legale rappresentante _____
della Ditta _____
con sede legale in _____ Prov. _____
via/piazza _____ civ. _____
Codice fiscale _____ Partita IVA _____,
in possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi per l'assunzione di pubblici appalti, al fine di partecipare alla gara di cui all'oggetto presenta la propria seguente offerta economica:

OVVERO

(in caso di raggruppamento)

I sottoscritti.....

DICHIARA/DICHIARANO

1. Che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa fino a 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione delle offerte;
2. Di accettare tutte le prescrizioni del capitolato speciale d'appalto;
3. Di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione del servizio e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione del corrispettivo ritenuto remunerativo;
4. Di accettare in modo pieno ed incondizionato che l'aggiudicazione avvenga ad insindacabile giudizio da parte della Commissione giudicatrice;
5. Di accettare in modo pieno ed incondizionato che la gara possa non essere aggiudicata e che la Stazione appaltante possa sospendere o indire nuovamente la stessa;
6. Che come indicato nell'art. 12 E 13 E SS. Capitolato speciale d'appalto, all'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 35 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori.

FORMULA/FORMLANO

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica a.s. 2016/2017, per l'intera durata dell'appalto, la seguente offerta economica:

COSTO DEL SINGOLO PASTO:

€ _____ in lettere _____ OLTRE Iva al 4% PER UN

TOTALE DI _____

Data _____

TIMBRO E FIRMA
(leggibile e per esteso)

Istruzioni per la compilazione:

1. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte.
2. Allegare la fotocopia di un documento di identità in corso di validità del soggetto dichiarante (carta di identità, patente di guida o passaporto).