

**CIG 29939161A4**

**COMUNE DI VENASCA – Provincia di Cuneo**

**BANDO DI GARA INTEGRALE  
SERVIZIO MENSA SCUOLA PRIMARIA E  
SECONDARIA DI PRIMO GRADO  
ANNI SCOLASTICI 2011-2012 / 2012-2013**

**Importo complessivo presunto dell'appalto € 24.000,00+IVA**

In esecuzione della determinazione Area Amministrativa n. 136 del 12/07/2011

**1. Soggetto appaltante:**

**Comune di VENASCA – Via G. Marconi 19 – 12020 VENASCA (CN)  
Tel. 0175 567353 – Fax 0175 567006**

**2. Categoria di servizio:**

Fornitura, confezionamento, trasporto e somministrazione pasti agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, nonché pulizia e riassetto del refettorio alle condizioni indicate nel capitolato.

**3. Tipologia del Servizio:**

Servizio svolto da ditte in possesso dei requisiti di legge.

**4. Luogo di esecuzione:**

Comune di Venasca – nei locali della Bocciofila siti in Via Campo Sportivo n. 11 come indicato nell'art. 1 del Capitolato.

**5. Prezzo a base d'asta:**

€ 5,00 + IVA 4% per presunti 2.400 pasti per anno scolastico.

Il numero dei pasti indicato nel Capitolato d'Appalto è da ritenersi indicativo e non impegna l'Ente appaltante. Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta appaltatrice per eventuali variazioni quantitative aggiuntive o in diminuzione che potrebbero verificarsi nel corso della durata dell'appalto;

**6. Durata del servizio:**

Anni Scolastici 2 (due) e più precisamente A.S. 2011-2012 e 2012-2013 quindi con decorrenza dal giorno dell'affidamento del servizio sino al termine dell'anno scolastico 2012/2013.

**7. Richiesta documenti:**

7.a) Il Capitolato deve essere richiesto all'Ufficio Segreteria: tel. 0175 567353, fax 0175 567006 – e-mail: sindaco.venasca@ruparpiemonte.it ;

7.b) Modalità: ritiro documentazione in formato cartaceo o su floppy disk fornito dall'utente, direttamente presso gli Uffici Comunali ovvero richiesta di inoltro a mezzo e-mail.

## **8. Apertura offerte:**

8.a) In seduta pubblica;

8.b) Data di apertura delle offerte: **19 agosto 2011 ore 11.00** presso la Sede Comunale. Il servizio sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida e vantaggiosa per l'amministrazione comunale. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

## **9. Procedura e criteri di aggiudicazione:**

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.L.VO 12/04/2006 n. 163 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del soprarichiamato Decreto Legislativo rapportata al prezzo più basso posto a base di gara determinato nella misura di € 5,00 (euro cinquevirgolazero) a pasto e in base a valutazione tecnico-qualitativa.

Nel caso in cui si presentassero offerte caratterizzate da un prezzo anormalmente basso si procederà ai sensi degli artt. 86 co. 2 – 3 – 3 bis e 3 ter, 87, 88 e 89 co. 1 del D.L.VO 163/2006 e ss.mm.ii;

La Commissione di gara, nel giorno stabilito, esaminerà la relativa documentazione (busta n. 1) e le offerte pervenute ed assegnerà il servizio alla ditta che avrà formulato l'offerta più vantaggiosa tenendo conto non solo del fattore economico (busta n. 3), ma anche della valutazione tecnico-qualitativa (busta n. 2).

Le Ditte concorrenti dovranno tassativamente produrre la seguente documentazione per la partecipazione alla gara a pena di esclusione:

N. 1 plico sigillato con la ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente indirizzato al Sindaco del Comune di Venasca con la seguente dicitura esterna:

**“GARA DEL GIORNO 19 AGOSTO 2011 ORE 11.00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO”**

All'interno del plico dovranno essere inserite n. 3 buste:

BUSTA n. 1 con la seguente dicitura esterna: **“GARA DEL GIORNO 19 AGOSTO 2011 ORE 11.00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – DOCUMENTAZIONE”**

nella quale dovranno essere inseriti:

- a) **Dichiarazione sostitutiva** redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000 su foglio in carta libera, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della Ditta, con allegata fotocopia non autenticata di un documento d'identità, in corso di validità, di chi ha apposto la sottoscrizione, secondo lo schema allegato al presente bando di Gara, contenente dichiarazioni successivamente verificabili, con esplicito riferimento al servizio oggetto del presente appalto. Si specifica che

dovranno essere comunicati tutti i dati richiesti dallo schema, ed è data facoltà ai concorrenti di non utilizzare lo stampato all'uopo predisposto.

- b) **Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura – Registro Imprese** – di data non anteriore a mesi sei dalla data di ricevimento della presente in bollo **con verifica telematica antimafia**;
- c) **Cauzione provvisoria** - Ai sensi art. 75 D.L.VO 163/06, nella misura del **2%** dell'importo complessivo della concessione, riferita al biennio scolastico e pertanto pari a € 480,00 da prestarsi in **contanti** oppure in **titoli** del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate a titolo di pegno a favore del Comune di Venasca, oppure – a scelta dell'offerente - nella forma della **fideiussione** bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107, D.L.VO 385/93 e autorizzati a sensi D.P.R. 115/04, con durata pari almeno a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
- Qualora la cauzione provvisoria sia prestata in **contanti** oppure in **titoli** del debito pubblico garantiti dallo Stato, dovrà essere corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno incondizionato di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, d.lg.163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.
- In caso di cauzione provvisoria prodotta in forma di **fideiussione**, essa dovrà contenere:
- l'impegno incondizionato di un fidejussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, D.L.VO 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, **a pena di esclusione**;
  - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale *ex art.1944 cod.civ.*;
  - la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, cod.civ.;
  - l'indicazione dell'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, **a pena di esclusione**.
- L'**importo** della garanzia, è **ridotto del cinquanta per cento** per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta nella BUSTA 1 "**documentazione amministrativa**", il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.
- La garanzia fideiussoria dovrà altresì essere corredata da:
- **dichiarazione** rilasciata dal legale rappresentante del fideiussore attestante l'identità e i poteri di rappresentanza del funzionario firmatario la fideiussione, o
  - copia della **procura** rilasciata dal fideiussore al funzionario firmatario la fideiussione.
- La mancanza della cauzione comporta **l'esclusione dell'offerta**.
- d) **Documento attestante la certificazione di qualità**, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 (o successive); la certificazione di qualità dovrà essere valida alla data di presentazione per il settore della ristorazione.
- e) **Almeno una dichiarazione di un Istituto Bancario**, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta, che attesti la solidità economica dell'Impresa;
- f) **Almeno tre dichiarazioni di altrettanti Enti affidatari di servizi** svolti presso qualunque tipo di ente pubblico, che attestino che il servizio è stato svolto in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso;

- g) **Dichiarazione sostitutiva**, in carta libera attestante il fatto che la ditta, negli ultimi tre anni (2008/2010), ha fatturato un importo pari ad almeno 750.000,00 Euro;
- h) **Una relazione sulle metodologie** adottate per la preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti;  
(La relazione DOVRA' essere caratterizzata dalla chiarezza in ordine agli impegni che la ditta intende assumere e SINTETICA)
- i) **Impegno**, in caso di aggiudicazione, a presentare un menù tipo vistato dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) con riserva da parte di questa Amministrazione di apportare le modifiche che riterrà più opportune;
- j) **Certificazione di ricognizione dei luoghi**;

L'assenza o la mancata corrispondenza a quanto richiesto di tali documenti o dichiarazioni, determineranno l'esclusione dalla procedura di gara, tranne per quanto concerne il documento contrassegnato dalla lettera j) che potrà, in mancanza, essere richiesto dalla Commissione agli Uffici Comunali.

**BUSTA N. 2 - "GARA DEL GIORNO 19 AGOSTO 2011 ORE 11.00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE CON STOVIGLIE ED ATTREZZATURE COMUNALI, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011-2012 / 2012-2013 A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO - PROGETTO DI QUALITA'"**

**BUSTA N. 3 - "GARA DEL GIORNO 19 AGOSTO 2011 ORE 11.00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO IL REFETTORIO COMUNALE CON STOVIGLIE ED ATTREZZATURE COMUNALI, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011-2012 / 2012-2013 A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO - OFFERTA ECONOMICA"**

#### **10) Redazione offerta economica (BUSTA N. 3)**

L'offerta economica, redatta in lingua italiana, su carta legale, sottoscritta dal rappresentante legale della Ditta concorrente dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base d'asta, così in cifre come in lettere. L'offerta dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo **riferito a ogni singolo pasto, al netto di IVA**. Si precisa che nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'appaltatore tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **11) Modalità di aggiudicazione**

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta più vantaggiosa in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- a) PREZZO (busta N. 3) punti 40/100  
b) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA (busta N. 2) punti 60/100

A tal fine verrà osservata la qui descritta procedura:

### **1) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA**

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa la Ditta dovrà produrre, la seguente documentazione redatta sulla base delle schede allegare in cui vengono descritte le caratteristiche del servizio:

- a) Relazione sulla qualità delle derrate utilizzate – All. A;
- b) Relazione sull'approvvigionamento delle derrate (fornitori, frequenza di acquisto generi alimentari) – All. B;
- c) Quadro del numero del personale che verrà impiegato nello svolgimento del servizio presso la mensa, le rispettive mansioni ed il monte ore complessivo di una giornata di lavoro – Modalità di veicolazione – All. C;
- d) Proposta della ditta sulla frequenza e quantità di analisi e controlli per la ricerca di residui chimici – All. D;
- e) Proposta migliorativa che l'impresa aggiudicataria si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico dell'Amministrazione Comunale – All. E.

Antecedentemente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (**busta n. 3**), verrà esaminata la documentazione presentata (**busta n. 2**) attribuendo, per tutti i documenti a) b) c) d) e) il punteggio massimo di 60/100 così suddiviso:

- a) max punti 18/100
- b) max punti 10/100
- c) max punti 10/100
- d) max punti 10/100
- e) max punti 12/100

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico qualitativa avrà il punteggio qualità più alto, saranno attribuiti 60/100 punti ed alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Punteggio della ditta considerata}) \times 60 / (\text{Punteggio più elevato})$ .

### **2) PREZZI**

Alla Ditta che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il minore prezzo, verranno attribuiti 40/100 punti ed alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Prezzo dell'offerta più bassa}) \times 40 / (\text{Prezzo dell'offerta considerata})$

L'aggiudicazione del servizio avverrà in capo alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso in cui la somma dei punteggi dovesse risultare uguale tra due ditte il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio di progetto.

In caso di ulteriore parità, si procederà all'estrazione a sorte, in conformità di legge (Art. 77 R.D. 827/24).

In ogni caso l'aggiudicazione, mentre sarà vincolante per la ditta sin dalla presentazione dell'offerta, non impegnerà il Comune, se non dopo gli adempimenti richiesti all'aggiudicatario, successivamente alla gara e le approvazioni di legge.

Nel corso della procedura aperta, qualora si presentino motivate ragioni, l'Autorità che la presiede può stabilire la sospensione della stessa, il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune.

Infine si precisa che l'aggiudicazione sarà fatta anche se è pervenuta o sarà rimasta in gara una sola offerta valida.

A norma del D.Lgs n. 196/03 s.m.i. si informa che i dati forniti dai concorrenti in sede di gara, od in seguito acquisiti sul conto dell'aggiudicatario, saranno raccolti, registrati e memorizzati nell'ambito degli adempimenti relativi all'esecuzione del contratto. Tali dati saranno comunicati e pubblicati nelle forme previste dalla legge.

Questo Comune si riserva ampia facoltà di non procedere all'aggiudicazione della presente gara, senza che alcuno possa richiedere compensi o rimborsi di sorta. In caso di mancata aggiudicazione dell'appalto, le ditte concorrenti non potranno pretendere compensi di sorta inerenti le spese sostenute per partecipare alla gara.

#### **12) Informazioni sulla procedura di gara**

Le informazioni attinenti alla presente procedura aperta potranno essere richieste c/o l'Ufficio di Segreteria di questo Comune.

#### **13) Ricognizione dei luoghi (obbligatoria)**

Per la ricognizione dei locali ove deve essere effettuato il servizio occorre contattare il Comune di Venasca che provvederà a rilasciare apposita certificazione da includere nella documentazione di gara.

#### **14) Termini per la presentazione delle offerte**

Le offerte dovranno pervenire, a pena di esclusione, **entro il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno GIOVEDÌ 18 AGOSTO 2011** a mezzo del servizio postale di Stato, tramite raccomandata, **in piego chiuso**, sul quale dovrà essere indicato il nome del concorrente e l'oggetto dell'appalto. E' ammessa la presentazione diretta dei plichi da parte dei partecipanti all'Ufficio Protocollo del Comune o tramite corriere di fiducia della ditta; quale attestazione della data di ricevimento farà fede il timbro dell'Ufficio precitato.

**Indirizzo:** Comune di Venasca – Via G. Marconi 19 – 12020 VENASCA

#### **15) Documenti da allegare**

Le cauzioni e gli eventuali certificati presentati per la partecipazione alla gara verranno restituiti alle Ditte non aggiudicatarie entro 60 giorni dalla data di esecuzione della stessa.

#### **Costituirà motivo di esclusione dalla gara la mancanza di una sola delle dichiarazioni e dei documenti richiesti con il presente bando.**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Non è consentito ad una medesima impresa, sotto pena di automatica esclusione dalla gara di tutte le offerte presentate dalla stessa, presentare offerta singola e partecipare contemporaneamente ad Associazione di Imprese e/o Consorzi concorrenti, oppure partecipare contemporaneamente quale membro di più di una Associazione di Imprese e/o Consorzi.

#### **16) Apertura dei plichi**

L'apertura dei plichi avverrà in seduta pubblica, ad opera del Presidente dell'apposita Commissione nominata in ossequio al disposto dell'art. 84 del D.L.VO 12/04/2006 N. 163 e nella stessa seduta si

procederà alla verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa di cui alla Busta N. 1.

Potranno presenziare alla seduta pubblica i legali rappresentanti delle Ditte partecipanti o soggetti muniti di delega specifica, anche non notarile, conferita dai primi.

Successivamente, in seduta riservata, la Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche (BUSTA N. 2) ed all'assegnazione dei relativi punteggi.

Ultimata questa gara, in una nuova seduta pubblica, nella medesima giornata o in altra, previa comunicazione a mezzo fax agli offerenti, la Commissione giudicatrice concluderà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e procederà all'apertura delle offerte economiche (BUSTA N. 3) ed all'attribuzione dei relativi punteggi e, sulla base del risultato, stilerà la graduatoria provvisoria.

#### **16) Adempimenti successivi alla gara**

Successivamente alla gara il Comune procederà all'accertamento della sussistenza o meno, in capo alla ditta aggiudicataria ed alla seconda in graduatoria, dei requisiti richiesti con il presente bando.

In mancanza dei requisiti verrà annullata, con atto motivato, l'aggiudicazione e si rescinderà il contratto per colpa imputabile all'impresa, assegnando l'appalto al concorrente che segue in graduatoria, incamerando la cauzione.

Prima della stipula del Contratto la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla presentazione: di un menù tipo vistato dal SIAN che verrà vagliato e approvato dall'Amministrazione giusta disposto art. 20 comma 1 del Capitolato d'Appalto; dei progetti delle polizze assicurative ex art. 45 del Capitolato d'Appalto.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che verrà stabilito dall'Ente appaltante. Tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

**L'aggiudicatario, all'atto della stipulazione del contratto, dovrà versare la cauzione di cui all'art. 47 del capitolato d'appalto, sotto pena di revoca dell'assegnazione e l'incameramento della cauzione provvisoria.**

Il Comune richiederà direttamente al Tribunale competente il Certificato Generale del Casellario Giudiziale, nonché il Certificato dei Carichi Pendenti e quello fallimentare, riferiti a tutti i soggetti obbligati ai sensi della specifica normativa.

Tutti i documenti presentati dalla ditta aggiudicataria saranno trattenuti dalla stazione appaltante.

Tutte le spese di contratto (bolli, registrazione, copie contratto + allegati, diritti di rogito) sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa.

Fermi restando le previsioni della normativa antimafia ed i relativi adempimenti il Comune di Venasca, nel pubblico interesse, si riserva di non procedere alla stipulazione del contratto, ovvero di recedere dal contratto in corso di esecuzione, ove venga comunque a conoscenza, in sede di informative di cui all'art. 4, D.L. VO 490/94, di elementi o circostanze tali da comportare il venire meno del rapporto fiduciario con il concessionario.

Per quanto non previsto nel presente bando di gara, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti sulla materia.

Venasca, lì 15/07/2011



IL SEGRETARIO COMUNALE  
(MANFREDI dott.ssa Maragrazia)

ALLEGATI:

- 1) MODULO PER LA DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
- 2) SCHEDE PER LA VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA:
  - ALL. A
  - ALL. B
  - ALL. C
  - ALL. D
  - ALL. E



**Modello che può essere utilizzato per la dichiarazione sostitutiva richiesta dal Bando di Gara**

Spett.le COMUNE DI VENASCA  
Via G. Marconi 19  
VENASCA

**OGGETTO: SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 - Procedura aperta ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.L.VO 12/04/2006 N. 163.**

*Il sottoscritto* .....

*nato a* ..... *il* .....

*nella Sua qualità di* .....

*della ditta* .....

*con sede in* ..... *Via* .....

*C.F./P.IVA* .....

*chiede di essere ammesso alla gara per il servizio di cui all'oggetto, indetta dal Comune di Venasca, e a tal fine*

**DICHIARA ED ATTESTA**

***ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00, e consapevole delle responsabilità civili, penali e amministrative cui va incontro in caso di dichiarazioni mendaci o produzione di atti falsi, ai sensi degli artt. 75 e 76 del medesimo T.U.:***

- a) di essersi recato sul luogo dove deve eseguirsi il servizio e di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali;*
- b) di avere attentamente esaminato e di accettare, una per una, tutte le clausole contrattuali, nessuna esclusa contenute nel bando di gara, nel capitolato e negli allegati, che possono influire sull'esecuzione del servizio e di accettare senza riserve tutte le prescrizioni tecniche in essi contenute, di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;*
- c) di accettare tutti i controlli che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno effettuare;*
- d) la non sussistenza a carico del concorrente di misure di prevenzione di cui alla legge 31/5/1965, n. 575 e successive modifiche ed integrazioni (disposizioni antimafia);*
- e) di non trovarsi in una qualsiasi delle circostanze di cui all'art. 12 del D. Lgs. 157/95, così come modificato dal D. Lgs. 65/00 (requisiti morali);*
- f) l'inesistenza di violazioni gravi, definitivamente accertate, attinenti l'osservanza delle norme poste a tutela della prevenzione e della sicurezza sui luoghi di lavoro;*

g) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge 12/3/1999 n. 68);

**in alternativa\***

che l'Impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15;

h) di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta economica, del costo del lavoro e dei costi per la sicurezza e di aver adottato le misure prescritte dalla normativa vigente per la sicurezza dei lavoratori;

i) di essere in possesso della polizza assicurativa a favore della ditta per danni a terzi e ai dipendenti;

j) che le strutture che si intendono utilizzare per la preparazione dei pasti e lo stoccaggio delle derrate per il servizio oggetto dell'appalto dispongono delle autorizzazioni sanitarie previste per legge;

k) che la ditta è iscritta alla Camera di Commercio nello specifico settore inerente il servizio oggetto della gara, come specificato qui di seguito:

Numero iscrizione alla C.C.I.A.A. \_\_\_\_\_

ragione sociale \_\_\_\_\_

tipo società \_\_\_\_\_

nominativo Rappresentanti Legali \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

oggetto dell'attività \_\_\_\_\_

codice fiscale/Partita Iva \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Numero telefonico \_\_\_\_\_ numero fax \_\_\_\_\_

l) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad effettuare la fornitura dei pasti secondo le modalità indicate dal capitolato d'appalto;

m) di essere a conoscenza che, nel caso in cui il servizio non venisse effettuato nei termini previsti dal capitolato, verranno applicate le penali indicate nel capitolato d'appalto

n) che **intende / non intende\*** subappaltare a terzi i servizi come indicato nell'art. 49 del capitolato di gara;

o) di esprimere il consenso ai sensi del D.Lgs n. 196/03 e s.m.i. affinché il Comune di Venasca possa eseguire nelle forme di legge, il trattamento dei dati personali della ditta concorrente per finalità connesse o strumentali al presente rapporto contrattuale, nonché il consenso alla comunicazione e pubblicazione dei dati relativi al presente appalto;

p) di avere la piena disponibilità di mezzi ed attrezzature.

Lì, .....

Firma e timbro .....

**(Allegare fotocopia di un documento d'identità del firmatario)**

**\* depennare la parte che non interessa**

**BANDO DI GARA PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO IN CUCINA  
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI  
DI PROPRIETA' COMUNALE A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**ANNI SCOLASTICI 2011/2012 - 2012/2013**

**Allegato A) - relazione sulla qualità delle derrate alimentari (18 p).**

Il sottoscritto .....

nato a ..... il.....

residente in ..... via/p.za..... n.....

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta.....

con sede in ..... via/p.za.....

esprime la seguente offerta per la qualità delle derrate alimentari (barrare con una crocetta la casella che interessa nella colonna "scelta"):

PASTA

	scelta	punti	marche utilizzate
pasta di grano duro	<input type="checkbox"/>	3	
Altro	<input type="checkbox"/>	0	

CARNE  
ESCLUSIVAMENTE  
DI RAZZA  
PIEMONTESE.

TAGLI DI CARNE  
ROSSA  
(2 scelte)

Tipo	scelta	punti
Filetto	<input type="checkbox"/>	5
Sottofiletto	<input type="checkbox"/>	4
Coscia	<input type="checkbox"/>	2
Altro	<input type="checkbox"/>	1

Allegato A)

CARNI BIANCHE

<b>Tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
provenienza nazionale da allevamenti a terra		4
provenienza nazionale da allevamenti a batteria		2

TAGLI DI  
CARNI  
BIANCHE  
(2 scelte)

<b>Tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
Fesa di tacchino		5
Petto di pollo		4
Coscia di pollo		3
Altro		1

FRUTTA E VERDURA  
FRESCA

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
Coltivata e prodotta in Piemonte ad esclusione frutta tropicale ed agrumi		6
interamente di provenienza biologica		4
provenienza biologica per almeno l'80%		3
provenienza biologica per almeno il 50%		2
colture tradizionali		1

OLIO PER  
CONDIMENTO

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>	<b>marche utilizzate</b>
extravergine di oliva		4	
di oliva		2	

Allegato A)

OLIO PER  
COTTURA

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>Punti</b>	<b>marche utilizzate</b>
extravergine di oliva		4	
di oliva		2	
di semi di arachide		1	

FORMAGGIO PER  
CONDIMENTO

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
parmigiano reggiano		4
grana padano		2

E DICHIARA

**di obbligarsi ad utilizzare, nella preparazione dei pasti, le derrate suindicate con le relative caratteristiche qualitative e che le derrate alimentari e le bevande saranno conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, nonchè agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura. Dichiaro altresì che nella preparazione dei pasti non saranno utilizzati alimenti contenenti O.G.M.**

.....  
(data)

In fede  
Il titolare/legale rappresentante

---

**BANDO DI GARA PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO IN CUCINA  
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI  
DI PROPRIETA' COMUNALE A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**ANNI SCOLASTICI 2011/2012 - 2012/2013**

**Allegato B) - relazione sull'approvvigionamento delle derrate alimentari (10 p).**

Il sottoscritto .....

nato a ..... il.....

residente in ..... via/p.za..... n.....

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta .....

con sede in..... via/p.za.....

esprime la seguente offerta inerente la frequenza di approvvigionamento delle  
derrate alimentari (barrare con una crocetta la casella che interessa nella colonna  
"scelta"):

PANE con  
APPROVVIGIONAMENTO  
GIORNALIERO

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
fornitori locali		3
fornitori di altre province		1
altro		0

FRUTTA E ORTAGGI  
FRESCHI

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
3 volte alla settimana		4
2 volta alla settimana		2

TAGLI di CARNE ROSSA

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
giornaliera		5
ogni 48 ore		3

Allegato B)

BURRO E PRODOTTI  
CASEARI

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
Frequenza settimanale		4
altro		1

UOVA

<b>tipo</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
frequenza settimanale		4
altro		1

E DICHIARA

di accettare quanto indicato nel Capitolato di gara, in specifico all'articolo 17, di obbligarsi ad organizzare l'approvvigionamento delle derrate con le suindicate frequenze e di provvedere alla loro conservazione secondo gli standard previsti dalle vigenti leggi in materia, nonché agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura.

.....  
(data)

In fede  
Il titolare/legale rappresentante

**BANDO DI GARA PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO IN CUCINA  
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI  
DI PROPRIETA' COMUNALE A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**ANNI SCOLASTICI 2011/2012 - 2012/2013**

Allegato C - quadro del numero del personale che verrà impiegato nello svolgimento  
del servizio presso la mensa, le rispettive mansioni ed il monte ore complessivo di  
una giornata di lavoro - Modalità di trasporto (10 p).

Il sottoscritto .....

nato a ..... il.....

residente in ..... via/p.za..... n.....

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta.....

con sede in ..... via/p.za.....

esprime la seguente offerta inerente la qualifica, il livello e il numero delle ore  
giornaliere e settimanali del personale impiegato:  
eventuali figure professionali di coordinamento

figura professionale	livello	lun	mar	mer	gio	ven	ore settimana



Allegato C)

sede mensa: LOCALI BOCCIOFILA - VIA CAMPO SPORTIVO

figura professionale	livello	lun	mar	mer	gio	ven	ore settimana

Il trasporto avverrà:

---

---

---

E DICHIARA

di accettare quanto indicato nel Capitolato di gara, in specifico al Capitolo V - Personale e di obbligarsi ad organizzare il servizio come indicato nel presente prospetto. Dichiaro altresì l'impegno ad impiegare, nell'espletamento del servizio mensa per cui concorro con il presente appalto, il personale attualmente incaricato.

.....  
(data)

In fede  
Il titolare/legale rappresentante

**BANDO DI GARA PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO IN CUCINA  
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI  
DI PROPRIETA' COMUNALE A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**ANNI SCOLASTICI 2011/2012 - 2012/2013**

**Allegato D) - Analisi e controlli (10 p).**

Il sottoscritto .....

nato a ..... il.....

residente in ..... via/p.za..... n.....

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta.....

con sede in ..... via/p.za.....

**DICHIARA**

di effettuare analisi aggiuntive, rispetto a quanto previsto dal capitolato d'appalto e  
precisamente all'art. 40, nella misura indicata nella seguente tabella:

<b>importo analisi (€)</b>	<b>scelta</b>	<b>punti</b>
1.200,00		stabilito dall'art.
+ 200,00		1
+ 400,00		2
+600,00		3
+800,00		4
+ 1.000,00		5

e di utilizzare per le analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici laboratori  
accreditati dal S.I.N.A.L. (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori).

.....  
(data)

In fede  
Il titolare/legale rappresentante

---

**BANDO DI GARA PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO IN CUCINA  
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI  
DI PROPRIETA' COMUNALE A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**ANNI SCOLASTICI 2011/2012 - 2012/2013**

Allegato E) - Proposte migliorative del servizio (12 p).

Il sottoscritto .....

nato a ..... il.....

residente in ..... via/p.za..... n. ....

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta .....

con sede in..... via/p.za.....

**DICHIARA**

ai fini del miglioramento del servizio, di proporre le seguenti migliorie:

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

.....  
(data)

In fede  
Il titolare/legale rappresentante