



Provincia  
di Rovigo



pratica n. 000354

allegato 2) al bando di gara

**PRIMA DI FORMULARE RICHIESTE DI CHIARIMENTO SI RACCOMANDA DI LEGGERE ATTENTAMENTE E INTERAMENTE IL BANDO O INVITO, IL DISCIPLINARE DI GARA E LE AVVERTENZE DI COMPILAZIONE DELLA MODULISTICA**

## Modulistica

### Avvertenze per la compilazione

#### A) In generale

- A.1) *Compilare i modelli direttamente, evitando di riscriverli e comunque di modificarne l'impaginazione (v. il punto B.0 per la compilazione telematica del modello AMM-DGUE).*
- A.2) *I modelli vanno presentati in carta semplice (non bollata).*
- A.3) *In caso di compilazione a mano, adoperare una grafia chiara e leggibile.*
- A.4) *Se gli spazi d'un modello — tranne il mod. AMM-DGUE, che si compila via web — sono insufficienti, si possono allegare fogli integrativi indicando a quale modello e punto si riferiscono.*
- ATTENZIONE:** *fogli integrativi, dichiarazioni accessorie ecc. possono essere prodotti soltanto in caso di spazio insufficiente nei modelli prestampati. Non è ammesso tralasciare la compilazione — in tutto o in parte — d'un modello prestampato allegando dichiarazioni sciolte atipiche e non richieste. Se ciò avviene, il modello sarà considerato carente.*
- A.5) *Ogni modello va accompagnato, a pena d'esclusione, dalla fotocopia d'un documento d'identità valido del sottoscrittore; se firma sempre la stessa persona, basta una sola copia.*
- A.6) *In caso di concorrente plurisoggettivo non ancora costituito, a pena d'esclusione:*
- *ogni componente deve presentare il proprio modello AMM-DGUE;*
  - *tutti i componenti devono compilare e sottoscrivere l'unico modello AMM-PLUR;*
  - *i modelli AMM-VIS, TEC-OFF ed ECO-RIB vanno compilati dal componente designato mandatario o capogruppo e sottoscritti da lui e dagli altri interessati.*
- A.7) *I consorzi devono presentare anche il modello AMM-CONS e le consorziate, designate in esso, il proprio modello AMM-DGUE.*
- A.8) *In caso d'avvalimento:*
- *ogni ausiliaria deve presentare, a pena d'esclusione, i propri modelli AMM-DGUE e AMM-AVV;*
  - *va allegato, in originale o copia autentica notarile, il contratto d'avvalimento fra l'impresa principale e l'ausiliaria.*
- A.9) *In caso di subappalto (se prescritto dal disciplinare l'obbligo di indicazione della terna di subappaltatori):*
- *ogni subappaltatore indicato deve presentare il proprio modello AMM-DGUE, compilandone solo i campi appropriati.*
- A.10) *Se la persona che compila il modello AMM-DGUE compila anche gli altri modelli, di questi ultimi è sufficiente riempire la sola prima riga col nome e cognome del dichiarante.*
- A.11) *Se sottoscrive un procuratore è necessario allegare a pena d'esclusione — anche in copia semplice — la relativa procura, ricevuta o autenticata da un notaio (è sufficiente allegare una sola copia della procura).*
- A.12) **Salvo quanto previsto al punto A.4, i concorrenti sono vivamente pregati di non allegare documenti non richiesti.**

#### B) Modello AMM-DGUE

*N.B. – Il modello del Documento di Gara Unico Europeo reso disponibile anche per la compilazione telematica (scaricabile dal profilo di committente) è conforme a quello approvato dal regolamento UE 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016, pubblicato nella G.U.U.E. n. L3 del 6 gennaio 2016, valido e applicabile in tutto il territorio dell'Unione Europea in quanto immediatamente vigente nei singoli diritti nazionali degli Stati membri.*

Non viene qui proposto il modello modificato, allegato al comunicato del Ministero delle Infrastrutture del 22 luglio 2016, pubblicato nella G.U.R.I. n. 170 di pari data, poiché:

- non conforme al modello approvato dal succitato regolamento dell'Unione Europea;
- non ottenibile dal sito di compilazione telematica <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/espdl>.

**B.0) IMPORTANTE** – Per produrre il modello da presentare, il concorrente deve:

- scaricare dal profilo di committente, nella riga dedicata alla gara, il modello in formato XML e salvarlo su un proprio dispositivo adatto (calcolatore fisso, calcolatore portatile ecc.);
- accedere al sito internet <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/espdl/filter?lang=it> e selezionare, nella schermata d'inizio, l'opzione «Sono un operatore economico»;
- scegliere l'opzione «Importare un DGUE» e caricare (pulsante “Sfogliare”) il modello scaricato;
- fare clic su “Avanti” e seguire la compilazione guidata del modello, tenendo conto delle presenti avvertenze.

Al termine della compilazione:

- a) se vuole **produrre il modello su carta**, egli deve fare clic su “Stampare”, mandare in stampa, controllare la completezza, firmare a mano il modello così ottenuto e inserirlo nella busta amministrativa;
- b) se vuole **produrre il modello come documento informatico (in formato PDF o XML)**, egli deve salvare il modello compilato nel formato voluto, sottoscriverlo con firma digitale e inserirlo — su supporto magnetico od ottico — nella busta amministrativa.

**B.1)** Il concorrente deve riempire, del modello, le parti **II, III, IV e VI**.

**B.2)** Ogni impresa **presenta un solo modello**. I vari rappresentanti legali e/o direttori tecnici della stessa impresa **non devono produrre un modello a testa: chi compila il modello rende le dichiarazioni per sé e per gli altri** soggetti dell'articolo 80, comma 3 del d.lgs. 50/2016 (è superfluo allegare singole dichiarazioni nominative).

**B.3)** Nella **parte II, sezione A** devono essere indicati almeno un numero di telefono, uno di telefax, un indirizzo di posta elettronica ordinaria e uno di p.e.c.

**B.4)** (non previsto)

**B.5)** La **partecipazione in r.t.i. o consorzio ordinario** va dichiarata nella parte II, sezione A rispondendo alla domanda «L'operatore economico partecipa (...) insieme ad altri?».

**B.6)** La **sezione B della parte II** va ripetuta — facendo clic sul pulsante col segno “+” — per ciascun legale rappresentante, direttore tecnico e in genere per tutti i soggetti indicati nell'articolo 80, comma 3 del d.lgs. 50/2016.

**B.7)** L'avvalimento va dichiarato nella **parte II, sezione C**.

**B.8)** Per quanto riguarda il subappalto:

- il ricorso a esso va dichiarato nella **parte II, sezione D**;
- in tale sezione il concorrente indica i candidati subappaltatori (rispondendo alla domanda «In caso affermativo (...) elencare i subappaltatori proposti»);
- i candidati subappaltatori — nel proprio modello AMM-DGUE (avvertenza A.9) — indicano i propri requisiti speciali, ove richiesti, **nella parte IV, sezioni B e C**;

il concorrente indica le quote percentuali e le parti del servizio per le quali chiede il subappalto nella **parte IV, sezione C**.

**B.9)** Eventuali violazioni, anche penali, alla normativa su tutela dell'ambiente, smaltimento di rifiuti e simili vanno dichiarate rispondendo “sì” alla domanda «Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale» nella **parte III, sezione C**.

**B.10)** Eventuali violazioni, anche penali, alla normativa su salute e sicurezza sul lavoro vanno dichiarate rispondendo “sì” alla domanda «Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro» nella **parte III, sezione C**.

**B.11)** I «Motivi d'esclusione previsti dalla legislazione nazionale» della **parte III, sezione D** sono:

- condanna, anche ex articolo 444 c.p.p., per false comunicazioni sociali (articoli 2621 e 2622 c.c.)
- interdizione dall'esercizio dell'attività e/o divieto di contrarre colla pubblica Amministrazione previsti dall'articolo 9, comma 2, lettera c) del d.lgs. 231/2001;
- esistenza di altri divieti o incapacità di contrarre colla pubblica Amministrazione o di partecipare alle gare per l'affidamento di appalti pubblici;
- provvedimenti interdittivi dell'articolo 14 del d.lgs. 81/2008;
- violazione del divieto d'intestazione fiduciaria dell'articolo 17, comma 3 della l. 55/1990 senza che sia trascorso almeno un anno dall'accertamento definitivo dell'ultima violazione ed essa sia stata rimossa;
- mancato adempimento degli obblighi della l. 68/1999 sul lavoro dei disabili;

- commissione, a danno dell'operatore, dei reati degli articoli 317 e/o 629 c.p. aggravati dall'articolo 7 della l. 203/1991 senza che questi siano stati denunciati alla competente Autorità giudiziaria;
- esistenza d'una situazione di controllo dell'articolo 2359 c.c. — o anche d'una relazione di fatto — nei confronti d'un altro partecipante alla procedura tale da comportare che le offerte siano imputabili a un unico centro decisionale;

**B.12)** Il possesso degli altri requisiti speciali indicati al § **D.4.1** - Parte I del Disciplinare, va dichiarato nella **parte IV – sezione A**, come segue:

- a) alle voci «Iscrizione in un registro commerciale» e «Obbligo di appartenenza a una particolare organizzazione» l'iscrizione al registro delle imprese ed eventualmente ai registri — nazionali o regionali — dei soggetti cooperativi;
- b) alla voce «Necessità di autorizzazione particolare» il possesso delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di ristorazione scolastica anche mediante veicolazione dei pasti;

**B.13)** (non previsto)

**B.14)** Il possesso degli altri requisiti speciali indicati al § **D.4.2** - Parte I del Disciplinare, va dichiarato nella **parte IV – sezione B**, come segue:

- a) alla voce «Fatturato annuo specifico» il fatturato minimo annuo richiesto alla **lettera a)**;
- b) alla voce «Altri requisiti economici o finanziari» il possesso delle dichiarazioni richieste alla **lettera b) da allegare**;

**B.15)** Il possesso degli altri requisiti speciali indicati al § **D.4.3** - Parte I del Disciplinare, va dichiarato nella **parte IV – sezione C**, come segue:

- a) alla voce «Prestazione di servizi del tipo specificato» i requisiti richiesti alle **lettere a) e b)**;
- b) alla voce «Attrezzature, materiale ed equipaggiamento tecnico» il requisito indicato alla **lettera f)** se già posseduto o l'impegno ad acquisirlo in caso di aggiudicazione;
- c) alla voce «Misure di gestione ambientale» il requisito richiesto alla **lettera d)** – eventuale descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale, se non in possesso di registrazione EMAS o della certificazione ISO14001.

Per la quota di subappalto vedere il punto B.8).

**B.16)** Nella **parte IV – sezione D** va indicato il possesso delle certificazioni – registrazioni di qualità:

- quello della serie UNI CEI ISO 9001:2008 nella prima voce (requisito **D.4.3. lettera c) e g)** . **Attenzione: la «accessibilità per le persone con disabilità» non si riferisce alla l. 68/1999. Quindi se, benché priva della menzione di tali soggetti, si possiede la certificazione, essa va dichiarata comunque;**
- quello della EMAS, delle serie UNI EN ISO 14001 (requisito **D.4.3. lettera d)**), UNI EN ISO 14064-1, UNI ISO/TS 14067, OHSAS 18001, UNI CEI EN ISO 50001, UNI CEI 11352, ISO 27001, ISO 39001, nella seconda voce.

**B.17)** La **parte V** non va compilata.

**B.18)** Alla fine della **parte VI** il modello va datato, timbrato (se si sceglie di presentarlo su carta) e sottoscritto (a mano o digitalmente, a seconda dei casi) a pena d'esclusione.

### **C) Modelli TEC-OFF ed ECO-RIB**

**C.1)** La presentazione di un'offerta **priva dei contenuti richiesti nei modelli** — anche l'omessa valorizzazione d'uno o più prezzi unitari — **comporta l'esclusione.**

**C.2)** Nel modello ECO-RIB il ribasso va indicato con tre cifre decimali; gli importi in denaro con due cifre decimali.

**C.3)** Le correzioni ai prezzi già scritti o stampati devono essere confermate e sottoscritte singolarmente.

**C.4)** In caso di discordanze fra indicazioni in lettere e in cifre, prevalgono le prime.

<b>MODELLO AMM-DGUE — Documento di gara unico europeo (busta amministrativa)</b>
--

alla  
S.U.A. dei Comuni del Polesine  
presso la Provincia di Rovigo  
via L. Ricchieri (detto Celio), 10  
**45100 Rovigo RO**

**Oggetto:** pratica n. 000354 - Comune di Adria – Appalto del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di competenza comunale. Documento di gara unico europeo.

<b>CIG</b>	7	2	3	9	2	5	9	9	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Il modello AMM-DGUE è disponibile soltanto in formato elettronico XML. Esso va scaricato dal sito *sua.provincia.rovigo.it* e compilato secondo le indicazioni contenute nelle avvertenze e nel disciplinare di gara**

**MODELLO AMM-VIS — Dichiarazioni sull'eseguibilità (busta amministrativa).**

alla  
S.U.A. dei Comuni del Polesine  
presso la Provincia di Rovigo  
via L. Ricchieri (detto Celio), 10  
**45100 Rovigo RO**

**Oggetto:** pratica n. 000354 - Comune di Adria – Appalto del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di competenza comunale. Dichiarazioni sull'eseguibilità e il sopralluogo.

<b>CIG</b>	7	2	3	9	2	5	9	9	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto .....  
*(se sottoscrive chi ha firmato il modello AMM-DGUE è sufficiente compilare questa sola riga)*

nato il ..... a ..... (provincia di .....),

residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),

via ..... n. ....,

in qualità di .....

dell'impresa .....

con sede in ..... (provincia di .....),

c.a.p. .... via ..... n. ....,

codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

allo scopo di partecipare alla gara in oggetto e secondo gli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.P.R. per falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**d i c h i a r a**

- 1) d'aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- 2) d'acceptare senza condizioni né riserve tutte le prescrizioni contenute nel bando, nel disciplinare, nel capitolato, negli altri elaborati di gara e di progetto (compreso il D.U.V.R.I. con stima dei conseguenti oneri);
- 3) d'aver tenuto conto, formulando l'offerta, delle condizioni contrattuali e dei conseguenti oneri nonché degli obblighi e oneri in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro, previdenza e assistenza in vigore nel luogo d'esecuzione del servizio;
- 4) d'aver preso conoscenza di tutte le circostanze — di qualsiasi genere e tipo — che possono influire sulla determinazione delle condizioni offerte e sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato lo stesso realizzabile;
- 5) d'aver tenuto conto, formulando l'offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei costi durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- 6) d'aver preso visione dei luoghi in cui deve essere eseguito il servizio;
- 7) di osservare, per tutta la durata del servizio, tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti e l'esecuzione degli adempimenti e degli obblighi previsti dalla normativa vigente, con particolare riferimento ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004 e n. 2073/2005, nonché alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP ed alle disposizioni contenute nelle "Linee di indirizzo nazionale per la

ristorazione scolastica” – Conferenza Unificata 29 aprile 2010, oltre alle “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” emanate dalla Regione Veneto-Ottobre 2013 e successivi aggiornamenti;

8) d’acceptare l’eventuale consegna del servizio anche nelle more della stipulazione del contratto;

9) di avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data d’inizio del servizio, di un centro cottura con i requisiti richiesti e descritti nell’art. 28 del D.P.R. 26.3.1980 n° 327 ed essere debitamente autorizzato dall’Autorità sanitaria locale ai sensi dell’art. 2 della L. 30.4.1962 n. 283;

10) di non aver subito negli ultimi due anni 2015-2016, provvedimenti di chiusura del/dei centri di produzione per gravi carenze igienico-sanitarie o strutturali;

11) d’assumere gli obblighi dell’articolo 3 della l. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

12) d’essere informato e accettare che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito della procedura di gara in oggetto.

In fede

.....  
(luogo e data)

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

*(in caso di r.t.i. / consorzio / g.e.i.e. ancora da costituire, i soggetti mandanti devono firmare qui sotto)*

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

**MODELLO AMM-PLUR — Impegno alla costituzione di concorrente plurisoggettivo (busta amministrativa)**

alla  
S.U.A. dei Comuni del Polesine  
presso la Provincia di Rovigo  
via L. Ricchieri (detto Celio), 10  
**45100 Rovigo RO**

**Oggetto:** pratica n. 000354 - Comune di Adria – Appalto del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di competenza comunale. Impegno alla costituzione di concorrente plurisoggettivo.

<b>CIG</b>	7	2	3	9	2	5	9	9	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

I sottoscritti

**A)** .....,  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....,  
in qualità di<sup>1</sup> .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....,  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

**B)** .....,  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....,  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....,  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

<sup>1</sup> V. la nota 1.

**C)** .....  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

**D)** .....  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

**E)** .....  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....



F) .....  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

**d i c h i a r a n o**

1) che, in caso d'aggiudicazione, fra i succitati operatori sarà costituito

- un raggruppamento temporaneo d'impresе
- un consorzio
- un gruppo europeo d'interesse economico

nel quale il mandato collettivo con rappresentanza / la funzione di capogruppo saranno conferiti alla .....

2) che — nell'ambito del raggruppamento / consorzio / gruppo — le quote di partecipazione saranno:

<i>impresa</i>	<i>quota di partecipazione (in %)</i>

e quelle d'esecuzione saranno: *(indicazione richiesta solo per forniture e servizi)*

<i>impresa</i>	<i>prestazioni affidate</i>	<i>valore (in %)</i>

3) che il costituendo concorrente plurisoggettivo s'uniformerà alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici per raggruppamenti temporanei d'impresе, consorzi e gruppi europei d'interesse economico;

4) d'accettare esplicitamente e incondizionatamente che tutte le comunicazioni sulla procedura — comprese quelle dell'articolo 76 del d.lgs. 50/2016 — siano inviate esclusivamente al soggetto indicato al punto 1) come

mandatario o capogruppo ai recapiti da lui dichiarati nel modello AMM-DGUE con piena efficacia nei confronti di tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.

In fede

.....  
*luogo e data*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

**MODELLO AMM-CONS — Indicazione dei consorziati partecipanti (busta amministrativa)**

alla  
 S.U.A. dei Comuni del Polesine  
 presso la Provincia di Rovigo  
 via L. Ricchieri (detto Celio), 10  
**45100 Rovigo RO**

**Oggetto:** pratica n. 000354 - Comune di Adria – Appalto del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di competenza comunale. Indicazione dei soggetti pei quali il consorzio partecipa.

<b>CIG</b>	7	2	3	9	2	5	9	9	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto .....  
*(se sottoscrive chi ha firmato il modello AMM-DGUE è sufficiente compilare questa sola riga)*  
 nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
 residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
 via ..... n. ....,  
 in qualità di .....  
 del consorzio .....  
 con sede in ..... (provincia di .....),  
 c.a.p. .... via ..... n. ....,  
 codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

**d i c h i a r a**

- che il consorzio concorre in proprio.
- che il consorzio concorre per le imprese consorziate:

<i>denominazione o ragione sociale</i>	<i>codice fiscale o partita Iva</i>	<i>sede</i>

In fede

.....  
*luogo e data*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

**MODELLO AMM-AVV— Avvalimento, dichiarazione dell'impresa ausiliaria (busta amministrativa)**

alla  
S.U.A. dei Comuni del Polesine  
presso la Provincia di Rovigo  
via L. Ricchieri (detto Celio), 10  
**45100 Rovigo RO**

**Oggetto:** pratica n. 000354 - Comune di Adria – Appalto del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di competenza comunale. Dichiarazione dell'impresa ausiliaria per l'avvalimento.

<b>CIG</b>	7	2	3	9	2	5	9	9	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto .....,  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....,  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....,  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....,  
telefono ....., telefax .....,  
posta elettronica .....,  
posta elettronica certificata .....

**d i c h i a r a**

**1)** d'obbligarsi, verso l'impresa principale (concorrente): .....,  
con sede in ..... (provincia di .....)  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....,  
e verso l'Amministrazione contraente, a metterle a disposizione — per tutta la durata del contratto — le risorse qui descritte:

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

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....;

**2)** di non partecipare alla gara — in proprio o in altra forma — né di trovarsi in una situazione di controllo con imprese partecipanti alla gara.

In fede

.....  
*(luogo e data)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

**MODELLO TEC-OFF — (busta tecnica)**

alla  
S.U.A. dei Comuni del Polesine  
presso la Provincia di Rovigo  
via L. Ricchieri (detto Celio), 10  
**45100 Rovigo RO**

Oggetto: pratica n. 000354 - Comune di Adria – Appalto del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di competenza comunale. Offerta tecnica.

<b>CIG</b>	7	2	3	9	2	5	9	9	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto .....,  
(se sottoscrive chi ha firmato il modello AMM-DGUE è sufficiente compilare questa sola riga)

nato il ..... a ..... (provincia di .....),

residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),

via ..... n. ....,

in qualità di .....

dell'impresa .....

con sede in ..... (provincia di .....),

c.a.p. .... via ..... n. ....,

codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

**o f f r e / d i c h i a r a**

i seguenti servizi ed allega idonea documentazione tecnica a comprova di quanto dichiarato:

<b>Voce di valutazione</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Requisito offerto</b> (barrare la casella corrispondente a quanto offerto)	
<b>TEC- 1</b>	<b>Disponibilità di un centro cottura alternativo:</b> indicare la disponibilità di un centro cottura alternativo per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza nei tempi e modalità previste dal capitolato per lo svolgimento del servizio. <i>Allegare documentazione inerente il centro cottura alternativo (ubicazione, capacità produttiva)</i>	NO	
		SÌ	
<b>TEC- 2</b>	<b>Possesso della certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)</b> riferita al centro cottura utilizzato dall'impresa in via principale per il servizio. <i>Va allegata la certificazione.</i>	NO	
		SÌ	
<b>TEC- 3</b>	<b>Disponibilità alla presenza stabile quotidiana presso il centro di cottura principale di dietista munito di laurea con orario di lavoro full time</b>	NO	
		SÌ	

TEC- 4	<b>Rapporto tra addetto alla produzione dei pasti e il numero dei pasti prodotti:</b> indicare il rapporto tra addetto al centro di cottura ed numero dei pasti prodotti al giorno	Un addetto produce più di 80 pasti al giorno	
		Un addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno	
		Un addetto produce meno di 60 pasti al giorno	
TEC- 5	<b>Rapporto tra numero addetti e numero pasti da somministrare,</b> per ciascuna scuola e – a parità di scuola- per ciascun turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1/50 previsto dal Capitolato, senza oneri aggiuntivi per il Comune	Rapporto 1/50	
		Rapporto 1/45	
		Rapporto 1/40	
TEC- 6	<b>Disponibilità a fornire frutta biologica al 100%.</b> L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	NO	
		SÌ	
TEC- 7	<b>Disponibilità a fornire verdura ed ortaggi biologici al 100%.</b> L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	NO	
		SÌ	
TEC- 8	<b>Disponibilità a fornire uova provenienti da allevamenti biologici al 100%, e di patate e pelati al 100% biologici.</b> L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	NO	
		SÌ	
TEC- 9	<b>Disponibilità a fornire carni/salumi al 100% DOP o IGP.</b> L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	NO	
		SÌ	
TEC- 10	<b>Disponibilità a fornire formaggi al 100% DOP o IGP.</b> L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	NO	
		SÌ	
TEC-11	<b>Disponibilità alla fornitura di prodotti agricoli di origine regionale al 100%.</b> L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	Nessun prodotto	
		Formaggi e latte	
		Riso	
		Verdura e legumi freschi, patate	
		Frutta	
TEC- 12	<b>Descrizione delle tipologie dei contenitori attivi utilizzati per il trasporto dei pasti con l'indicazione dei sistemi di mantenimento della temperatura.</b> <i>Allegare le relative schede tecniche.</i> Qualora vengano impiegati diversi tipi di contenitore, vanno indicati quelli utilizzati in misura superiore all'80% dell'attrezzatura complessiva adibita per il servizio.	Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	
		Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	

<b>TEC- 13</b>	<b>Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti.</b> <i>Allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria.</i>	Classe Euro 4 (tutti)	
		Classe Euro 5 o Euro 6, alimentazione a metano o elettrica (tutti)	
<b>TEC- 14</b>	<b>Elaborazione di un progetto di educazione alimentare</b> inerente la promozione del consumo di frutta e verdura, per la durata dell'appalto, per le scuole interessate dal servizio, (rivolto ad alunni, genitori, insegnanti), da attuarsi senza oneri aggiuntivi per il Comune, precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse umane, tecniche e strumentali messe a disposizione. <i>L'elaborato dovrà essere presentato su massimo 4 facciate di foglio formato A4, in carattere tipo Times, corpo 12, sottoscritto dal legale rappresentante dell'Impresa.</i> Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.	<b>RELAZIONE ALLEGATA</b>	
<b>TEC- 15</b>	<b>Progetto di rilevazione del gradimento del servizio</b> , rivolto all'utenza, con monitoraggio dei cibi non consumati in mensa / rimasti indistribuiti/non accettati, finalizzato al contenimento degli sprechi alimentari ed un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto può contenere anche le azioni correttive ( ad es.: variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione ed il SIAN), da applicare in caso di evidenti sprechi. La rilevazione dovrà comprendere almeno due settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo ( minimo 30%). <i>Il progetto dovrà essere presentato su massimo 5 facciate di foglio formato A4, 30 righe/foglio carattere tipo Times, corpo 12, sottoscritto dal legale rappresentante dell'Impresa.</i>	ASSENZA DEL PROGETTO	
		PROGETTO CON DUE RILEVAZIONI GRADIMENTO / ANNO SCOLASTICO	
		PROGETTO CONTENENTE, OLTRE ALLE DUE RILEVAZIONI GRADIMENTO / ANNO SCOLASTICO, ANCHE AZIONI CORRETTIVE	



In fede

.....  
*(luogo e data)*

.....  
*timbro e firma  
(leggibile e per esteso)*

***(in caso di r.t.i. / consorzio / g.e.i.e. ancora da costituire, i soggetti mandanti devono firmare qui sotto)***

.....  
*timbro e firma  
(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma  
(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma  
(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma  
(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma  
(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma  
(leggibile e per esteso)*

**MODELLO ECO-RIB — Indicazione del ribasso (busta economica)**

alla  
S.U.A. dei Comuni del Polesine  
presso la Provincia di Rovigo  
via L. Ricchieri (detto Celio), 10  
**45100 Rovigo RO**

**Oggetto:** pratica n. 000354 - Comune di Adria – Appalto del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di competenza comunale. Indicazione del ribasso e del prezzo offerti.

<b>CIG</b>	7	2	3	9	2	5	9	9	8	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto .....,  
nato il ..... a ..... (provincia di .....),  
residente/domiciliato in ..... (provincia di .....),  
via ..... n. ....,  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ..... (provincia di .....),  
c.a.p. .... via ..... n. ....,  
codice fiscale ..... partita Iva ..... codice attività .....

o f f r e

per il servizio in oggetto il ribasso percentuale sul prezzo del pasto di € 5,00 posto a base di gara del (*in cifre*)

		,				%
--	--	---	--	--	--	---

dicesi ..... per cento (*in lettere*),

corrispondente a un prezzo netto al pasto in € di: (*in cifre*)

	,		
--	---	--	--

diconsi euri ..... (*in lettere*).

e ad un prezzo complessivo netto di € (in cifre)

	.			.			,		a) prezzo complessivo risultante dal prezzo unitario ribassato del pasto per il numero presunto di pasti da fornire (350.000).
	.		<b>3</b>	.	<b>8</b>	<b>0</b>	,	<b>0</b>	b) quota per oneri di sicurezza, non soggetta a ribasso
	.			.			,		TOTALE (a + b)

diconsi euri ..... (in lettere).

Egli dichiara:

- che i costi per il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, compresi nell'importo offerto, ammontano a €....., come di seguito dettagliati, ai fini della verifica di cui all'art. 95, comma 10 c.c.p. e del rispetto dell'articolo 97, comma 5, lettera d) del c.c.p.:

<i>unità di personale</i>	<i>c.c.n.l. applicato</i>	<i>qualifica / livello</i>	<i>ore previste</i>	<i>costo orario €</i>	<i>costo complessivo €</i>
<b>TOTALE</b>					

- che i costi interni di sicurezza connessi specificamente all'esecuzione dei lavori in appalto, compresi nell'importo offerto, ammontano a € .....

In fede

.....  
(luogo e data)

.....  
timbro e firma  
(leggibile e per esteso)

*(in caso di r.t.i. / consorzio / g.e.i.e. ancora da costituire, i soggetti mandanti devono firmare qui sotto)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

.....  
*timbro e firma*  
*(leggibile e per esteso)*

**Documento:** \\SERVENTE-CONDI\Stazione Unica  
pubblicare\BANDO\_DISCIPLINARE\_MODULISTICA\000354\_Modulistica.odt  
**Ultimo salvataggio:** 21/12/2017 09:20:27

Appaltante\000354\_Adria\_Servizi-Mensa

scolastica\Da

**APPENDICE — Criteri di valutazione delle offerte**

<b>Voce</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Peso ponderale</b>
TEC-1	<b>Quantitativa:</b> disponibilità di un centro cottura alternativo per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza nei tempi e modalità previste dal capitolato per lo svolgimento del servizio.	2
TEC-2	<b>Quantitativa:</b> possesso della certificazione ISO 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare) riferita al centro cottura utilizzato dall'impresa in via principale per il servizio.	5
TEC-3	<b>Quantitativa:</b> eventuale presenza stabile quotidiana presso il centro cottura principale di dietista munito di laurea con orario di lavoro full time.	3
TEC-4	<b>Quantitativa:</b> rapporto tra addetto alla produzione presso il centro cottura ed il numero dei pasti prodotti al giorno.	8
TEC-5	<b>Quantitativa:</b> impegno della ditta ad applicare un rapporto tra numero addetti e numero pasti da somministrare, per ciascuna scuola e – a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1/50 previsto dal capitolato, senza oneri aggiuntivi per il Comune.	4
TEC-6	<b>Quantitativa:</b> eventuale disponibilità all'utilizzo di frutta biologica al 100%. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	4
TEC-7	<b>Quantitativa:</b> eventuale disponibilità all'utilizzo di verdura ed ortaggi al 100% biologici. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	4
TEC-8	<b>Quantitativa:</b> eventuale disponibilità all'utilizzo di uova provenienti da allevamenti biologici al 100%, e di patate e pelati al 100% biologici. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	4
TEC-9	<b>Quantitativa:</b> eventuale disponibilità all'utilizzo di carni/salumi al 100% DOP o IGP. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	4
TEC-10	<b>Quantitativa:</b> eventuale disponibilità all'utilizzo di formaggi al 100% DOP o IGP. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	4
TEC-11	<b>Quantitativa:</b> utilizzo di prodotti agricoli al 100% di origine regionale. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.	8
TEC-12	<b>Quantitativa:</b> descrizione delle tipologie dei contenitori attivi utilizzati per il trasporto dei pasti con l'indicazione dei sistemi di mantenimento della temperatura. Qualora vengano impiegati diversi tipi di contenitore, vanno indicati quelli utilizzati in misura superiore all'80% dell'attrezzatura complessiva adibita per il servizio.	6
TEC-13	<b>Quantitativa:</b> classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti	4
TEC-14	<b>Qualitativa:</b> elaborazione di un progetto di educazione alimentare inerente la promozione del consumo di frutta e verdura, per la durata dell'appalto, per le scuole interessate dal servizio, (rivolto ad alunni, genitori, insegnanti), da attuarsi senza oneri aggiuntivi per il Comune, precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse umane, tecniche e strumentali messe a disposizione.	5
TEC-15	<b>Quantitativa:</b> progetto di rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza, con monitoraggio dei cibi non consumati in mensa/rimasti indistribuiti/non accettati, finalizzato al contenimento degli sprechi alimentari ed un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto può contenere anche azioni correttive (ad es.: variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione ed il SIAN), da applicare in caso	5

Voce	Descrizione	Peso ponderale
	di evidenti sprechi. La rilevazione dovrà comprendere almeno due settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (minimo 30%).	
ECO-RIB	<b>Ribasso offerto</b>	30
	<b>Totale</b>	<b>100</b>

**I) Il punteggio viene attribuito a ciascun concorrente con le seguenti modalità:**

per la voce di valutazione TEC-1:

- assenza del centro cottura alternativo: **punti 0**
- presenza del centro cottura alternativo: **punti 2**

per la voce di valutazione TEC-2:

- assenza della certificazione: **punti 0**
- presenza della certificazione: **punti 5**

per la voce di valutazione TEC-3:

- mancata fornitura del servizio: **punti 0**
- fornitura del servizio: **punti 3**

per la voce di valutazione TEC-4:

- un addetto produce più di 80 pasti al giorno: **punti 0**
- un addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno: **punti 4**
- un addetto produce meno di 60 pasti al giorno: **punti 8**

per la voce di valutazione TEC-5:

- fornitura del servizio con rapporto 1/50 come da capitolato: **punti 0**
- fornitura del servizio con rapporto 1/45: **punti 2**
- fornitura del servizio con rapporto 1/40: **punti 4**

per la voce di valutazione TEC-6:

- alla ditta che non offre il servizio saranno attribuiti **punti 0**.
- all'operatore che offre il servizio saranno attribuiti **punti 4**.

per la voce di valutazione TEC-7:

- alla ditta che non offre il servizio saranno attribuiti **punti 0**.
- all'operatore che offre il servizio saranno attribuiti **punti 4**.

per la voce di valutazione TEC-8:

- alla ditta che non offre il servizio saranno attribuiti **punti 0**.
- all'operatore che offre il servizio saranno attribuiti **punti 4**.

per la voce di valutazione TEC-9:

- alla ditta che non offre il servizio saranno attribuiti **punti 0**.
- all'operatore che offre il servizio saranno attribuiti **punti 4**.

per la voce di valutazione TEC-10:

- alla ditta che non offre il servizio saranno attribuiti **punti 0**.
- all'operatore che offre il servizio saranno attribuiti **punti 4**.

per la voce di valutazione TEC-11:

- mancata fornitura del servizio: **punti 0**
- fornitura di formaggi e latte al 100% di origine regionale: **punti 2**
- fornitura di riso al 100% di origine regionale: **punti 2**
- fornitura di verdura e legumi freschi, patate al 100% di origine regionale: **punti 2**
- fornitura di frutta al 100% di origine regionale: **punti 2**

per la voce di valutazione TEC-12:

- utilizzo di contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica: **punti 1**
- utilizzo di contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica: **punti 3**
- utilizzo di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici: **punti 6**

per la voce di valutazione TEC-13:

- utilizzo di mezzi classe Euro 4 (tutti): **punti 0**
- utilizzo di mezzi classe Euro 5 o Euro 6, alimentazione a metano o elettrica (tutti): **punti 4**

per la voce di valutazione TEC-14 la commissione attribuirà un voto da 0 a 10 eventualmente con gradazione più fine per quarti o metà di punto. Al coefficiente medio verrà quindi applicata la formula:

$$P_{a(TEC-x)} = PP_x \times (V_a : V_{max})$$

nella quale

$P_{a(TEC-x)}$  è il punteggio attribuito al concorrente “a” per la voce  $x$  considerata

$PP_x$  è il peso ponderale della voce  $x$  considerata

$V_a$  è il voto medio ottenuto dal concorrente “a”

$V_{max}$  è il voto medio più alto fra tutti quelli ottenuti.

**In mancanza dell’elaborato saranno attribuiti punti 0.**

per la voce di valutazione TEC-15:

- assenza del progetto: **punti 0**
- progetto con due rilevazioni gradimento / anno scolastico: **punti 3**
- progetto contenente, oltre alle 2 rilevazioni /anno, anche azioni correttive: **punti 5**

**II) Per la voce di valutazione ECO-RIB il punteggio verrà attribuito nel modo seguente:**

- punti 30 al concorrente con il costo complessivo offerto più basso rispetto all'importo complessivo a base di gara.
- agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio minore in base alla seguente formula:

$$P_i = 30 \times (RIB_i : RIB_{max})$$

nella quale

- $P_i$  è il punteggio che riceve il concorrente “i”;
- $RIB_i$  è il ribasso percentuale offerto dal concorrente “i”;
- $RIB_{max}$  è il ribasso percentuale più alto fra tutti quelli offerti.

**III) Il punteggio finale in graduatoria  $PT_{(TOT)}$  del concorrente “i” è dato dalla formula**

$$PT_{i(TOT)} = P_{i(TEC-1-15)} + P_{i(ECO-RIB)}$$

L’aggiudicazione sarà a favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo (per offerta tecnica e prezzo) più alto.

L’aggiudicazione potrà effettuarsi anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

In caso di parità di punteggio si aggiudicherà il servizio alla ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel

parametro degli elementi tecnici. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante pubblico sorteggio.

Per i conteggi si terrà conto di due cifre oltre la virgola con arrotondamento all'unità inferiore per i numeri da 1 a 4 e all'unità superiore per i numeri da 5 a 9.