



COMUNE DI BELLUNO  
AFFARI GENERALI  
SERVIZI SOCIALI – ISTRUZIONE

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

## **BANDO DI GARA**

### **1. Ente appaltante**

Comune di Belluno

p.zza Duomo, 2

Tel. n. 0437 913174 - 915456 Fax n. 0437 913454

Responsabile del procedimento : dr.ssa Margherita Barizza

punto di contatto: Sig.ra Vania Lovisotto

e-mail: [sicurezzasociale@comune.belluno.it](mailto:sicurezzasociale@comune.belluno.it)

belluno.bl@cert.ip\_veneto.net

C.I.G. N° **5073633E63**

S.A. SETTORE AFFARI GENERALI SERVIZIO SOCIALE/ISTRUZIONE

### **2. Oggetto dell'appalto**

Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice :

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.

•Categoria di servizi n.: 17 - All. 2B

•Codice NUTS: ITD33

Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti.

L'oggetto del presente appalto comprende i servizi di seguito dettagliati:

#### **Parte A)**

Servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primarie di Quartier Cadore, Bolzano Bellunese, Fiammoi e Badilet che ne faranno richiesta, nonché per gli insegnanti, personale ATA e personale u.l.s.s.

- Scuola Primaria di Bolzano Bellunese (via Bolzano,1) mensa dal lunedì al giovedì per circa 102 bambini;
- Scuola Primaria di Fiammoi (via Fiammoi,11) mensa dal lunedì al giovedì per circa 102 bambini;
- Scuola Primaria di Quartier Cadore (via A.Novello) mensa il lunedì per tutti circa 102 bambini, facoltativa dal martedì al venerdì;
- Scuola Primaria di Badilet (via Cirvoi,11/a) mensa il martedì circa 80 bambini;

Il servizio prevede la preparazione dei pasti con tipologia multiporzione (e dei piatti per particolari diete, preventivamente certificate e nel rispetto di eventuali esigenze di carattere etico o religioso), il trasporto mediante il sistema del “legame fresco-caldo”, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e il riordino del locale cucina, gestione dei rifiuti derivati dalla mensa scolastica, derattizzazione e sanificazione, la fornitura di tutto quanto è accessorio e necessario per l'assunzione del pasto (ad eccezione dei bicchieri, piatti, posate e caraffe date in dotazione dalla stazione appaltante al momento dell'affidamento del servizio la cui sostituzione in caso di rottura è a totale carico dell'appaltante). La preparazione dei pasti e

l'acquisto delle materie prime dovrà essere aderente alle disposizioni contenute dalle nuove Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto adottate con Decreto della G.R.V. n. 475 del 25.10.2008.

L'appaltatore dovrà redigere una proposta di menù che dovrà essere approvata dalla locale u.l.s.s.

I pasti dei bambini, del personale insegnante, Ata e u.l.s.s. andranno somministrati nell'orario preventivamente concordato con la scuola.

### **Parte B)**

Servizio di mensa scolastica, dal lunedì al venerdì, presso la scuola materna di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda:

- Scuola materna di Mussoi (via F.lli Rosselli) mensa per circa 90 bambini;
- Scuola materna di Mur di Cadola (zona Cavarzano) mensa per circa 64 bambini;
- Scuola materna di Sopracroda (via Sopracroda, 55) mensa per circa 41 bambini.

Il servizio prevede l'approvvigionamento, fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura in loco, la somministrazione ai tavoli dei pasti (e dei piatti per particolari diete, preventivamente certificate e nel rispetto di eventuali esigenze di carattere etico o religioso) secondo il menù predisposto dall'u.l.s.s., nel rispetto delle vigenti Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto, con modalità analoghe a quelle seguite nelle altre cucine gestite direttamente dal Comune. La gestione e preparazione dello spuntino del mattino (indicativamente intorno alle ore 9.15) e quello del pomeriggio. La predisposizione dei tavoli, la pulizia, la disinfezione e il riordino dei locali e dei relativi arredi e attrezzature presso la refezione, presso le cucine delle scuole materne di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda, la gestione dei rifiuti derivati dalla mensa scolastica, la derattizzazione e la sanificazione. I pasti dei bambini, del personale insegnante, Ata e u.l.s.s., andranno somministrati nell'orario preventivamente concordato con la scuola.

### **Parte C)**

Servizio di approvvigionamento delle derrate alimentari, stoccaggio delle medesime e trasporto presso le mense delle scuole materne a gestione diretta (come da elenco sottoriportato) secondo le quantità e i tempi determinati ad insindacabile giudizio dall'appaltatore.

Fornitura di acqua in bottiglia su semplice richiesta telefonica da parte della Stazione Appaltante, nel caso in cui non sia possibile usufruire di quella di rubinetto, anche presso altre scuole non citate nel presente capitolato presenti nella zona del Comune di Belluno.

La consegna franca di ogni spesa e rischio, su richiesta (giorno di consegna da concordare uguale per tutte le cucine minimo una volta la settimana, pane giornalmente), verrà effettuata nei giorni e nell'orario che sarà stabilito dall'appaltante tenendo conto del menù e del calendario scolastico. Durante il periodo estivo (luglio/agosto) sarà in funzione una cucina per il centro estivo comunale gestita direttamente, presumibilmente presso la scuola materna di via Concetto Marchesi (Mier), oppure presso Mur di Cadola o Mussoi (a seconda delle esigenze ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale), mensa per massimo 90 bambini.

Le cucine, salvo modificazioni strutturali, organizzative e/o trasferimenti in altre sedi, sono annesse alla:

- Centro estivo di (luglio-agosto) mensa per max 90 bambini;
- Scuola materna di via del Piave (Belluno centro) mensa per circa 62 bambini;
- Scuola materna di via Marchesi (località Mier, Magistrali) mensa per circa 77 bambini;
- Scuola materna di via Visome (località Visome) mensa per circa 48 bambini;
- Scuola materna con asilo nido di via Meassa (località Levego) mensa per circa 44 bambini+12 del Nido Integrato;
- Asilo nido di via Mondin, (zona Cavarzano) mensa per circa 40 bambini piccoli.

L'Appaltatore dovrà fornire le derrate alimentari secondo l'elenco dei prodotti con le quantità presunte per anno scolastico, eventuali richieste particolari potranno essere concordate con la stazione appaltante.

Le attività in oggetto rientrano prevalentemente nei servizi elencati nell' Allegato II B D.lgs 163/2006;

Servizio di mensa scolastica cpv 55523100 – 3 ;

Prodotti alimentari vari cpv 15800000 – 6; servizi

### **3. Importo stimato dell'appalto**

L'importo presunto dell'appalto è di € 1.528.676,00= (I.v.a. esclusa) inclusi gli oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenza non soggetti a ribasso d'asta , quantificati in € 200,00 (IVA esclusa).

Tutte le attività relative al presente servizio dovranno essere eseguite da soggetti a tal fine qualificati a termini di legge.

### **4. Durata dell'appalto e termine di esecuzione:**

Inizio: 01/09/2013

Conclusione: 31/08/2017

### **5. Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico**

Cauzioni e garanzie richieste:

•CAUZIONE PROVVISORIA per la partecipazione alla gara, a garanzia dell'offerta economica, pari al 2% dell'importo presunto riferito all'intera durata del contratto (€ 30.573,52), che dovrà essere ridotta del 50% per le imprese in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000 ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, da costituirsi mediante:

fideiussione bancaria o assicurativa; in quest'ultimo caso la fideiussione deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data fissata dal presente bando per l'inizio delle operazioni di gara.

Qualora la cauzione provvisoria sia prestata con fideiussione bancaria o assicurativa essa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione.

In ogni caso la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dall'impegno incondizionato di un istituto autorizzato all'emissione delle fideiussioni a rilasciare successivamente la cauzione definitiva prevista dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario nonché l'eventuale mancata dimostrazione dei requisiti in seguito alla verifica da parte dell'Amministrazione comunale; per l'aggiudicatario essa è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto; ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria è restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione. E' prevista la cauzione definitiva del 10% dell'importo di contratto da stipulare in sede di sottoscrizione.

### **6. Condizioni di partecipazione:**

Situazione personale degli operatori economici, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale.

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

1) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA (allegato 1), ai sensi del combinato disposto degli artt. 35 e 38 D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante e corredata dalla fotocopia di un documento di identità dello stesso sottoscrittore, con l'indicante dell'oggetto dell'appalto, del n.ro di telefono, telefax e del codice fiscale e, ove in possesso, indirizzo e-mail con la quale il concorrente

**CHIEDE E DICHIARA:**

a)di essere ammesso alla gara e di aver esaminato il capitolato d'appalto, di essersi recato sui luoghi di esecuzione del servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione e di aver ritenuto le condizioni dell'appalto tali da consentire l'offerta;

b)di essere cittadino italiano o di altro Stato appartenente all'Unione europea;

c)di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, degli oneri previsti dalle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, nonché degli obblighi in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro con particolare riferimento al D. Lgs. n. 626/1994, e il Dlgs 81/2008;

d)l'iscrizione al Registro delle Imprese della competente Camera di Commercio per la categoria di attività oggetto di gara o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 39 D.Lgs 163/2006, indicando:

- la natura giuridica;
- la denominazione;
- la sede legale;la data d'inizio dell'attività;
- l'oggetto dell'attività;

- i dati anagrafici del titolare o, in caso di società, di tutti gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza e dei direttori tecnici; il codice fiscale;
- il numero di partita I.V.A.

a) che l'Impresa non versa nelle condizioni di esclusione previste dall'articolo 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), m) e m-bis) del D.Lgs. n. 163/2006. Tali condizioni dovranno essere specificatamente indicate e relativamente alla lett. c) del citato articolo dovrà altresì indicare le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione. La dichiarazione di non trovarsi nelle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006, dovrà essere resa anche da parte dei seguenti soggetti:

- titolare e direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- socio e direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo;
- socio accomandatario e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
- amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società.

Tale dichiarazione dovrà indicare le eventuali condanne per le quali il soggetto dichiarante abbia beneficiato della non menzione.

La suddetta dichiarazione deve essere resa anche dai soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. L'esclusione dalla gara opera anche nei confronti dei soggetti cessati qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, come disposto dalla lettera c), comma 1, art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006

a) di impegnarsi ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i lavoratori dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la prestazione in oggetto;

b) che alla gara non concorrono, singolarmente o in raggruppamento, società o imprese nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo secondo i criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile;

c) di partecipare alla gara soltanto in forma individuale escludendo, pertanto, la contemporanea partecipazione alla stessa in consorzio o associazione temporanea;

d) che le imprese facenti parte di associazioni temporanee o consorzi non partecipano alla gara in altra forma;

e) che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 12/3/1999, n. 68 e articolo 38 del D.Lgs. n. 163/2006, comma 1, lettere l);

f) di essere informato che ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale è resa la presente dichiarazione.

## **7. Capacità tecnica, economica e finanziaria:**

DICHIARAZIONE, contenente capacità tecnica e finanziaria per l'espletamento del servizio, dimostrabile mediante le seguenti referenze:

a) produzione di due dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti di credito attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente;

b) certificazione relativa ad almeno quattro servizi di preparazione e scodellamento pasti. Ciascun servizio svolto deve aver avuto un valore minimo al netto non inferiore ad Euro 80.000,00=. A tale fine, con le modalità indicate nel bando di gara, i concorrenti dovranno presentare l'elenco dei servizi analoghi, da Amministrazioni Regionali, da Amministrazioni Provinciali, da Amministrazioni comunali di Comuni, da Fondazioni e da altri enti pubblici. Si precisa (determina A.V.C.P. n. 5 del 21.5.2009) che i documenti (bilanci, dichiarazioni IVA, modelli di dichiarazione dei redditi, modelli unici, certificati dei servizi e forniture eseguiti, ecc.) da prendere a base per la verifica del possesso dei requisiti sono relativi a i seguenti periodi:

- i documenti tributari e fiscali sono quelli relativi ai tre esercizi annuali, antecedenti la data di pubblicazione della lettera d'invito, che, alla stessa data, risultano depositati presso l'Agenzia delle Entrate o la Camera di Commercio, territorialmente competenti;
- i certificati dei servizi e delle forniture eseguiti sono quelli relativi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

c) certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000:2000 e/o UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il

servizio di ristorazione;

d) il CAPITOLATO d'appalto siglato in ogni pagina per accettazione, pena l'esclusione dalla gara.

#### **8. Tipologia di gara Criteri di aggiudicazione**

Pubblico incanto (procedura aperta) *All. IIB*, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da esperire ai sensi degli artt. 20, 81, 83 e 84 del D.lgs 12.04.2006, n. 163 e ss.mm.ii.

#### **9. Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione e modalità di apertura**

Ricevimento: data **22/05/2013** Ora: **12:00**

Apertura delle buste: data : giovedì **23/05/2013** ore **09:30** in seduta pubblica si effettueranno tutti gli adempimenti concernenti la verifica dell'integrità dei plichi contenenti l'offerta, la verifica della documentazione amministrativa e dei plichi contenenti la documentazione riguardante l'offerta tecnica/economica. La valutazione tecnico-qualitativa dell'offerta verrà effettuata, di seguito, in seduta riservata. L'apertura dell'offerta economica e l'aggiudicazione in via provvisoria si terrà, in seduta pubblica, giovedì **23/05/2013** ore **16:00**.

Luogo: Comune di Belluno - Saletta Pre-consiliare - Piazza Duomo in Belluno.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte:

sono ammessi i legali rappresentanti delle ditte partecipanti alla gara o loro procuratori o rappresentanti purchè muniti di procura o delega scritta e di documento di identità valido.

#### **10. Foro competente**

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere fra le parti in ordine al contratto sarà competente il Foro di Belluno ed il Tar del Veneto.



COMUNE DI BELLUNO  
AFFARI GENERALI  
SERVIZI SOCIALI – ISTRUZIONE

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

### CAPITOLATO DI GARA

#### **1. Ente appaltante**

Comune di Belluno

p.zza Duomo, 2

Tel. n. 0437 913174 - 915456 Fax n. 0437 913454

Responsabile del procedimento : dr.ssa Margherita Barizza

Punto di contatto: Sig.ra Vania Lovisotto

e-mail: [sicurezzasociale@comune.belluno.it](mailto:sicurezzasociale@comune.belluno.it)

[belluno.bl@cert.ip\\_veneto.net](mailto:belluno.bl@cert.ip_veneto.net)

C.I.G. N° **5073633E63**

S.A. SETTORE AFFARI GENERALI SERVIZIO SOCIALE/ISTRUZIONE

#### **2. Tipologia di gara**

Pubblico incanto (procedura aperta) con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da esperire ai sensi degli artt. 20, 81, 83 e 84 del D.lgs 12.04.2006, n. 163 e ss.mm.ii.

#### **3. Importo dell'appalto**

L'importo presunto dell'appalto è di € 1.528.676,00= (I.v.a. esclusa) inclusi gli oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenza non soggetti a ribasso d'asta , quantificati in € 200,00 (i.v.a. esclusa).

Tutte le attività relative al presente servizio dovranno essere eseguite da soggetti a tal fine qualificati a termini di legge.

#### **4. Oggetto e natura del servizio**

Le attività in oggetto rientrano prevalentemente nei servizi elencati nell' Allegato II B D.lgs 163/2006;

Servizio di mensa scolastica cpv 55523100 – 3 ;

Prodotti alimentari vari cpv 15800000 – 6; servizi

L'oggetto del presente appalto comprende i servizi di seguito dettagliati:

#### **Parte A)**

Servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primarie di Quartier Cadore, Bolzano Bellunese, Fiammoi e Badilet che ne faranno richiesta, nonché per gli insegnanti, personale ATA e personale u.l.s.s .

- Scuola Primaria di Bolzano Bellunese (via Bolzano,1) mensa dal lunedì al giovedì per circa 102 bambini;
- Scuola Primaria di Fiammoi (via Fiammoi,11) mensa dal lunedì al giovedì per circa 102 bambini;
- Scuola Primaria di Quartier Cadore (via A.Novello) mensa il lunedì per tutti, facoltativa dal martedì al venerdì per circa 102 bambini;
- Scuola Primaria di Badilet (via Cirvoi,11/a) mensa il martedì circa 80 bambini;

Il servizio prevede la preparazione dei pasti tipologia multiporzione, il trasporto mediante il sistema del "legame fresco-caldo", lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e il riordino del locale, gestione dei rifiuti derivati dalla mensa scolastica, la fornitura di tutto quanto è accessorio e

necessario per l'assunzione del pasto (ad eccezione dei bicchieri, piatti, posate e caraffe date in dotazione dalla stazione appaltante al momento dell'affidamento del servizio la cui sostituzione in caso di rottura è a totale carico dell'appaltante). La preparazione dei pasti e l'acquisto delle materie prime dovrà essere aderente alle disposizioni contenute dalle nuove Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto adottate con Decreto della G.R.V. n. 475 del 25.10.2008.

L'appaltatore dovrà redigere una proposta di menù che dovrà essere approvata dalla locale u.l.s.s.

I pasti dei bambini, del personale insegnante, Ata e u.l.s.s. andranno somministrati nell'orario preventivamente concordato con la scuola.

Nei locali scolastici adibiti al servizio mensa dovranno essere programmati interventi di derattizzazione e sanificazione dei locali secondo buona tecnica.

### **Parte B)**

Servizio di mensa scolastica presso la scuola materna di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda:

- Scuola materna di Mussoi (via F.lli Rosselli) mensa per circa 90 bambini;
- Scuola materna di Mur di Cadola (zona Cavarzano) mensa per circa 64 bambini;
- Scuola materna di Sopracroda (via Sopracroda, 55) mensa per circa 41 bambini.

Il servizio prevede l'approvvigionamento, fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura in loco, la somministrazione ai tavoli dei pasti (e dei piatti per particolari diete, preventivamente certificate e nel rispetto di eventuali esigenze di carattere etico o religioso) secondo il menù predisposto dall'u.l.s.s., nel rispetto delle vigenti Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto, con modalità analoghe a quelle seguite nelle altre cucine gestite direttamente dal Comune. La gestione e preparazione dello spuntino del mattino (indicativamente intorno alle ore 9.15) e quello del pomeriggio. La predisposizione dei tavoli, la pulizia, la disinfezione e il riordino dei locali e dei relativi arredi e attrezzature presso la refezione, presso le cucine delle scuole materne di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda e la gestione dei rifiuti derivati dalla mensa scolastica. Nei locali adibiti al servizio mensa dovranno essere programmati interventi di derattizzazione e sanificazione dei locali secondo buona tecnica.

I pasti dei bambini, del personale insegnante, Ata e u.l.s.s., andranno somministrati nell'orario preventivamente concordato con la scuola.

### **Parte C)**

Servizio di approvvigionamento delle derrate alimentari, stoccaggio delle medesime e trasporto presso le mense delle scuole materne a gestione diretta (come da elenco sottoriportato) secondo le quantità e i tempi determinati ad insindacabile giudizio dall'appaltatore.

Le derrate fornite dovranno essere provviste di schede tecniche e tracciabilità del prodotto e distribuite presso tutti le cucine interessate dall'appalto di fornitura a carico della ditta appaltatrice.

Fornitura di acqua in bottiglia su semplice richiesta telefonica da parte della Stazione Appaltante, nel caso in cui non sia possibile usufruire di quella di rubinetto, anche presso altre scuole non citate nel presente capitolato presenti nella zona del Comune di Belluno.

La consegna franca di ogni spesa e rischio, su richiesta (giorno di consegna da concordare uguale per tutte le cucine minimo una volta la settimana, pane giornalmente), verrà effettuata nei giorni e nell'orario che sarà stabilito dall'appaltante tenendo conto del menù e del calendario scolastico. Durante il periodo estivo (luglio/agosto) sarà in funzione una cucina per il centro estivo comunale gestita direttamente, presumibilmente presso la scuola materna di via Concetto Marchesi (Mier), oppure presso Mur di Cadola o Mussoi (a seconda delle esigenze ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale), mensa per massimo 90 bambini.

Le cucine, salvo modificazioni strutturali, organizzative e/o trasferimenti in altre sedi, sono annesse alla:

- Centro estivo di (luglio-agosto) mensa per max 90 bambini;
- Scuola materna di via del Piave (Belluno centro) mensa per circa 62 bambini;
- Scuola materna di via Marchesi (località Mier, Magistrali) mensa per circa 77 bambini;
- Scuola materna di via Visome (località Visome) mensa per circa 48 bambini;
- Scuola materna/Nido Integrato di via Meassa (località Levego) mensa per circa 44 bambini+12 Nido Int.;
- Asilo nido di via Mondin, (zona Cavarzano) mensa per circa 40 bambini piccoli.

L'Appaltatore dovrà fornire le derrate alimentari secondo l'elenco dei prodotti con le quantità presunte per anno scolastico, eventuali richieste particolari potranno essere concordate con la stazione appaltante.

## **5. Requisiti di partecipazione**

Per partecipare alla gara i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti a pena di esclusione:

A – essere iscritti nel Registro delle Imprese C.C.I.A.A. per attività attinenti all'attività oggetto d'appalto o iscrizione ad albo analogo per gli altri Stati europei;

B – avere svolto e terminato con esito positivo almeno quattro servizi di preparazione e scodellamento pasti. Ciascun servizio svolto deve aver avuto un valore minimo al netto non inferiore ad €uro 80.000,00=. A tale fine, con le modalità indicate nel bando di gara, i concorrenti dovranno presentare l'elenco dei servizi analoghi, da Amministrazioni Regionali, da Amministrazioni Provinciali, da Amministrazioni comunali di Comuni, da Fondazioni e da altri enti pubblici. Si precisa (determina A.V.C.P. n. 5 del 21.5.2009) che i documenti (bilanci, dichiarazioni IVA, modelli di dichiarazione dei redditi, modelli unici, certificati dei servizi e forniture eseguiti, ecc.) da prendere a base per la verifica del possesso dei requisiti sono relativi a i seguenti periodi:

- i documenti tributari e fiscali sono quelli relativi ai tre esercizi annuali, antecedenti la data di pubblicazione della lettera d'invito, che, alla stessa data, risultano depositati presso l'Agenzia delle Entrate o la Camera di Commercio, territorialmente competenti;
- i certificati dei servizi e delle forniture eseguiti sono quelli relativi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

C – essere in possesso della certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000:2000 e/o **UNI EN ISO 9001:2008** riguardante il servizio di ristorazione, parimenti altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità prodotte dagli operatori economici.

Data la natura e la rilevanza del servizio, si richiedono particolari garanzie in capo al prestatore pertanto si è ritenuto necessario introdurre l'obbligo della certificazione;

D – produzione di due dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti di credito attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente.

## **6. Durata del contratto**

Il contratto d'appalto avrà la durata di quattro anni a partire dall'anno scolastico 2013/2014 (1° settembre 2013) fino alla conclusione dell'a.s. 2016/2017 compreso il Centro Estivo, salvo più precisa indicazione sulla data di inizio e di chiusura del servizio, date che potranno essere differenziate nei vari plessi.

Alla scadenza dell'appalto la ditta appaltatrice ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.

## **7. Obblighi dell'appaltatore**

I pasti, le materie prime e in generale i generi alimentari acquistati per conto della Stazione Appaltante per le cucine a gestione diretta devono rispondere ai requisiti previsti dalle disposizioni comunitarie ove presenti (Regolamenti e normative CE), in loro assenza, alla normativa nazionale di riferimenti. Per il trasporto devono essere rispettate le temperature riportate all'art. 31 e allegato C del DPR 327/1980 e 51 e/o specifiche normative relative ai singoli alimenti. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative comunitarie, ministeriali o regionali di riferimento e in ogni caso i germi indicatori di salubrità del processo debbono essere mantenuti nei limiti più bassi previsti dalla normativa.

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio presso le scuole materne di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda con proprie risorse umane: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale della ditta appaltatrice. Per quanto riguarda gli utensili e le attrezzature per la preparazione dei pasti, l'appaltatore dovrà obbligatoriamente prendere visione del materiale già a disposizione presso le cucine e, nel caso lo ritenesse idoneo, ne potrà usufruire. In tale caso, resta inteso, che l'appaltatore sarà ritenuto



responsabile in caso di danneggiamento o smarrimento degli utensili e sarà tenuto alla sostituzione a proprie spese. Altrimenti, la ditta utilizzerà proprie risorse strumentali previo accordo con il Comune. In caso di utilizzo da parte del Comune di una delle due cucine per il centro estivo l'appaltatore dovrà lasciare liberi i locali con le modalità ed i tempi utili per la gestione diretta e con personale comunale.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo da servirsi cotto dovrà essere cucinato giornalmente nei locali adibiti a cucina scolastica ubicati in via F.lli Cairoli, per la scuola materna di Mussoi, nei locali ubicati in via Mur di Cadola n.12 zona Cavarzano, per la scuola materna di Mur di Cadola, nei locali ubicati in via Sopracroda n.55 per la scuola materna di Sopracroda.

L'appaltatore potrà preparare il giorno prima gli alimenti solo in presenza di abbattitore purchè sia garantito che la preparazione e l'abbattimento siano fatti a regola d'arte, tale da non comportare rischi sanitari né modifiche organolettiche.

L'appaltatore dovrà:

- a) presso la cucina delle scuole materne di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda: confezionare e distribuire tutti i pasti e le merende, preparazione del refettorio, pulire, rigovernare i locali adibiti a cucina e a refettorio, le varie attrezzature, gestire i rifiuti derivati dalla mensa scolastica, programmare interventi di derattizzazione e sanificazione dei locali secondo buona tecnica;
- b) per le scuole primarie: presso il centro cottura confezionare i pasti veicolati con sistema multiporzione, trasportare, scodellare, distribuire agli alunni il pranzo e le merende negli orari concordati con la scuola, lavare le stoviglie, gestire gli avanzi cucina, pulizia, riassetto locali adibiti a cucina e le varie attrezzature, gestire i rifiuti derivati dalla mensa scolastica, programmare interventi di derattizzazione e sanificazione dei locali secondo buona tecnica.

In caso di inagibilità del locale cucina scolastica per eventi straordinari e imprevisi, l'appaltatore deve disporre di un locale cucina alternativo, ubicato ad una distanza che garantisca l'arrivo dei pasti nei tempi indicati dalle Linee guida della Regione Veneto e che sia idoneo sotto il profilo igienico sanitario, curando il trasporto dei cibi cucinati a proprie spese secondo le norme sanitarie e igieniche vigenti in materia.

L'appaltatore sarà avvisato quotidianamente entro le ore 9.30 del numero degli utenti consumatori dei pasti del giorno.

I pasti dovranno essere preparati in conformità quali - quantitativa alle disposizioni dell'Ulss competente, seguendo i menù approvati dalla stessa, secondo quanto stabilito nel presente capitolato.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico sono quelle definite dall'Autorità scolastica.

Nelle materne la merenda del mattino è costituita da frutta e una volta alla settimana dallo yogurt. La frutta deve essere mondata, tagliata a pezzi, posta su un vassoio e portata in ogni classe; è compito del personale dell'appaltatore recuperare i vassoi dalle classi.

In relazione al pranzo, alle 11.40 i tavoli devono essere preparati con le stoviglie e i bicchieri riempiti con acqua a temperatura ambiente (acqua di rubinetto).

Tutto il cibo deve essere cucinato in giornata (dai sughi alle lasagne, alla besciamella, agli gnocchi...) a meno che l'appaltatore non sia fornito di abbattitori di temperatura.

La minestra vegetale va fatta con le verdure e non con i dadi.

Il purè va preferibilmente preparato con le patate fresche e non in busta.

Il pane va preferibilmente servito con la seconda seconda portata.

Le portate vanno servite nel seguente ordine: primo (e ritiro dei piatti); secondo; pane (e ritiro piatti). Nel caso di piatto unico: verdure (e ritiro piatti); piatto unico e pane. Deve essere comunque dato il tempo necessario ai bambini di consumare le pietanze.

Le torte devono prediligere la frutta e non le creme. E' ammesso il budino preparato con latte fresco. In alternativa la macedonia.

Deve essere usato solamente olio extravergine di oliva e non quello di semi. Il burro deve essere usato solo a crudo (per mantecare i cibi).

L'appaltatore è tenuto a fornire cibi idonei negli eventuali casi di indisposizione dei bambini (es. pasta o riso in bianco, etc.).

I pasti da preparare e fornire giornalmente alle scuole primarie devono corrispondere a quelli approvati dall'u.l.s.s.

Per fornitura di un pasto si intende la consegna:

- di un pasto stabilito da tabella dietetica riportata nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica redatto dalla Regione del Veneto e precisamente:
  - un primo piatto di 70/80 gr. a porzione (gr. 150 a porzione se gnocchi);
  - un secondo piatto di 60 gr. a porzione se carne (gr.100 a porzione se pesce, 1 uovo, gr.40 se prosciutto cotto, gr. 50 se formaggio a pasta molle o filata, gr.30 se formaggio a pasta dura);
  - minimo un contorno di stagione, o più;
  - un frutto di stagione, dolce o yogurt ;
  - un panino di circa 50 gr.;
  - salviette e tovaglette a perdere ;
  - di vassoi delle vivande;
  - indumenti di servizio per il personale ATA.

La grammatura si intende indicativa sulla base dei parametri stabiliti dalle vigenti linee guida della Regione del Veneto I piatti da fornire saranno articolati secondo uno schema-menù proposto in bando, rispondente alle attuali norme dietetiche e al gradimento dei menù che sono rivolti per la fascia di età dai 6 agli 11 anni e pertanto la grammatura dei pasti deve tenere conto delle necessità di crescita del bambino

Le variazioni dei menù sono concordate con gli uffici comunali. Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune che acquisirà richieste e parere dei dirigenti scolastici e della competente U.I.s.s locale.

Sarà possibile richiedere una variante estiva al menù da elaborare con i medesimi criteri e ai medesimi costi aggiudicati.

L'Amministrazione si riserva di accettare integralmente o parzialmente le proposte o di richiedere menù completamente diversi ma rientranti in diete ed in varietà di piatti di consumo "domestico".

L'appaltatore dovrà assicurare "**diete speciali**", cioè diverse da quella fornita comunemente, che rispondono di volta in volta a particolare esigenze di alcuni utenti. Il menù speciale dovrà coprire fino al 2% dei pasti dovuti in ogni singolo plesso e dovrà essere così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od, in alternativa, carni bianche a vapore con carote e patate lesse. Tale menù potrà essere richiesto per un massimo di tre giorni consecutivi.

Dovrà inoltre essere assicurato un **menù alternativo** per i bambini soggetti a patologie allergiche certificate da specialisti e secondo le normative di legge (es. celiaci).

Per il servizio presso le scuole materne di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda, l'appaltatore si obbliga a:

- acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con possibilità d'immagazzinamento nei locali scolastici, assumendosi il rischio della loro conservazione e custodia;
- fornire il materiale accessorio alla preparazione, consumo e distribuzione del pasto, compresi i piatti, bicchieri, posate e stoviglie che, a fine appalto, rimarranno di proprietà dell'appaltatore (nel caso in cui non ritenga di utilizzare il materiale già in dotazione presso la cucina della scuola). La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dai verbali di consegna e dai relativi inventari firmati dalle parti prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore utilizzerà locali e attrezzature con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.

L'appaltatore dovrà comunque:

fornire gli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto, che resteranno di proprietà dell'appaltatore, nonché ogni altro adempimento ritenuto indispensabile per l'avvio del servizio;

- provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna, nonché alla sostituzione di utensili e apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie, etc.)

eventualmente deteriorati che integreranno, comunque, la consistenza originaria e che resteranno di proprietà della ditta. Gli utensili e le apparecchiature fornite dalla ditta dovranno essere a norma di legge e corredate dalla apposita scheda tecnica;

- provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali (cucina, dispensa, refettorio), arredi e suppellettili fornendosi del materiale necessario, gestione dei rifiuti derivati da mensa scolastica.

Il personale, almeno n. 2 unità (di cui un cuoco/a) per le mense scolastiche di Mur di Cadola e Mussoi, di almeno n. 1 unità (un cuoco/a) per la mensa scolastica di Sopracroda dovrà essere presente giornalmente in modo da consentire all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti e delle merende. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, igieniche e nutrizionali.

L'appaltatore si obbliga all'acquisto, stoccaggio presso una propria struttura e distribuzione dei prodotti alimentari secondo le quantità e i tempi determinati ad insindacabile giudizio dell'appaltatore che discendono dalle condizioni strutturali delle mense, dal numero dei bambini e dal periodo scolastico.

L'appaltatore si obbliga a fornire prodotti affini o analoghi non espressamente previsti che dovessero servire i cui prezzi saranno concordati tra l'appaltante e l'appaltatore.

L'appaltatore si obbliga a trasmettere alla stazione appaltante ogni semestre una relazione dettagliata nella quale sia riportato un resoconto delle quantità e relativi prezzi delle derrate per ogni consegna effettuata in ogni scuola.

L'appaltatore si obbliga inoltre a:

- conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva;
- compilare giornalmente il prospetto delle presenze alunni – insegnanti – collaboratori scolastici e personale u.l.s.s. fornito dal Comune (su supporto cartaceo e/o informatico) inoltrarlo debitamente compilato all'appaltante secondo i tempi e le modalità che verranno determinate successivamente all'aggiudicazione;
- predisporre un questionario di gradimento relativo alla qualità percepita, sia sotto il profilo degli alimenti (qualità, varietà, presentazione, alternanza, stagionalità, etc.), sia sotto un profilo più complessivo nella gestione del servizio (funzionalità comitato mensa, comunicazioni all'utenza, etc.) da sottoporre a tutte le mense scolastiche e presentare alla Stazione Appaltante ogni sei mesi le risultanze e i livelli di gradimento;
- assicurare ai propri dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria. Lo stesso personale dovrà essere idoneo e qualificato alle manipolazioni di sostanze alimentari (L. R. n. 41/2003);
- programmare ed attuare la formazione e/o l'aggiornamento per le varie funzioni del personale proprio;
- adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali autorizzazione sanitaria, D.I.A. secondo le disposizioni di legge vigenti;
- dotarsi del proprio piano di autocontrollo HACCP nei termini previsti dalla legge per svolgere il servizio;
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti in maniera differenziata;
- presentare mensilmente la fattura con allegato il riepilogo per scuola di tutti i pasti consumati e dettagliato secondo l'utenza (alunni, insegnanti, personale scolastico e personale u.l.s.s.). La liquidazione avverrà tenuto conto dei pasti ordinati tramite fax dalle direzioni scolastiche, e di quelli forniti nel numero risultante dalle bolle di consegna che dovranno recare la firma del personale della scuola (operatore bidello o insegnante). Non si accetteranno note di consegna prive della firma di tale personale;
- assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria;

- programmare interventi di derattizzazione e sanificazione dei locali secondo buona tecnica e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento. Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di presenza di animali infestanti nel corso dell'anno;
- provvedere ad alla fine di ogni anno scolastico ad una pulizia straordinaria dei locali adibiti al servizio di ristorazione (cucine, dispense, refettori,...) e delle attrezzature presenti.

L'appaltatore deve adeguarsi alle attività didattiche fornendo idonea collaborazione nei casi di attività scolastiche interne straordinarie (es. festa di fine anno, spuntini per gite, etc.), o di attività didattico-educative preventivamente concordate.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato all'appaltante.

#### **Art. 9 - Ubicazione del Centro cottura**

Il Centro Cottura indicato dalla Ditta in sede di partecipazione alla gara dovrà essere ubicato a non più di 30 minuti dalla sede della stazione appaltante. Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere idoneo a garantire il numero dei pasti annui di cui all'art. 4 e quant'altro richiesto nel presente Capitolato, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità.

#### **8. Dimensione presunta dell'utenza e quantità delle derrate alimentari**

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Belluno. Viene indicato di seguito l'indirizzo dei plessi scolastici e il numero presunto dei pasti/anno.

Anno 2012 plesso scolastico	N.pasti alunni nel 2012	N.pasti insegnanti e pers.ATAA nel 2012	Giorni di mensa
Primaria di Fiammoi	10484	777	Dal lunedì al giovedì
Primaria di Bolz.Bell.se	11733	747	Dal lunedì al giovedì
Primaria di Quart.Cadore	5175	252	Dal lunedì al venerdì
<b>totale</b>	<b>27392</b>	<b>1776</b>	

Anno Scolastico 2013/2014	N.pasti alunni presunti	N.pasti insegnanti e pers.ATAA presunti	Giorni di mensa presunti
Primaria di Badilet	2800	100	martedì

Anno 2012 plesso scolastico	N.pasti alunni nel 2012	N.pasti insegnanti e pers.ATAA nel 2012	Giorni di mensa
Materna Mur di Cadola	9019	1155	Dal lunedì al venerdì
Materna Mussoi	13942	1874	Dal lunedì al venerdì
Materna Sopracroda	4931	283	Dal lunedì al venerdì
<b>Totale</b>	<b>27892</b>	<b>3312</b>	

Il numero dei pasti, potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità, senza che ciò costituisca obblighi di sorta per il Comune.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti forniti, in riferimento all'ordine comunicato ogni giorno.

I valori e i dati rappresentati dal presente capitolato e suoi allegati hanno una quantificazione indicativa. Essi sono esposti con lo scopo di fornire un elemento di riferimento per la formulazione dell'offerta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, previa comunicazione da effettuare con congruo anticipo, nonché gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di eventuali

riforme scolastiche o di mutamenti organizzativi.

L'appaltatore non potrà vantare indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti inferiore ai quantitativi indicati, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

### **9. Ordinativi dei pasti veicolati e delle derrate alimentari**

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'impresa aggiudicataria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati dalle direzioni scolastiche entro le ore 9,30 del giorno di fruizione, preparandoli secondo grammature e menù come indicato nelle Linee Guida.

I pasti dovranno essere preparati con l'utilizzo di prodotti di prima qualità, che soddisfino i requisiti di legge e regolamenti di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

Il Comune comunicherà all'impresa aggiudicataria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal MIUR, dalla Regione Veneto e dalle direzioni scolastiche.

Gli unici ordinativi che la ditta si obbliga ad accettare sono quelli trasmessi tramite fax o tramite telefonata dalle direzioni scolastiche interessate.

La consegna dei pasti dovrà avvenire con tempi e modalità tali da consentire che gli stessi siano consumabili *all'inizio della pausa di sospensione delle lezioni e cioè presumibilmente alle ore 12.30 (Fiammoli, O. Cadore e Badilet), alle 13.00 (Bolzano Bellunese).*

I pasti non conformi a quanto prescritto nel presente capitolato e/o alla normativa vigente non saranno ricevuti. In tale evenienza il Comune si avvarrà della facoltà di far sostituire i pasti dalla stessa ditta o di procurarseli direttamente da altra ditta con addebito alla ditta aggiudicataria dei danni e di eventuali maggiori spese. L'approvvigionamento diretto sarà effettuato anche nel caso di mancata consegna occasionale (1 volta) di tutti o parte dei pasti ordinati, sempre con addebito della maggior spesa e dei danni.

I pasti portati a scuola oltre i 15 minuti dall'ora consueta di inizio del pranzo potranno essere rifiutati anche se il ritardo sarà preannunciato telefonicamente, salvo che il ritardo sia dovuto a cause di forza maggiore non previste. I pasti rifiutati saranno procurati dal Comune con lo stesso addebito sopra esposto.

Qualora la ditta, per motivi non dipendenti dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, ne darà immediata comunicazione scritta al Comune illustrando i motivi. La ditta dovrà, comunque, garantire le consegne avvalendosi dell'opera di un'altra ditta, purché di gradimento del Comune, assumendosene la responsabilità.

Le derrate alimentari verranno ordinate dal personale delle cucine telefonicamente o con altre modalità concordate successivamente con l'appaltante.

Le derrate dovranno essere distribuite presso le cucine secondo quantità, tempi e modalità richiesti dall'appaltante. Le derrate, su richiesta del personale di cucina e/o dell'appaltante, dovranno essere fornite anche in piccole quantità sfuse.

Il recapito dei pasti e delle derrate presso i locali adibiti a ristorazione dalle singole scuole è a carico dell'appaltatore.

Il trasporto dei pasti e delle derrate dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti e dovrà avvenire secondo le disposizioni vigenti in materia.

I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di 1 ora al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione.

### **10. Obblighi della Stazione Appaltante**

L'Amministrazione, per lo svolgimento del servizio nelle proprie cucine, adempirà ai seguenti obblighi:

- fornire all'appaltatore i locali adibiti a mensa scolastica messi in sicurezza;
- fornire acqua, luce gas riscaldamento e manutenzione straordinaria con spese a proprio carico;
- pagare il corrispettivo dell'appalto entro 30 giorni dal ricevimento della fattura completa della documentazione prevista dalla normativa vigente in materia di liquidazione contabile;
- fornire all'appaltatore le attrezzature attualmente presenti e funzionanti all'interno delle cucine.

### **11. Verifiche e controlli sul servizio. Soggetti coinvolti e modalità**

E' facoltà dell'Ente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e le sale che ospitano la ristorazione, per verificare la

rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato. E' inoltre facoltà del Comune disporre di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'u.l.s.s.;
- il Servizio Cultura - Istruzione del Comune;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- i componenti del "Comitato Mensa" istituito e regolamentato con proprio provvedimento dall'Amministrazione Comunale.

A tali rappresentanti, comunque, non è consentita alcuna manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I membri della "Comitato Mensa", purché muniti di certificato di frequenza "corso assaggiatori", possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'Amministrazione Comunale ha predisposto un'apposita modulistica che mette a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione sul servizio stesso come da disposizioni contenute nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto adottate con Decreto della G.R.V. n. 475 del 25.10.2008.

La Ditta può essere invitata a partecipare alle riunioni, senza diritto di voto, per l'esame di specifici argomenti.

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali che sono di competenza dell'Azienda ULSS di appartenenza, esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità del trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'impresa verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà di risolvere il contratto.

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla Legge 283/62 e s.m.i e dal D.P.R. 327/80 e s.m.i o della Registrazione prevista dal Reg. CE 852/04 e dalla DRGV 3710/07. La ditta deve inoltre disporre di Piano di Autocontrollo, basato sul sistema HACCP, ai sensi del REG. CE 852/04, con particolare riguardo agli artt. 4 - 5 - 6 e di adeguato sistema di tracciabilità dei prodotti utilizzati ai sensi del REG. CE. 178/02 e s.m.i. L'appaltatore è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il controllo sarà sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Inoltre l'Ente, nell'espletare le procedure di gara previste, potrà visitare il centro cottura dichiarato, senza preavviso, al fine di controllare la veridicità di quanto dichiarato dall'appaltatore e di verificare l'andamento generale della produzione dei pasti.

L'Ufficio comunale competente predisporrà, inoltre, una scheda di valutazione ogniqualvolta saranno informati di eventuali cattive forniture, anche parziali, e/o forniture non conformi agli accordi. In questi casi dovrà essere informata la ditta che potrà presenziare o visionare la cattiva fornitura mediante conservazione di campioni.

Le valutazioni periodiche verificheranno:

- la qualità delle derrate alimentari;
- la qualità e quantità dei prodotti forniti;
- la modalità di preparazione degli stessi;
- la rilevazione di eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo a penali e nei casi più gravi a risoluzione del contratto.

Saranno operate verifiche in merito:

- al tempo di consegna;
- alla modalità di consegna;
- ai mezzi utilizzati per il trasporto;
- ai contenitori;
- alla qualità delle merci;
- al personale impiegato, che dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

Il Comune e i dirigenti scolastici si riservano la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti prima e durante lo svolgimento del servizio. Qualora eventuali carenze riscontrate siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, il Comune informerà per iscritto l'appaltatore sulle modifiche e sugli interventi da eseguire. Questi andranno immediatamente apportati senza oneri per l'Ente.

## **12. Documentazione per l'ammissione alla gara**

BUSTA "A" documentazione amministrativa, completa in tutte le sue parti, pena l'esclusione dalla gara:

1) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA (allegato 1), ai sensi del combinato disposto degli artt. 35 e 38 D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante e corredata dalla fotocopia di un documento di identità dello stesso sottoscrittore, con l'indicante dell'oggetto dell'appalto, del n.ro di telefono, telefax e del codice fiscale e, ove in possesso, indirizzo e-mail con la quale il concorrente

**CHIEDE E DICHIARA:**

- a) di essere ammesso alla gara e di aver esaminato il capitolato d'appalto, di essersi recato sui luoghi di esecuzione del servizio (come da art.18 del presente capitolato), di aver preso conoscenza delle condizioni generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione e di aver ritenuto le condizioni dell'appalto tali da consentire l'offerta;
- b) di essere cittadino italiano o di altro Stato appartenente all'Unione europea;
- c) di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, degli oneri previsti dalle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, nonché degli obblighi in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro con particolare riferimento al D. Lgs. n. 626/1994, e il Dlgs 81/2008;
- d) l'iscrizione al Registro delle Imprese della competente Camera di Commercio per la categoria di attività oggetto di gara o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 39 D.Lgs 163/2006, indicando:
  - la natura giuridica;
  - la denominazione;
  - la sede legale; la data d'inizio dell'attività;
  - l'oggetto dell'attività;
  - i dati anagrafici del titolare o, in caso di società, di tutti gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza e dei direttori tecnici; il codice fiscale;
  - il numero di partita I.V.A.
- e) che l'Impresa non versa nelle condizioni di esclusione previste dall'articolo 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) e m-bis) del D.Lgs. n. 163/2006. Tali condizioni dovranno essere specificatamente indicate e relativamente alla lett. c) del citato articolo dovrà altresì indicare le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione. La dichiarazione di non trovarsi nelle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006, dovrà essere resa anche da parte dei seguenti soggetti:
  - titolare e direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
  - socio e direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo;
  - socio accomandatario e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
  - amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società.

Tale dichiarazione dovrà indicare le eventuali condanne per le quali il soggetto dichiarante abbia beneficiato della non menzione.

La suddetta dichiarazione deve essere resa anche dai soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la

data di pubblicazione del bando di gara. L'esclusione dalla gara opera anche nei confronti dei soggetti cessati qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, come disposto dalla lettera c), comma 1, art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006

- f) di impegnarsi ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i lavoratori dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la prestazione in oggetto;
- g) che alla gara non concorrono, singolarmente o in raggruppamento, società o imprese nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo secondo i criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile;
- h) di partecipare alla gara soltanto in forma individuale escludendo, pertanto, la contemporanea partecipazione alla stessa in consorzio o associazione temporanea; che le imprese facenti parte di associazioni temporanee o consorzi non partecipano alla gara in altra forma;
- i) che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art.17 della legge 12/3/1999, n. 68;
- j) di essere informato che ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale è resa la presente dichiarazione.

2) DICHIARAZIONE contenente capacità tecnica e finanziaria per l'espletamento del servizio, dimostrabile mediante le seguenti referenze:

- due dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti di credito attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente;
- certificazione relativa ad almeno quattro servizi di preparazione e scodellamento pasti con le modalità previste nell'art. 5 del presente capitolato;
- certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000:2000 e/o e/o UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio di ristorazione;

3) IL CAPITOLATO d'appalto siglato in ogni pagina per accettazione, pena l'esclusione dalla gara.

4) RICEVUTA DEL VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI SERVIZI E FORNITURE, da effettuarsi con le modalità indicate nel presente bando il documento attestante il versamento della cauzione provvisoria, **attestazione dell'avvenuto versamento della somma di € 140,00 a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture**, a titolo di contribuzione per la partecipazione alla presente procedura di appalto.

Al riguardo si precisa che il pagamento della contribuzione dovrà avvenire con le seguenti modalità fra loro alternative:

- mediante versamento on line collegandosi al portale web "sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante dovrà allegare copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;
- mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a Aut. Contr. Pubb. – Via di Ripetta, 246 – 00186 Roma (C.F. 97163520584).

La causale del versamento deve riportare esclusivamente: il codice fiscale del partecipante e il CIG (codice identificativo gara) che identifica la presente procedura:

**C.I.G. N. 5073633E63**

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante dovrà allegare la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

*Gli estremi del versamento effettuato presso gli Uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.*

5) CAUZIONE PROVVISORIA per la partecipazione alla gara, a garanzia dell'offerta economica, pari al 2% dell'importo presunto riferito all'intera durata del contratto (€ 30.573,52), che dovrà essere ridotta del 50% per le imprese in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000 ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs.



n. 163/2006, da costituirsi mediante:

1.fideiussione bancaria o assicurativa; in quest'ultimo caso la fideiussione deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data fissata dal presente bando per l'inizio delle operazioni di gara.

Qualora la cauzione provvisoria sia prestata con fideiussione bancaria o assicurativa essa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione.

In ogni caso la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dall'impegno incondizionato di un istituto autorizzato all'emissione delle fideiussioni a rilasciare successivamente la cauzione definitiva prevista dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario nonché l'eventuale mancata dimostrazione dei requisiti in seguito alla verifica da parte dell'Amministrazione comunale; per l'aggiudicatario essa è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto; ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria è restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione. E' prevista la cauzione definitiva del 10% dell'importo di contratto da stipulare in sede di sottoscrizione.

#### BUSTA "B" – OFFERTA TECNICA:

PROGETTO OFFERTA TECNICA e Allegato 6 : lo scritto non deve essere superiore a 20 facciate in formato A4, dimensione del carattere 12 e deve essere, rigorosamente, articolato in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che comunque non saranno presi in considerazione).

Lo stesso dovrà specificare, in forma ordinata e leggibile:

- Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati per il servizio oggetto del presente appalto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno presso il Centro Cottura\* in oggetto;
- Monte ore settimanale di presenza di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione dedicati al servizio in oggetto;
- Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. 22000;
- Documentazione attestante il possesso della Certificazione AMBIENTALE UNI EN ISO 14001:2004;
- Documentazione attestante il possesso della Certificazione OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro;
- Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173) specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni;
- Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura;
- Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire;
- Autocertificazione relativa al n.° totale dei pasti di ristorazione scolastica confezionati nell'anno 2012 presso il Centro di cottura\* destinato a fornire il servizio;
- Cuoco diplomato a richiesta per esigenze particolari di servizio presso una struttura comunale con tariffa giornaliera. A questo servizio non verranno sommati altri costi come derrate, già presenti in loco, e confezionamento pasti. L'addetto se richiesto, dovrà prendere servizio immediato;
- Attrezzature per la distribuzione del Centro Cottura: tipologia delle attrezzature;
- Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura.. La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. - iniziative in

materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti). La Ditta, in accordo con il Comune e gli istituti scolastici di Belluno dovrà dare la disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare da attuarsi con Istituzioni Pubbliche che operano nel settore agro -alimentare e sanitario (SIAN Dipartimento di Prevenzione) volti a proporre: - iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti); - progettazione di strumenti che permettano il coinvolgimento dell'utenza del servizio; - progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto; - formazione annuale dei soggetti che hanno aderito al Comitato Mensa (corso per "assaggiatori"..) Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.

- Attrezzature per la distribuzione del Centro Cottura: tipologia delle attrezzature;
- Interventi di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione programmati all'inizio del servizio, e successivamente secondo buona tecnica, nei locali adibiti alla ristorazione scolastica a gestione diretta (con personale comunale) presenti nel capitolato.

Non saranno ammesse al proseguo della gara e quindi all'apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti che non abbiano conseguito un punteggio minimo di **45 punti** nella valutazione dei parametri qualitativi.

#### BUSTA "C" –OFFERTA ECONOMICA:

Per la predisposizione dell'offerta economica dovranno essere compilati i 3 fax simili (Allegato 3 - 4 - 5) allegati al presente capitolato i quali si compongono dell'offerta prezzo per ogni pasto delle scuole materne, dell'offerta prezzo per ogni pasto delle scuole primarie, dell'offerta prezzo per i prodotti generici e della percentuale di sconto sul listino prezzi all'ingrosso (mercuriale) con riferimento alle relative quotazioni del giorno stesso delle singole consegne del mercato ortofrutticolo di Padova alla colonna "prezzi prevalenti"; Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta di € 4,70 (senza iva) a pasto per le scuole primarie e di € 4,25 (senza iva) a pasto per le scuole materne.

L'offerta economica dovrà essere presentata in carta legale (marca da bollo da euro 14,62) completa dei dati della Ditta e sottoscritta dal legale rappresentante e dovrà garantire il rispetto dei minimi salariali e di quanto altro previsto nei contratti collettivi di categoria oltre agli obblighi e oneri relativi alla previdenza ed assistenza dei prestatori di lavoro.

#### **13. Procedura di ammissione, valutazione e aggiudicazione.**

La Commissione di gara procederà all'apertura della Busta "A", contenente la documentazione amministrativa. Valutata la correttezza formale si procederà all'apertura della busta "B" contenente progetto offerta tecnica.

La Commissione di gara dopo aver valutato il Progetto offerta tecnica (busta "B") e attribuito il punteggio, procederà all'apertura della busta "C" contenente l'offerta economica.

Quindi si procederà all'aggiudicazione.

L'impegno di spesa, comprensivo degli oneri relativi alla pubblicazione, MAV, nonché degli oneri fiscali, è subordinato all'atto di aggiudicazione dell'appalto, approvato il Bilancio di Previsione 2013.

#### **14. Modalità relative all'aggiudicazione**

L'aggiudicazione terrà presente, oltre al prezzo, anche altri elementi e parametri di valutazione che concorreranno alla definizione del punteggio finale, secondo quanto disposto successivamente.

- |    |                |                 |
|----|----------------|-----------------|
| A) | AREA QUALITA': | punti 60 su 100 |
| B) | AREA PREZZO:   | punti 40 su 100 |

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara prevista da successiva determinazione dirigenziale.

PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA: PUNTI 60 così suddivisi:

Criteri e Qualità organizzazione del servizio:

TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

<u>Descrizione</u>	Min Punti	Max Punti
<i>*per "Centro di Cottura" si intende sempre quello destinato a fornire il servizio di cottura e preparazione dei pasti oggetto della gara, per tutta la durata dell'appalto</i>		
Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati per il servizio oggetto del presente appalto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno presso il Centro Cottura* in oggetto <i>Suddivisione di applicazione: 0 punti= Se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno / 2 punti= Se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno / 3 punti= Se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno</i>	0	3
Monte ore settimanale di presenza di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione dedicati al servizio in oggetto <i>Suddivisione di applicazione: Saranno attribuiti 3 punti = per 7 ore settimanali, 2 punti = per 4 ore settimanali, 1 punto = per 2 ore settimanali.</i>	0	3
Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. 22000 <i>Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità, 0,5 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 9001, 2 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 22000</i>	0	2
Documentazione attestante il possesso della Certificazione AMBIENTALE UNI EN ISO 14001:2004 <i>Suddivisione di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità, 2 punti = presenza di Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004</i>	0	2
Documentazione attestante il possesso della Certificazione OHSAS 18001:2007 <b>Sistema di Gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</b> <i>Suddivisione di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione, 2 punti = presenza di Certificazione OHSAS 18001:2007</i>	0	2
Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173), le categorie prevalentemente individuate sono frutta, verdura, carne, latticini e cereali (questo non esclude la presenza di tali prodotti in altre categorie). <i>La frequenza d'utilizzo di tali prodotti deve essere almeno a cadenza settimanale e in base alle tipologie delle preparazioni.</i> <i>Suddivisione di applicazione:</i> <i>00 punti = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO</i> <i>3 punti = in presenza almeno 2 prodotti DOP/IGP per ogni categoria elencata</i> <i>5 punti = in presenza almeno 3 prodotti DOP/IGP/BIO per ogni categoria elencata</i> <i>7 punti= in presenza di almeno 2 prodotti DOP/IGP/BIO/FILIERA CORTA per ogni categoria elencata</i> <i>10 punti= in presenza di almeno 3 prodotti OP/IGP/BIO/FILIERA CORTA E TRADIZIONALI per ogni categoria elencata</i>	0	10
Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura <i>Suddivisione di applicazione:</i> <i>0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</i> <i>1 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica</i> <i>2 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</i> <i>3 punti = contenitori attivi elettrici</i>	0	3
Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire <i>Suddivisione di applicazione:</i> <i>0 punti = rapporto &gt; di un automezzo/4 plessi scolastici - 2 punti = rapporto 1/4 - 3 punti = rapporto 1/3 - 4 punti = rapporto 1/2 - 5 punti = rapporto = 1/1</i>	0	5
Autocertificazione relativa al n.° totale dei pasti di ristorazione scolastica confezionati nell'anno 2012 presso il Centro di cottura* destinato a fornire il servizio da 0 a 4 punti. <i>Suddivisione di applicazione:</i> <i>Punti 0 = 0 pasti per la ristorazione scolastica</i> <i>Punti 2 = inferiore ai 50.000 pasti per la ristorazione scolastica</i> <i>Punti 5 = oltre 50.000 pasti per la ristorazione scolastica</i>	0	5
Cuoco diplomato a richiesta per esigenze particolari di servizio presso una struttura comunale ad € 105,00 + IVA a giornata (7/8 ore). A questo servizio non verranno sommati altri costi come derrate, già presenti in loco, e confezionamento pasti. L'addetto se richiesto, dovrà prendere servizio immediato. <i>Saranno attribuiti 10 punti al soggetto che proporrà questo servizio.</i>	0	10

<p>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura..</p> <p>La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. - iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti).</p> <p>La Ditta, in accordo con il Comune e gli istituti scolastici di Belluno dovrà dare la disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare da attuarsi con Istituzioni Pubbliche che operano nel settore agro-alimentare e sanitario (SIAN Dipartimento di Prevenzione) volti a proporre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti);</li> <li>b) progettazione di strumenti che permettano il coinvolgimento dell'utenza del servizio;</li> <li>c) progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto;</li> <li>d) formazione annuale dei soggetti che hanno aderito al Comitato Mensa (corso per "assaggiatori"..)</li> </ul> <p>Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.</p> <p><i>Suddivisione di applicazione:</i>  Punti 0 = in caso di assenza di progetto Ed. Alimentare  Punti 2 = in caso di proposta di progetto non completa di uno dei punti a) b) c) d)  Punti 4 = in caso di proposta di progetto completa di tutti i punti richiesti</p>	0	5
<p>Attrezzature per la distribuzione del Centro Cottura: tipologia delle attrezzature</p> <p><i>Suddivisione di applicazione:</i>  0 punti: la ditta non fornisce carrelli termici o self service  4 punti: la ditta fornisce carrelli termici o self service</p>	0	4
<p>Interventi di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione programmati all'inizio del servizio, e successivamente secondo buona tecnica, nei locali adibiti alla ristorazione scolastica a gestione diretta (con personale comunale) presenti nel capitolato;  materne: Cairoli, Visome, Levego/Nido integrato e Nido Via Mondin;  Saranno attribuiti 6 punti al soggetto che proporrà questo servizio.</p>	0	6

### AREA PREZZO (massimo 40 punti)

Il punteggio massimo attribuibile all'elemento prezzo è di 40/100 (che è la somma del totale pasti presunti moltiplicata per i relativi prezzi Peso max 30; la somma del totale dei relativi prezzi delle derrate moltiplicata per la quantità presunta di prodotto Peso max 8, la somma del valore attribuito alla percentuale di sconto sul mercuriale Peso max 2.

Esperita la procedura obbligatoria ivi contemplata, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'esclusione dalla graduatoria di aggiudicazione per quelle offerte che presentino carattere anormalmente basso.

Non saranno accettate offerte plurime presentate da una stessa Ditta.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Qualora due o più concorrenti abbiano presentato offerte uguali, il servizio sarà aggiudicato per sorteggio.

Il punteggio verrà attribuito adottando il seguente criterio:

$$y1 + y2 + y3 = yz$$

$$yz = \frac{(p_{inf} \times 30)}{(p. offerto)} + \frac{(p_{inf} \times 8)}{(p. offerto)} + \frac{(\text{percentuale sconto offerto} \times 2)}{(\text{percentuale sconto superiore})}$$

dove  $y1, y2, y3$  = punteggio da attribuire

$p. inf$  = miglior prezzo tra tutte le ditte

$p. offerto$  = prezzo dell'offerta presa in considerazione

percentuale di sconto offerto= prezzo di sconto preso in considerazione

percentuale di sconto superiore= miglior sconto.

### **15. Casi particolari**

Non saranno accettate offerte plurime presentate da una stessa ditta. L'Amministrazione si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Qualora due o più concorrenti abbiano presentato offerte uguali, l'appalto sarà aggiudicato per sorteggio. Il prezzo applicato sarà quello offerto dalla ditta risultata aggiudicataria. In caso di rinuncia della ditta aggiudicataria o di mancata sottoscrizione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di assegnare l'appalto a favore dell'offerta immediatamente seguente nella graduatoria costituita in sede di gara, e così di seguito.

## **16. Avvalimento**

I concorrenti possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito o categoria.

Non è consentito, **a pena di esclusione**, che più di un concorrente partecipante alla presente gara si avvalga della stessa impresa ausiliaria.

Non è ammessa, **a pena di esclusione** la partecipazione contemporanea alla presente gara dell'avvalente e dell'avvalso quali distinti concorrenti.

Le risorse messe a disposizione del concorrente da parte dell'impresa ausiliaria debbono essere dichiarate da entrambi in sede di partecipazione alla gara. A tal fine è preferibile che vengano utilizzati i modelli predisposti dalla stazione appaltante ed allegati al presente bando.

Il soggetto avvalente dovrà essere in possesso di tutti i requisiti generali previsti dalla legge per contrattare con la pubblica amministrazione. Tali requisiti debbono essere dichiarati in sede di gara e sono soggetti a verifica con le modalità stabilite dalle vigenti disposizioni.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 38, lettera h) del D.lgs n. 163/2006 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia. Trasmette inoltre gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 6, comma 11, del D.lgs n. 163/2006 medesimo.

Il concorrente dovrà produrre in originale o in copia autentica, il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei suoi confronti a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui al comma precedente, l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dall'art. 49 del D.lgs n. 163/2006.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo del presente appalto.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di appaltatore o subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Le dichiarazioni di avvalimento saranno trasmesse all'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici, ai sensi dell'art. 49, c. 11, del D.lgs n. 163/2006.

## **17. Raggruppamenti temporanei di imprese e consorzi ordinari di concorrenti**

Sono ammessi i concorrenti raggruppati o consorziati secondo le modalità e le prescrizioni di cui all'art. 37 del D.lgs 12.04.2006, n. 163.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettere d) ed e) del D.lgs n. 163/2006, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

L'istanza di partecipazione e dichiarazione dovrà essere presentata e sottoscritta da ciascun operatore economico che costituirà il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs n. 163/2006, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati

il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

E' vietata l'associazione in partecipazione, nonché vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

L'inosservanza dei divieti di cui al precedente comma comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in associazione o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al presente appalto.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Per quanto non previsto dal presente bando relativamente ai raggruppamenti temporanei di imprese ed ai consorzi ordinari di concorrenti, trovano applicazione le disposizioni contenute nell'art. 37 del D.lgs n. 163/2006.

### **18. Sopralluogo obbligatorio**

Il concorrente dovrà dichiarare in sede di partecipazione alla gara (l'autocertificazione è stata inserita nell'istanza di partecipazione predisposta dalla stazione appaltante e della quale il concorrente si può avvalere) di aver preso visione dei locali delle cucine di Mussoi, Mur di Cadola e Sopracroda.

A tal fine egli dovrà prendere contatto con i Servizi Sociali – Istruzione del Comune di Belluno. Per gli appuntamenti è possibile telefonare (tel. 0437-913174/915456) nei giorni feriali da lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.30.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dai rappresentanti delle imprese concorrenti o da un loro delegato in giorni lavorativi e con modalità che dovranno essere concordati, con un preavviso di almeno 48 ore, con il personale sopraindicato.

Le generalità di colui che effettua il sopralluogo e la ragione sociale della ditta rappresentata saranno segnate in un apposito registro. Se il concorrente non risulterà indicato in tale registro verrà escluso dalla gara dalla Commissione.

### **19. Clausola risolutiva**

L'aggiudicazione in sede di apertura delle offerte deve ritenersi provvisoria e condizionata all'approvazione, da parte dell'Amministrazione, del provvedimento di assegnazione dell'appalto.

L'aggiudicazione definitiva è altresì subordinata alla regolare esecuzione e produzione, da parte della ditta, di tutti gli adempimenti formali e sostanziali e di tutti gli atti correlati, dovuti per legge o indicati nel presente Capitolato o legittimamente richiesti dall'Amministrazione successivamente, nonché alla piena rispondenza delle dichiarazioni autocertificate alla verità dei fatti come attestati o attestabili con atti ufficiali e certificazioni amministrative.

In caso negativo, si valuterà l'esercizio della facoltà prevista al paragrafo precedente ultimo comma.

### **20. Limitazione della responsabilità precontrattuale**

L'Amministrazione non è vincolata né obbligata a dar corso all'aggiudicazione dell'appalto.

Nessuna obbligazione sorge pertanto in capo all'Amministrazione in ordine alla conclusione del procedimento.

### **21. Responsabilità e polizza assicurativa**

La ditta aggiudicataria, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione pari al 10% del valore della fornitura mediante fidejussione bancaria o assicurativa emessa con la formula "della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, dalla semplice richiesta scritta della stazione appaltante" ai sensi dell'art. 75 del Dlgs 163/2006.

La ditta aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico gestionale in sede di gara, mediante propria autonoma

organizzazione imprenditoriale.

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, presenterà apposita polizza assicurativa RCT/RCO contro i rischi inerenti la gestione affidata.

La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria.

La stessa deve, altresì, prevedere la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia.

L'assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € **3.000.000,00** (tre milioni/00 di euro) per danni a persone e/o cose.

Nella suddetta polizza deve esplicitamente essere indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

## 22. Subappalto

Data la particolarità e la delicatezza del servizio, nonché l'utenza alla quale è rivolto, non è ammesso il subappalto, anche parziale. La Ditta aggiudicataria è la sola diretta responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, essendo espressamente fatto divieto di cessione totale e parziale a pena di risoluzione dello stesso.

## 23. Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva, oltre a quanto previsto all'articolo 7, di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti, acquisto derrate alimentari e stoccaggio salvo maggior danno:

<b>Infrazione</b>	<b>Penale</b>
non corrispondenza (in senso negativo) tra il numero dei pasti prodotto e/o consegnati ed il numero dei pasti ordinati	fino a 10 pasti complessivi consegnati in meno € 70 fisse; oltre i 10 pasti tre volte il valore di ciascun pasto a partire dal primo
Mancata consegna dei pasti ordinati anche in un solo plesso scolastico	Dieci volte il valore di un pasto per i pasti mancanti
non corrispondenza o mancata consegna di una portata (primo o secondo piatto) anche in un solo plesso	€ 8 per ogni portata mancante
Mancata o incompleta consegna delle derrate	€ 100,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	<b>€ 100,00</b>
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	€ 50,00
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	€ 50,00
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	€ 25,00
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	€ 25,00
Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 500,00
Rinvenimento di parassiti	€ 500,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, inidonei	€ 1.000,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa	€ 100,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto nonché nella preparazione e conferimento dei pasti	<b>€ 200,00</b>
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario fissato, anche per un solo plesso	€ 50,00
Mancata conservazione dei campioni	€ 300,00
Mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati	€ 500,00

Situazioni intermedie saranno valutate di volta in volta con riferimento ai casi sopra esposti.

Qualora oggettivi inadempimenti delle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre il limite del 10% dell'importo contrattuale si procederà alla risoluzione del contratto.

Alle penali sopra specificate vanno aggiunti anche i rimborsi che il Comune sarà tenuto ad effettuare agli utenti, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'impresa aggiudicataria.

#### **24. Consegna del servizio “sotto le riserve di legge”**

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more della stipula del contratto, “sotto le riserve di legge”. Il servizio dovrà essere tassativamente svolto con le modalità e nei termini stabiliti dal presente capitolato.

#### **25. Risoluzione del contratto**

L'affidamento del servizio può essere oggetto di risoluzione da parte del Comune, previa diffida all'adempimento entro congruo termine e senza che siano state fornite appropriate giustificazioni, nei seguenti casi:

- di gravi o reiterate inadempienze da parte dell'Aggiudicatario tali da compromettere la funzionalità dell'intervento;
- di non ottemperanza dello stesso al complesso degli impegni assunti;
- di verificata e perdurante inadeguatezza degli operatori impegnati relativamente alle mansioni previste dalla qualifica professionale di appartenenza;
- di inosservanza delle indicazioni operative date dal Comune.

#### **26. Lotta alla delinquenza mafiosa**

La stipulazione del contratto con l'aggiudicatario è subordinata all'accertamento da parte di questa Amministrazione circa la sussistenza o meno a carico dell'interessato di procedimenti o di provvedimenti di cui all'art. 2 della legge 23 dicembre 1982, n. 936 e legge 55/90 come successivamente modificata ed integrata. Tale accertamento verrà effettuato ai sensi dell'art.10 del D.P.R. n. 252 del 3.06.1998.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a comunicare tempestivamente a questo Ente ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario e nella propria struttura nonché nei propri organismi tecnici ed amministrativi.

Tale comunicazione dovrà comunque essere effettuata entro 15 (quindici) giorni dall'intervenuta modificazione onde consentire l'acquisizione della nuova certificazione antimafia da parte di questo Ente.

L'inosservanza della normativa antimafia e l'effettuazione del subappalto senza l'autorizzazione comporta la comminatoria di sanzioni penali e la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il rapporto contrattuale.

#### **27. Stipula del contratto**

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 11 del D.lgs n. 163/2006 e dell'art. 16 del R.D. 18.11.1923, n. 2440, con spese ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà assegnato dalla stazione appaltante.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

e)costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto, con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria;

f)costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;

g)consegnare la scheda Mod. GAP predisposta ai sensi del D.L. 6 settembre 1982, n.269, convertito con modificazioni nella legge 12 ottobre 1982, n. 726, nonché della legge 23 dicembre 1982, n. 936, per l'acquisizione di elementi conoscitivi relativi alla procedura di appalto, puntualmente e completamente compilata in ogni parte e debitamente sottoscritta;

h)presentare la certificazione di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, del decreto legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito dalla legge 22 novembre 2002, n. 266 e di cui all'articolo 3, comma 8, del decreto legislativo 14 agosto 1996, n. 494;

i)copia della polizza di assicurazione che tenga indenne il committente da tutti i rischi e da qualsiasi causa derivante dall'esecuzione del servizio.

j)si precisa altresì che, ai sensi dell'art. 2, c. 1, del D.L. 25.09.2002, n. 210, qualora venga accertata l'irregolarità della situazione contributiva, si procederà alla revoca dell'affidamento.

Qualora risultino precedenti o provvedimenti a carico, l'aggiudicazione non si perfeziona ed il rapporto si estingue *ope legis*.

Al contratto di appalto verranno allegati i documenti che sono specificatamente previsti da norme di legge o che a giudizio dell'ufficiale rogante e nel rispetto della normativa che disciplina l'attività notarile sono ritenuti necessari in quanto integrativi della volontà contrattuale.



In caso di mancata stipula del contratto per motivi addebitabili alla ditta aggiudicataria l'Amministrazione, previa diffida notificata nei modi e nei termini di legge, potrà aggiudicare l'appalto al concorrente la cui offerta è risultata seconda.

## **28. Presentazione delle offerte e scadenza**

I prestatori di servizio debbono presentare la propria offerta entro le ore **12.00** del **22/05/2013** indirizzando a "COMUNE DI BELLUNO – AFFARI GENERALI – SERVIZI SOCIALI-ISTRUZIONE - PIAZZA DUOMO N.2 - 32100 BELLUNO".

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute successivamente all'ora e al giorno sopra indicati, anche se spedite entro il termine medesimo, come le offerte non riportanti sulla busta la prevista dicitura. L'offerta viaggerà a rischio della ditta partecipante e nulla potrà essere rivendicato a questo Comune in caso di ricevimento fuori termine.

## **29. Predisposizione dell'offerta**

L'offerta deve essere contenuta in un unico plico, chiuso e siglato su tutti i lembi di chiusura. Il plico che dovrà essere unico dovrà riportare la dicitura:

**"GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017"**

Il plico dovrà contenere;

- l'allegato 1 in ogni sua parte, debitamente compilato e sottoscritto come previsto dall'art. 12 e completo del documento di identità, il presente capitolato sottoscritto e firmato in ogni sua pagina;
- la busta A (chiusa e siglata sui lembi di chiusura e riportante l'indicazione "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA");
- la busta B (chiusa e siglata sui lembi di chiusura e riportante l'indicazione "PROGETTO OFFERTA TECNICA");
- la busta C (chiusa e siglata sui lembi di chiusura e riportante l'indicazione "OFFERTA ECONOMICA").

## **30. Regolarità e correttezza dell'offerta**

Le modalità di formulazione dell'offerta, le forme e i termini di presentazione, la sussistenza dei requisiti, la regolarità e la correttezza della documentazione e gli adempimenti richiesti dal presente capitolato restano a totale carico della ditta offerente, e la loro mancata osservanza, ovvero la carenza dei requisiti richiesti, comporterà l'esclusione dalla gara della ditta offerente.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà presentare entro 15 giorni dall'avvenuta comunicazione di aggiudicazione, in originale o copia autenticata, la seguente documentazione (se non già in possesso dell'ente): polizza assicurativa di responsabilità civile.

L'Amministrazione procederà alla richiesta alla competente autorità del certificato DURC, dal quale risulta la regolarità contributiva, del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. dal quale risulti l'iscrizione al registro delle imprese, come previsto dal Decreto del Ministero dell'Industria n.274 del 7/7/97, di data non anteriore ai sei mesi; l'iscrizione al Registro Prefettizio delle cooperative nonché all'albo Regionale delle Cooperative Sociali di cui all'art.5 della L.R. n.24/94. Ai sensi dell'art. 2, comma 1, del D. L. 25/09/2002, n. 210 la mancata regolarità di tale documentazione comporterà la revoca dell'affidamento.

Ai sensi dell'articolo 22 del Regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Belluno sono esclusi coloro che in precedenti procedimenti di gara o contratti, si siano resi colpevoli di negligenze, malafede o gravi inadempienze debitamente comprovate. Sono pure esclusi coloro con i quali sia pendente controversia giudiziaria o arbitrale promossa dal Comune per inadempienze del prestatore. Nei casi di controversia giudiziaria o arbitrale promossa dall'appaltatore per inadempienze imputate al Comune, l'esclusione può essere disposta nei soli casi in cui sia dimostrabile la pretestuosità dell'azione dell'appaltatore e l'eventuale ingiustificato danno che viene arrecato al Comune.

### **31. Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 11, comma I, del D. Lgs. 30 giugno 2003 n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", 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. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 del citato decreto, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

### **32. Foro competente**

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere fra le parti in ordine al contratto sarà competente il Foro di Belluno.

### **33. Richiami legislativi**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si richiamano i decreto e i regolamenti statali, le disposizioni del Codice Civile e le altre leggi vigenti in materia, in quanto applicabili.

### **34. Aggiornamento dei prezzi**

Il corrispettivo contrattuale si intende fisso ed invariabile per il periodo dal 1 settembre 2013 al 31 agosto 2014. A partire dall'inizio dell'anno scolastico 2014/15 si procederà annualmente, su richiesta scritta della Ditta aggiudicataria all'aggiornamento del prezzo contrattuale sulla base della variazione annuale (da luglio anno precedente a luglio anno corrente) dell'indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati registrato dall'ISTAT. Il primo aggiornamento avrà effetto dal 1 settembre 2014 e sarà valido per tutto l'anno scolastico 2014/15. In assenza di richiesta di adeguamento entro il mese di luglio verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

### **35. Recupero contributi sui prodotti lattiero-caseari**

La Ditta aggiudicataria, onde permettere al comune l'applicazione del regolamento CE n.2707/2000, modificato dal Reg. n.816/2004 e dal Reg. CE n.657/2008 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero de contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari, copie delle fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce, relativa ai prodotti lattiero-caseari acquistati per confezionamento pasti relativi all'intero appalto in tutte le sue tipologie, nonché la percentuale di grasso.

### **36. Spese di pubblicazione**

L'art.34 co.35 del D.L. n.179/2012 (c.d. "Crescita - bis", convertito in L. n.221/2012) ha introdotto l'obbligo per l'aggiudicatario di rimborsare alla stazione appaltante le spese di pubblicazione sui giornali dei bandi e degli avvisi di gara. In particolare, la norma stabilisce che «a partire dai bandi e dagli avvisi pubblicati successivamente al 1° gennaio 2013, le spese per la pubblicazione di cui al secondo periodo del comma 7 dell'articolo 66 e al secondo periodo del comma 5 dell'articolo 122 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione».

### **Art. 23 – Derattizzazione e disinfestazione**

1. La Ditta è tenuta ad effettuare ha programmare gli interventi di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione di tutti i locali adibiti a ristorazione scolastica presenti nel capitolato, all'inizio del servizio, e successivamente secondo buona tecnica, e dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento.
2. Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di presenza di animali infestanti nel corso dell'anno.

Il Dirigente  
*Margherita Barizza*

ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

**Istruzioni per la compilazione:**

Il concorrente dovrà:

- opzionare tutte le dichiarazioni alternative contenute nel modello barrando la casella d'interesse
- inserire tutti i dati richiesti negli appositi spazi
- apporre un timbro di congiunzione tra le pagine
- se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione

**Avvertenze:**

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE costituiti o costituendi, la dichiarazione dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, per ciascuna impresa componente il raggruppamento o consorzio. In caso di raggruppamenti o consorzi già costituiti andrà prodotto in originale o copia autenticata il Mandato Collettivo Speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla capogruppo o l'atto costitutivo. In caso di consorzi fra Cooperative, Consorzi di imprese artigiane, Consorzi stabili di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n. 163/2006, la dichiarazione deve essere presentata anche dall'impresa consorziata per la quale il Consorzio concorre e che in caso di aggiudicazione eseguirà il servizio.

Spett.le Comune di Belluno  
Piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di  titolare  rappresentante legale  procuratore\*  altro  
dell'impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

\* Allegare copia autentica della procura.

**CHIEDE**

Di essere ammesso alla gara d'appalto indicata in oggetto a cui intende partecipare come:  
(barrare la casella corrispondente alla modalità di partecipazione dell'impresa concorrente)  
 A) impresa singola  
 B) in qualità di impresa:  Mandante  Capogruppo  
del raggruppamento, consorzio o GEIE  già costituito  da costituire  
con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascun soggetto raggruppato):  
Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_  
Quota di partecipazione: \_\_\_\_\_ %  
parte del servizio svolto (descrizione ) \_\_\_\_\_ % del  
servizio complessivamente considerato \_\_\_\_\_ ;  
Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_  
Quota di partecipazione: \_\_\_\_\_ %  
parte del servizio svolto (descrizione ) \_\_\_\_\_ % del  
servizio complessivamente considerato \_\_\_\_\_ ;  
Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_  
 Quota di partecipazione: \_\_\_\_\_ %  
 parte del servizio svolto (descrizione ) \_\_\_\_\_ % del  
 servizio complessivamente considerato \_\_\_\_\_;

C) come consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n. 163/2006 e che i consorziati sono:

Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_

Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_

Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, sotto la propria responsabilità, al fine di partecipare alla gara in oggetto:

### DICHIARA

1. che è abilitato ad impegnare l'impresa concorrente e che la medesima è così composta:

(per le imprese individuali) il titolare è:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)

(per tutte le imprese) i direttori tecnici attualmente in carica sono i seguenti:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)

(per le società in nome collettivo) i soci sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)	Carica ricoperta

(per le società in accomandita semplice) i soci accomandatari sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)	Carica ricoperta

(per altro tipo di società) gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico, o il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)	Carica ricoperta

2. (per il presente punto barrare la casella e compilare solo se interessati)

che nell'anno antecedente alla pubblicazione del Bando di gara sono cessati dalla carica i signori:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a	Carica ricoperta

			(indicare indirizzo completo)	

(Si fa presente che devono essere indicati i soggetti che nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara rivestivano una delle seguenti cariche o qualifiche: titolare (per le imprese individuali, soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico o il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (per gli altri tipi di società o consorzi);

3. che l'impresa che rappresenta non si trova in alcuna delle seguenti cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1 del D. Lgs. 163/2006 e precisamente:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 e che a carico della stessa non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che non è pendente nei propri confronti alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. n. 1423/1956 (ora il riferimento è all'art. 6 del D.Lgs. n. 159/2011 "nuovo Codice delle leggi antimafia") o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della L. n. 575/1965 (ora il riferimento è all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 "nuovo Codice delle leggi antimafia"); (Per i soggetti indicati al punto 1) diversi dal sottoscrittore dell'istanza di ammissione alla gara si allegano le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo il modello allegato 1)aa;

c) (barrare la casella d'interesse)

di non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18;

di avere subito le seguenti sentenze di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; oppure condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18;(1)

ELENCO SENTENZE/DECRETI

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
 Norma violata \_\_\_\_\_  
 Pena applicata \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
 Norma violata \_\_\_\_\_  
 Pena applicata \_\_\_\_\_

(Per i soggetti di cui al punto 1) diversi dal sottoscrittore dell'istanza di ammissione alla gara si allegano le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo modello allegato 1)aa;

d) che in luogo dei soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente alla data di pubblicazione del presente Bando e per quanto a propria conoscenza ai sensi dell'art. 47 comma 2 del DPR n. 445/2000:

(barrare la casella d'interesse)

sentenza di condanna penale passata in giudicato oppure decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 Codice Procedura Penale, per gravi reati in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla moralità professionale o per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18, non sono stati emessi nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente alla data di pubblicazione del presente Bando;

sentenza di condanna penale passata in giudicato oppure decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per gravi reati in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla moralità professionale o per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18, sono stati emessi nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente Bando ma è stata adottata misura di completa dissociazione dell'impresa dalla condotta penalmente sanzionata (nel caso che alcuno dei soggetti cessati dalla carica sia stato oggetto di quanto previsto al presente comma riportare generalità, carica e data di cessazione dei medesimi soggetti, la fattispecie criminosa, la pena comminata, la data in cui la sentenza è passata in giudicato o il decreto è divenuto irrevocabile, la misura di completa dissociazione); (Per i soggetti cessati dalla carica se tali elementi non sono a diretta conoscenza del dichiarante è necessario allegare le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo il modello allegato 1)bb);

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Carica \_\_\_\_\_ Data di cessazione \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_

Norma violata \_\_\_\_\_  
Pena applicata \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Carica \_\_\_\_\_ Data di cessazione \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_

Norma violata \_\_\_\_\_

Pena applicata \_\_\_\_\_

ma che per i predetti soggetti cessati dalla carica l'impresa ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata: \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Carica \_\_\_\_\_ Data di cessazione \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_

Norma violata \_\_\_\_\_

Pena applicata \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Carica \_\_\_\_\_ Data di cessazione \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_

Norma violata \_\_\_\_\_

Pena applicata \_\_\_\_\_

ma che per i predetti soggetti cessati dalla carica l'impresa ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata: \_\_\_\_\_

- e) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della L. n. 55/1990 (l'esclusione ha durata di un anno a decorrere dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa);
- f) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- g) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante né errori gravi nell'esercizio della propria attività professionale accertati con qualsiasi mezzo di prova dalla stazione appaltante;
- h) di non aver commesso gravi violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
- i) che non risulta nei propri confronti ai sensi del comma 1-ter dell'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7 comma 10 del medesimo Decreto, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni relativi per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- j) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito; al fine di consentire al Comune l'autonoma acquisizione della certificazione di regolarità contributiva ed assicurativa di cui all'art. 2 del D.L. 210/2002, convertito dalla Legge 266/2002, dichiara di avere le seguenti posizioni:  
matricola azienda INPS \_\_\_\_\_ INPS sede competente \_\_\_\_\_  
codice azienda INAIL \_\_\_\_\_ PAT INAIL \_\_\_\_\_  
C.C.N.L. applicato al personale dipendente \_\_\_\_\_  
Numero addetti al servizio (riferito al numero dell'organico medio annuo) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ e di essere in regola con i versamenti ai predetti enti;

- k. che ai sensi della Legge 12.03.1999, n. 68 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili:
  - l'impresa non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie (per le imprese il cui numero di dipendenti è inferiore a 15 oppure da 15 a 35 ma non hanno effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18.01.2000);
  - l'impresa è in regola con gli obblighi di assunzioni obbligatorie (per le imprese il cui numero di dipendenti è da 15 a 35 e hanno effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000 oppure superiore a 35);
- l) che nei confronti dell'impresa la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del D.Lgs. n. 231/2001, né altre sanzioni che comportano il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 comma 1 del D.Lgs. n. 81/2008;
- m) (barrare la casella d'interesse)
  - di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991;
  - di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;
  - di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, ricorrendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1 della L. n. 689/1981, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

(Per i soggetti indicati al punto 1) diversi dal sottoscrittore dell'istanza di ammissione alla gara si allegano le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo il modello allegato 1)aa

n) (barrare la casella d'interesse)

di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano rispetto al concorrente, in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e precisamente: \_\_\_\_\_

indicare denominazione, ragione sociale, sede) e di aver formulato l'offerta autonomamente;

o) di impegnarsi a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta, di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente;

p) di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare condizioni contrattuali e penalità;

q) di essere in regola con le disposizioni di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs 30.3.2001, n. 165 e ss.mm.ii.; di essere in regola con le disposizioni di cui all'art. 41 del d.lgs. n. 198 del 11 aprile 2006 (codice delle pari opportunità tra uomo e donna);

r) (barrare la casella d'interesse):

che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della L. 383/2001;

che l'impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della L. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;

4. di essere iscritto, per l'attività corrispondente a quella oggetto di gara, presso la C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_ per la seguente attività \_\_\_\_\_ ed attesta i seguenti dati:

n. di iscrizione \_\_\_\_\_ data di iscrizione \_\_\_\_\_

durata della ditta/data termine \_\_\_\_\_ forma giuridica \_\_\_\_\_

REA N. \_\_\_\_\_

Per le società cooperative e loro consorzi, indicare i seguenti dati: sezione \_\_\_\_\_, categoria \_\_\_\_\_, data \_\_\_\_\_, e numero di iscrizione all'albo nazionale delle società cooperative e loro consorzi istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (D.M. 23 giugno 2004) \_\_\_\_\_ o, se cooperative sociali, di iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di \_\_\_\_\_.

Per le imprese non stabilite in Italia, indicare l'iscrizione nel registro professionale o commerciale dello Stato di appartenenza \_\_\_\_\_;

5. di essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale:

a. avere svolto e terminato con esito positivo almeno quattro servizi di preparazione e scodellamento pasti. Ciascun servizio svolto deve aver avuto un valore minimo al netto non inferiore ad €uro 80.000,00=. A tale fine, con le modalità indicate nel bando di gara, i concorrenti dovranno presentare l'elenco dei servizi analoghi, da Amministrazioni Regionali, da Amministrazioni Provinciali, da Amministrazioni comunali di Comuni, da Fondazioni e da altri enti pubblici. Si precisa (determina A.V.C.P. n. 5 del 21.5.2009) che i documenti (bilanci, dichiarazioni IVA, modelli di dichiarazione dei redditi, modelli unici, certificati dei servizi e forniture eseguiti, ecc.) da prendere a base per la verifica del possesso dei requisiti sono relativi a i seguenti periodi:

- i documenti tributari e fiscali sono quelli relativi ai tre esercizi annuali, antecedenti la data di pubblicazione della lettera d'invito, che, alla stessa data, risultano depositati presso l'Agenzia delle Entrate o la Camera di Commercio, territorialmente competenti;

- i certificati dei servizi e delle forniture eseguiti sono quelli relativi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

b. essere in possesso della certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000:2000 e/o **UNI EN ISO 9001:2008** riguardante il servizio di ristorazione, parimenti altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità prodotte dagli operatori economici. Data la natura e la rilevanza del servizio, si richiedono particolari garanzie in capo al prestatore pertanto si è ritenuto necessario introdurre l'obbligo della certificazione;

c. di aver prodotto le dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti di credito attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente;

6. di aver adempiuto agli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 (art. 17 comma 1 lettera a) " valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto dall'articolo 28" che, in caso di aggiudicazione sarà prodotto all'Amministrazione appaltante;

7. (per il presente punto barrare la casella d'interesse solo se ricorre il presupposto) nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006)

che i consorziati per i quali il consorzio concorre sono \_\_\_\_\_ che in caso di aggiudicazione eseguiranno l'appalto e che essi non partecipano alla gara in nessun'altra forma (indicare ragione sociale e

sede legale);

che il consorzio non concorre alla gara per alcuna consorziata, intendendo eseguire direttamente il servizio con la propria organizzazione di impresa;

8. di aver preso conoscenza dei luoghi ove deve essere eseguito l'appalto, della esatta collocazione delle scuole, della viabilità di accesso e di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta che sta per fare; di avere tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, compresi gli obblighi e gli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza in vigore nel luogo in cui deve essere prestato il servizio;

9. di aver preso conoscenza e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel bando di gara, nel Disciplinare, nel Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;

10. di applicare le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili al servizio in appalto, in vigore nel luogo in cui si svolge il servizio e per il tempo di durata del contratto, nonché di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette;

11. di obbligarsi a rispettare nell'espletamento del servizio gli adempimenti in materia di sicurezza e di assicurazione contro gli infortuni dei lavoratori;

12. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad espletare il servizio a regola d'arte e con professionalità, applicando tutte le disposizioni previste nel Capitolato speciale d'appalto e le eventuali migliori condizioni proposte nell'offerta, allo scopo di raggiungere il massimo livello qualitativo possibile;

13. di impegnarsi a mantenere valida l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi, decorrenti dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte e di iniziare il servizio anche in pendenza di stipula del contratto;

14. di impegnarsi a sottoscrivere, in caso di aggiudicazione del servizio, la polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro prevista all'art. 21 del Capitolato speciale d'appalto, valida per tutta la durata dell'appalto e di presentarla in sede di stipulazione del contratto o - in ogni caso - di trasmetterla alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio;

15. di essere a conoscenza degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e che la ditta concorrente ottempererà a tali obblighi nel caso risulti affidataria;

16. ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 79, commi 5, 5-bis e 5-ter del D.Lgs. n. 163/2006, indica:

domicilio elettivo: \_\_\_\_\_

fax: \_\_\_\_\_, indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_,

indirizzo di Posta Elettronica Certificata (se esistente): \_\_\_\_\_

Il concorrente ai sensi dell'art. 79 comma 5 bis del D.Lgs. n. 163/2006 autorizza espressamente la stazione appaltante ad utilizzare il fax in ordine alle predette comunicazioni (per i raggruppamenti temporanei di imprese riportare i riferimenti di un'impresa facente parte del raggruppamento al quale fare riferimento per le suddette comunicazioni);

19. di essere a conoscenza che ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 i dati contenuti nella presente sono richiesti e raccolti per le finalità inerenti la procedura di gara di cui all'oggetto.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Firma (leggibile e per esteso)

**Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.**

*(1) In ogni caso il dichiarante deve indicare tutte le sentenze emesse nei suoi confronti, ivi comprese le eventuali condanne penali per le quali abbia beneficiato della non menzione, competendo esclusivamente alla stazione appaltante valutare se il reato commesso precluda o meno la partecipazione all'appalto. Più specificatamente si dovrà indicare:*

- le condanne per cui si sia beneficiato della non menzione
- le sentenze passate in giudicato
- decreti penali di condanna divenuti irrevocabili
- le sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale.

*Salvo quanto sopra, il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato, ovvero per le quali intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 del c.p. ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna con provvedimento dichiarativo della competente autorità giudiziaria ai sensi dell'art. 445 del c.p.p. ovvero in caso di revoca della condanna medesima.*

*Si fa presente, inoltre, che:*

- nel certificato del Casellario Giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono tutte le condanne inflitte (art. 689 C.P.P. e art. 24 D.P.R. n. 313/2002) e, in particolare, non compaiono, tra gli altri, le sentenze di applicazione della pena surichiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 C.P.P., i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficiodella "non menzione" ai sensi dell'art. 175 C.P., e le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda, che, invece, è obbligatorio dichiarare in sede di gara;
- conseguentemente, l'eventuale produzione in sede di gara del certificato del Casellario Giudiziale non potrà surrogare l'obbligo di rendere la presente dichiarazione sostitutiva;

*Nei casi di incertezza sui precedenti penali dei soggetti sopra elencati, si suggerisce, pertanto, di effettuare, presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale, una semplice "visura" (art. 33 D.P.R. n. 313/2002), con la quale anche il soggetto interessato potrà prendere visione di tutti i propri eventuali precedenti penali, senza le limitazioni sopra ricordate; vanno dichiarate tutte le condanne e non solo quelle che a giudizio del concorrente possono considerarsi gravi e ciò anche in caso siano stati concessi i benefici della sospensione della pena e/o della non menzione ai sensi dell'art. 175 del c. p. L'estinzione del reato deve essere intervenuta con una formale pronuncia parte del Giudice di esecuzione art. 676 c.p.p.*



MODELLO DICHIARAZIONE AVVALIMENTO (IMPRESA CONCORRENTE)

Avvertenze: In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE costituiti o costituendi, la dichiarazione dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, per ciascuna impresa componente il raggruppamento o consorzio.

Spett. Comune di Belluno  
Piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di  titolare  rappresentante legale  procuratore\*  altro  
dell'impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, sotto la propria responsabilità che per gli effetti dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 al fine di soddisfare i requisiti di partecipazione previsti nel disciplinare di gara

**DICHIARA**

di avvalersi dei seguenti requisiti di capacità economica e/o tecnico organizzativa:

\_\_\_\_\_ ;

che il soggetto ausiliario di cui si avvale è:

Impresa \_\_\_\_\_

Legale rappresentante \_\_\_\_\_

Sede legale: \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

1

C.F. \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

**INTEGRA**

la presente con:

- la dichiarazione dell'Impresa ausiliaria, con la quale la medesima attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie, nella stessa indicate, di cui è carente la dichiarante;
- in originale o copia autentica, il contratto in virtù del quale il soggetto ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.(1)

Luogo e data

Firma (leggibile e per esteso)

**Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.**

(1) Nel caso di avvalimento nei confronti di un soggetto che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto, il concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva, sottoscritta in conformità al D.P.R. n. 445/2000, attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

MODELLO DICHIARAZIONE AVVALIMENTO (IMPRESA AUSILIARIA)

Comune di Belluno  
piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di  titolare  rappresentante legale  procuratore\*  altro  
dell'impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

\* Allegare copia autentica della procura.

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, sotto la propria responsabilità IN QUALITÀ DI IMPRESA AUSILIARIA

**DICHIARA**

1. che la medesima è così composta:

*(per le imprese individuali) il titolare è:*

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)

*(per tutte le imprese) i direttori tecnici attualmente in carica sono i seguenti:*

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)

*(per le società in nome collettivo) i soci sono:*

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)	Carica ricoperta

*(per le società in accomandita semplice) i soci accomandatari sono:*

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)	Carica ricoperta

(per altro tipo di società) gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico, o il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci sono:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)	Carica ricoperta

2. (per il presente punto barrare la casella e compilare solo se interessati):

che nell'anno antecedente alla pubblicazione del Bando di gara sono cessati dalla carica i signori:

Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residente a (indicare indirizzo completo)	Carica ricoperta

3. che l'impresa che rappresenta non si trova in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1 del D. Lgs. 163/2006 e precisamente:

- a) di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 e che a carico della stessa non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) che non è pendente nei propri confronti alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. n. 1423/1956 (ora il riferimento è all'art. 6 del D.Lgs. n. 159/2011 "nuovo Codice delle leggi antimafia") o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della L. n. 575/1965 (ora il riferimento è all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 "nuovo Codice delle leggi antimafia"); (Per i soggetti indicati al punto 1) diversi dal sottoscrittore dell'istanza di ammissione alla gara si allegano le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo il modello allegato 1)aa;
- c) (barrare la casella d'interesse)
- di non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18;
- di avere subito le seguenti sentenze di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; oppure condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18; ma che è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 del c.p. oppure l'estinzione del reato con provvedimento dichiarativo della competente autorità giudiziaria ai sensi dell'art. 445 del c.p.p. oppure la revoca della condanna oppure il reato è stato depenalizzato: (1)

ELENCO SENTENZE/DECRETI

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
 Norma violata \_\_\_\_\_  
 Pena applicata \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
 Norma violata \_\_\_\_\_  
 Pena applicata \_\_\_\_\_

(Per i soggetti di cui al punto 1) diversi dal sottoscrittore dell'istanza di ammissione alla gara si allegano le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo modello allegato 1)aa;

- d) che in luogo dei soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente alla data di pubblicazione del presente Bando e per quanto a propria conoscenza ai sensi dell'art. 47 comma 2 del DPR n. 445/2000:

(barrare la casella d'interesse)

sentenza di condanna penale passata in giudicato oppure decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 Codice Procedura Penale, per gravi reati in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla moralità professionale o per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18, non sono stati emessi nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente alla data di pubblicazione del presente Bando;

sentenza di condanna penale passata in giudicato oppure decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per gravi reati in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla moralità professionale o per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18, sono stati emessi nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente Bando ma è stata adottata misura di completa dissociazione dell'impresa dalla condotta penalmente sanzionata (nel caso che alcuno dei soggetti cessati dalla carica sia stato oggetto di quanto previsto al presente comma riportare generalità, carica e data di cessazione dei medesimi soggetti, la fattispecie criminosa, la pena comminata, la data in cui la sentenza è passata in giudicato o il decreto è divenuto irrevocabile, la misura di completa dissociazione);

(Per i soggetti cessati dalla carica se tali elementi non sono a diretta conoscenza del dichiarante è necessario allegare le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo il modello allegato 1)bb);

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Carica \_\_\_\_\_ Data di cessazione \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
Norma violata \_\_\_\_\_  
Pena applicata \_\_\_\_\_  
Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Carica \_\_\_\_\_ Data di cessazione \_\_\_\_\_  
 Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
Norma violata \_\_\_\_\_  
Pena applicata \_\_\_\_\_  
ma che per i predetti soggetti cessati dalla carica l'impresa ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata: \_\_\_\_\_

- e) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della L. n. 55/1990 (l'esclusione ha durata di un anno a decorrere dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa);
- f) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- g) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante né errori gravi nell'esercizio della propria attività professionale accertati con qualsiasi mezzo di prova dalla stazione appaltante;
- h) di non aver commesso gravi violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
- i) che non risulta nei propri confronti ai sensi del comma 1-ter dell'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7 comma 10 del medesimo Decreto, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni relativi per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- j) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito; al fine di consentire al Comune l'autonoma acquisizione della certificazione di regolarità contributiva ed assicurativa di cui all'art. 2 del D.L. 210/2002, convertito dalla Legge 266/2002, dichiara di avere le seguenti posizioni:  
matricola azienda INPS \_\_\_\_\_ INPS sede competente \_\_\_\_\_  
codice azienda INAIL \_\_\_\_\_ PAT INAIL \_\_\_\_\_  
C.C.N.L. applicato al personale dipendente \_\_\_\_\_  
Numero addetti al servizio (riferito al numero dell'organico medio annuo) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ e di essere in regola con i versamenti ai predetti enti;

- k. che ai sensi della Legge 12.03.1999, n. 68 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili:
  - l'impresa non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie (per le imprese il cui numero di dipendenti è inferiore a 15 oppure da 15 a 35 ma non hanno effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18.01.2000);
  - l'impresa è in regola con gli obblighi di assunzioni obbligatorie (per le imprese il cui numero di dipendenti è da 15 a 35 e hanno effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000 oppure superiore a 35);
- l) che nei confronti dell'impresa la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del D.Lgs. n. 231/2001, né altre sanzioni che comportano il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 comma 1 del D.Lgs. n. 81/2008;
- m) (barrare la casella d'interesse)
  - di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991;
  - di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;
  - di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
  - di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, ricorrendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1 della L. n. 689/1981, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

(Per i soggetti indicati al punto 1) diversi dal sottoscrittore dell'istanza di ammissione alla gara si allegano le dichiarazioni relative a ciascuno redatte secondo il modello allegato 1)aa;

- n) (barrare la casella d'interesse):
  - che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della L. 383/2001;
  - che l'impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della L. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;

4. di essere iscritto, per l'attività corrispondente a quella oggetto di gara, presso la C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_ per la seguente attività \_\_\_\_\_ ed attesta i seguenti dati:

n. di iscrizione \_\_\_\_\_  
data di iscrizione \_\_\_\_\_  
durata della ditta/data termine \_\_\_\_\_  
forma giuridica \_\_\_\_\_  
REA N. \_\_\_\_\_

Per le società cooperative e loro consorzi, indicare i seguenti dati: sezione \_\_\_\_\_, categoria \_\_\_\_\_, data \_\_\_\_\_, e numero di iscrizione all'albo nazionale delle società cooperative e loro consorzi istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (D.M. 23 giugno 2004) \_\_\_\_\_

o, se cooperative sociali, di essere iscritto all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di \_\_\_\_\_.

Per le imprese non stabilite in Italia, indicare l'iscrizione nel registro professionale o commerciale dello Stato di appartenenza \_\_\_\_\_;

#### **DICHIARA ALTRESI'**

1. di obbligarsi verso l'impresa concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le seguenti risorse (elencare i requisiti di capacità economico-finanziaria e/o tecnico- professionale che formano oggetto di avvalimento:

\_\_\_\_\_;

2. di non partecipare alla presente gara in proprio o come associata o consorziata;

3. di non essere ausiliaria di altre imprese concorrenti alla gara;

4. di non trovarsi in una situazione di controllo con altre imprese concorrenti alla medesima gara ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile;

5. di essere a conoscenza che ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 i dati contenuti nella presente sono richiesti e raccolti per le finalità inerenti la procedura di gara di cui all'oggetto.

Luogo e data

Firma (leggibile e per esteso)

\_\_\_\_\_

***Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.***

**MODELLO G.A.P.**  
**(Art. 2 legge del 12/10/1982 n. 726 e legge del 30/12/1991 n. 410)**

_____ Nr. Ordine Appalto (*)	_____ Lotto/Stralcio (*)	_____ Anno (*)
---------------------------------	-----------------------------	-------------------

**IMPRESA PARTECIPANTE**

_____ Partita IVA (*)		
_____ Ragione Sociale (*)		
_____ Luogo (*) ( <i>Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa</i> )		_____ Prov. (*)
Sede Legale (*): _____		CAP/ZIP: _____
_____ Codice attività (*) _____ Tipo impresa (*) _____ Singola <input type="checkbox"/> Consorzio <input type="checkbox"/> Raggr. Temporaneo Imprese <input type="checkbox"/>		
_____ Volume Affari	_____ Capitale sociale	_____ Tipo Divisa: Lira <input type="checkbox"/> Euro <input type="checkbox"/>

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma

**NOTE:**

1. Il modulo dovrà essere compilato in stampatello e con penna nera o blu.
2. (\*) Le scritte contrassegnate dall'asterisco sono obbligatorie.
3. il codice attività è obbligatorio: si desume dalla dichiarazione IVA.
4. Il presente modulo è da utilizzare nel numero di copie necessario ad esporre tutti i dati delle imprese partecipanti. Nel caso di RTI indicare i dati di ogni impresa partecipante al raggruppamento di imprese.

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AMMINISTRATORI IN CARICA

dei soggetti individuati dall'art. 38, comma 1, lett. b), c) e m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. diversi dal sottoscrittore dell'istanza di ammissione alla gara

Spett. Comune di Belluno  
Piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
in qualità di (barrare la casella interessata)  
 Ex socio (di società in nome collettivo)  
 Ex socio accomandatario (di società in accomandita semplice)  
 Ex amministratore munito di poteri di rappresentanza (di altro tipo di società)  
 Ex Direttore tecnico (se persona diversa dal legale rappresentante o dai soggetti di cui sopra)  
dell'impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, sotto la propria responsabilità

## DICHARA

1. che non è pendente nei propri confronti alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. n. 1423/1956 o di una delle cause ostative di cui all'art. 10 della L. n. 575/1965 e ss.mm.ii. (disposizioni antimafia);

2. (barrare la casella d'interesse)

di non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18;

di avere subito le seguenti sentenze di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; oppure condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18;(1)

## ELENCO SENTENZE/DECRETI

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_

Norma violata \_\_\_\_\_

Pena applicata \_\_\_\_\_

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_

Norma violata \_\_\_\_\_

Pena applicata \_\_\_\_\_

3. (barrare la casella d'interesse)

che il sottoscritto non è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991;

che il sottoscritto è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;

che il sottoscritto è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria nell'anno antecedente la data della lettera d'invito;

□ che il sottoscritto è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991, e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, ricorrendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1 della L. n. 689/1981, nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara.

li \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma (leggibile e per esteso)

***Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.***

*(1) In ogni caso il dichiarante deve indicare tutte le sentenze emesse nei suoi confronti, ivi comprese le eventuali condanne penali per le quali abbia beneficiato della non menzione, competendo esclusivamente alla stazione appaltante valutare se il reato commesso precluda o meno la partecipazione all'appalto. Più specificatamente si dovrà indicare:*

- *le condanne per cui si sia beneficiato della non menzione*
- *le sentenze passate in giudicato*
- *i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili*
- *le sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale.*

*Salvo quanto sopra, il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato, ovvero per le quali intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 del c.p. ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna con provvedimento dichiarativo della competente autorità giudiziaria ai sensi dell'art. 445 del c.p.p. ovvero in caso di revoca della condanna medesima.*

*Si fa presente, inoltre, che:*

- *nel certificato del Casellario Giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono tutte le condanne inflitte (art. 689 C.P.P. e art. 24 D.P.R. n. 313/2002) e, in particolare, non compaiono, tra gli altri, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 C.P.P., i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 C.P., e le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda, che, invece, è obbligatorio dichiarare in sede di gara;*
- *conseguentemente, l'eventuale produzione in sede di gara del certificato del Casellario Giudiziale non potrà surrogare l'obbligo di rendere la presente dichiarazione sostitutiva;*

*Nei casi di incertezza sui precedenti penali dei soggetti sopra elencati, si suggerisce, pertanto, di effettuare, presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale, una semplice "visura" (art. 33 D.P.R. n. 313/2002), con la quale anche il soggetto interessato potrà prendere visione di tutti i propri eventuali precedenti penali, senza le limitazioni sopra ricordate; vanno dichiarate tutte le condanne e non solo quelle che a giudizio del concorrente possono considerarsi gravi e ciò anche in caso siano stati concessi i benefici della sospensione della pena e/o della non menzione ai sensi dell'art. 175 del c. p. L'estinzione del reato deve essere intervenuta con una formale pronuncia parte del Giudice di esecuzione art. 676 c.p.p.*



## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara

Spett. Comune di Belluno  
Piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
in qualità di (barrare la casella interessata)  
 Ex socio (di società in nome collettivo)  
 Ex socio accomandatario (di società in accomandita semplice)  
 Ex amministratore munito di poteri di rappresentanza (di altro tipo di società)  
 Ex Direttore tecnico (se persona diversa dal legale rappresentante o dai soggetti di cui sopra)  
dell'impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, sotto la propria responsabilità

**DICHIARA**

1. di essere cessato dalla carica nell'anno antecedente la presentazione dell'offerta della gara in oggetto;
2. (barrare la casella d'interesse)

- di non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18;
- di avere subito le seguenti sentenze di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; oppure condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18; (1)

## ELENCO SENTENZE/DECRETI

Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
Norma violata \_\_\_\_\_  
Pena applicata \_\_\_\_\_  
 Sentenza  Decreto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
Giudice che ha emesso il provvedimento \_\_\_\_\_  
Norma violata \_\_\_\_\_  
Pena applicata \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

Firma (leggibile e per esteso)

**Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.**

(1) In ogni caso il dichiarante deve indicare tutte le sentenze emesse nei suoi confronti, ivi comprese le eventuali condanne penali per le quali abbia beneficiato della non menzione, competendo esclusivamente alla stazione appaltante valutare se il reato commesso precluda o meno la partecipazione all'appalto. Più specificatamente si dovrà indicare:

- le condanne per cui si sia beneficiato della non menzione
- le sentenze passate in giudicato
- i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili
- le sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale.

Salvo quanto sopra, il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato, ovvero per le quali intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 del c.p. ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna con provvedimento dichiarativo della competente autorità giudiziaria ai sensi dell'art. 445 del c.p.p. ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Si fa presente, inoltre, che:

- nel certificato del Casellario Giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono tutte le condanne inflitte (art. 689 C.P.P. e art. 24 D.P.R. n. 313/2002) e, in particolare, non compaiono, tra gli altri, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 C.P.P., i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 C.P., e le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda, che, invece, è obbligatorio dichiarare in sede di gara;
- conseguentemente, l'eventuale produzione in sede di gara del certificato del Casellario Giudiziale non potrà surrogare l'obbligo di rendere la presente dichiarazione sostitutiva;

Nei casi di incertezza sui precedenti penali dei soggetti sopra elencati, si suggerisce, pertanto, di effettuare, presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale, una semplice "visura" (art. 33 D.P.R. n. 313/2002), con la quale anche il soggetto interessato potrà prendere visione di tutti i propri eventuali precedenti penali, senza le limitazioni sopra ricordate; vanno dichiarate tutte le condanne e non solo quelle che a giudizio del concorrente possono considerarsi gravi e ciò anche in caso siano stati concessi i benefici della sospensione della pena e/o della non menzione ai sensi dell'art. 175 del c. p. L'estinzione del reato deve essere intervenuta con una formale pronuncia parte del Giudice di esecuzione art. 676 c.p.p.

## ELENCO PRODOTTI FORNITURA ANNUALE DERRATE

DERRATE	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA	
aceto	lt	137
acqua naturale	pz	2220
aromi per dolci assortiti 2x4ml	pz	108
bibite assortite aranciata/coca cola/thè	lt	212
bicarbonato sodio 1k	pz	5
bicchieri usa e getta 160cc	pz	6900
biscotti tipo novellini gr.700	pz	140
biscotti frollini+bio	kg	117
cacao amaro gr.250	kg	0,5
crema cioccolato/nocciola tipo nutella vasetti 400gr	pz	226
farina mais/bio	kg	166
farina tipo 00 e/o 0 / bio	kg	669
fecola di patate gr.250	kg	16
gocce di cioccolato gr.250	pz	13
lievito di birra a cubetti 50g o panetti freschi max da 500 g	kg	19
lievito per dolci bustine gr 16	pz	311
marmellata vasetti 400gr	pz	154
olio oliva extravergine	lt	512
omogeneizzati assortiti gr.80 carne/pesce/frutta	pz	175
orzo perlato	kg	23
pancetta tranci affumicata gr 250	kg	2
pane con farina biologica	kg	1497
pane sfuso	kg	1219
panna da cucina (ml 250)	pz	91
pasta di semola per minestre di 1^ qualità con marca più diffusa/consumata	kg	173
pasta di semola per pastasciutta di 1^ qualità con marca più diffusa/consumata	kg	1071
pelati grande (max gr 3000)	pz	66
pelati piccolo (max gr 1000)	pz	703
piatto fondo/piano usa e getta	pz	1085
preparato brodo (no glutammato)	kg	25
preparato budino cacao/vaniglia	kg	45
prodotti s/glutine pasta/pane/affettati/merendine/crackers	pz	50
riso vialone nano/carnaroli	kg	616
rotolo alluminio professionale	pz	16
rotolo carta da forno professionale	pz	21
rotolo pellicola trasparente professionale	pz	19
sale fino iodato	kg	79
sale grosso	kg	133

<b>DERRATE</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
semolino gr.250	pz	180
the filtri assortiti 100 bustine	pz	500
tonno in olio d'oliva gr.610	pz	187
tovaglioli carta 30x30	pz	61
uova	pz	6515
vanillina buste da 0,5gr	pz	120
vino bianco da cucina	lt	179
zafferano bustine	n.	300
zucchero	kg	235
zucchero a velo in bustine	pz	900

<b>PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI e/o SOTTOVUOTO</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
bastoncini di pesce min 60% merluzzo	kg	55
carciofi cuori	kg	48
fagioli borlotti	kg	33
fagiolini fini	kg	378
filetti di halibut glassatura max 25%	kg	365
filetti di merluzzo glassatura max 10%	kg	81
filetti di platessa glassatura max 25%	kg	684
fuselli/coscette di pollo	kg	250
minestrone	kg	120
petti di pollo	kg	81
piselli finissimi	kg	283
sfoglia di pasta all'uovo	kg	289
spezie assortite barattoli	pz	30
spinaci in foglia	kg	287

<b>CARNE FRESCA</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
filone di suino fresco	kg	357
petti di pollo	kg	258
polpa bovina magra macinata fresco	kg	140
polpa di manzo fresca (noce/sottofesa/girello/scamone...)	kg	632
tacchino petto e/o fesa	kg	163

<b>PRODOTTI FRESCHI E LATTICINI</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
affettati misti buste 0,70gr crudo/cotto/speck	pz	381
affettati misti buste 350gr crudo/cotto/speck	pz	364
burro	kg	204
formaggio casatella/stracchino gr.100	kg	87

<b>PRODOTTI FRESCI E LATTICINI</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
formaggio latteria	kg	691
gelati assortiti (mini stecco, mini biscotto...da 30/50gr. Cad.)(solo luglio/agosto)	pz	720
gelati in vaschetta bigusto 1kg (solo luglio/agosto)	pz	6
grana padano spicchi da 1/8	kg	400
latte fresco pastorizzato alta qualità	lt	88
latte intero uht e/o bio	lt	1727
mozzarella filoni da 1 kg	kg	108
prosciutto cotto coscia senza polifosfati e derivati del latte e/o s/glutine	kg	185
ricotta grande 1kg	kg	81
ricotta piccola 100gr	pz	224
yogurt assortiti da 125 gr	pz	8618

<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PREVALENTEMENTE BIO</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
aglio	kg	1
albicocche	kg	93
anguria	kg	213
arance miste tavolo e spremuta	kg	496
banane	kg	1903
basilico in piantine	pz	67
cappucci	kg	957
carciofi	pz	10
carote	kg	1206
cavolfiori	kg	541
cetrioli	kg	672
ciliege	kg	142
cipolle	kg	356
finocchi	kg	185
fragole	kg	198
insalata mista	kg	244
kiwi	kg	697
limoni	kg	384
mandaranci/clementine	kg	807
melanzane	kg	60
mele	kg	2191
meloni	kg	208
odori in sacchetti	kg	40
patate	kg	2068
peperoni	kg	155
pere	kg	414
peschenoci	kg	306

<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PREVALENTEMENTE BIO</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
pomodori	kg	1033
porri	kg	79
prezzemolo	kg	7
radicchio	kg	75
ravanelli in mazzi	pz	130
sedano	kg	179
susine/prugne	kg	70
uva	kg	204
zucche gialle/verdi	kg	126
zucchine	kg	895

## OFFERTA ECONOMICA PASTI

Spett. Comune di Belluno  
piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di  titolare  rappresentante legale  procuratore  altro  
della ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

Concorrente in qualità:

- Impresa Singola  
 Raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario  
 Consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n. 163/2006

per la fornitura in oggetto presenta la seguente OFFERTA ECONOMICA AL NETTO DI IVA

PLESSO	NUMERO PASTI PRESUNTO AD ANNO SCOLASTICO	PREZZO PASTO UNITARIO COMPRESIVO PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E LAVAGGIO STOVIGLIE	TOTALE PREZZO UNITARIO PER PASTI PRESUNTI
primaria Fiammoi	11261	€ per la fornitura del pasto scodellato: preparazione, distribuzione e lavaggio delle stoviglie e smaltimento rifiuti	
primaria B. Bellunese	12480	€ per la fornitura del pasto scodellato: preparazione, distribuzione e lavaggio delle stoviglie e smaltimento rifiuti	
primaria Q. Cadore	5427	€ per la fornitura del pasto scodellato: preparazione, distribuzione e lavaggio delle stoviglie e smaltimento rifiuti	
primaria Badilet	2900	€ per la fornitura del pasto scodellato: preparazione, distribuzione e lavaggio delle stoviglie e smaltimento rifiuti	
materna Mur di Cadola	10174	€ a pasto per la gestione della cucina e refettorio come da capitolato	
materna Mussoi	15816	€ a pasto per la gestione della cucina e refettorio come da capitolato	
materna Sopracroda	7214	€ a pasto per la gestione della cucina e refettorio come da capitolato	
Totale	<b>65272</b>		Totale Euro

seguono le giustificazioni a corredo dell'offerta.....

IL DICHIARANTE

Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

## OFFERTA ECONOMICA GENERI ALIMENTARI DIVERSI

Spett. Comune di Belluno  
Piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di  titolare  rappresentante legale  procuratore  altro  
della ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

*Concorrente in qualità:*

- Impresa Singola  
 Raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario  
 Consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n. 163/2006

per la fornitura in oggetto presenta la seguente OFFERTA ECONOMICA AL NETTO DI IVA

DERRATE	PREZZO UNITARIO		QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA	PREZZO COMPLESSIVO	IVA
aceto		lt	137		
acqua naturale		oz	2220		
aromi per dolci assortiti 2x4ml		oz	108		
bibite assortite aranciata/coca cola/thè		lt	212		
bicarbonato sodio 1k		oz	5		
bicchieri usa e getta 160cc		oz	6900		
biscotti tipo novellini gr.700		oz	140		
biscotti frollini+bio		kg	117		
cacao amaro gr.250		kg	0.5		
crema cioccolato/nocciola tipo nutella vasetti 400gr		oz	226		
farina mais/bio		kg	166		
farina tipo 00 e/o 0 / bio		kg	669		
fecola di patate gr.250		kg	16		
gocce di cioccolato gr.250		oz	13		
lievito di birra a cubetti 50g o panetti freschi max da 500 g		kg	19		
lievito per dolci bustine gr 16		oz	311		
marmellata vasetti 400gr		oz	154		
olio oliva extravergine		lt	512		
omogeneizzati assortiti gr.80 carne/pesce/frutta		oz	175		
orzo perlato		kg	23		
pancetta tranci affumicata gr 250		kg	2		
pane con farina biologica		kg	1497		



<b>DERRATE</b>	<b>PREZZO UNITARIO</b>		<b>QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA</b>	<b>PREZZO COMPLESSIVO</b>	<b>IVA</b>
pane sfuso		kg	1219		
panna da cucina (ml 250)		pz	91		
pasta di semola per minestre di 1^ qualità con marca più diffusa/consumata		kg	173		
pasta di semola per pastasciutta di 1^ qualità con marca più diffusa/consumata		kg	1071		
pelati grande (max gr 3000)		pz	66		
pelati piccolo (max gr 1000)		pz	703		
piatto fondo/biano usa e getta		pz	1085		
preparato brodo (no glutammato)		kg	25		
preparato budino cacao/vaniglia		kg	45		
prodotti s/glutine pasta/pane/affettati/merendine/crackers		pz	50		
riso vialone nano/carnaroli		kg	616		
rotolo alluminio professionale		pz	16		
rotolo carta da forno professionale		pz	21		
rotolo pellicola trasparente professionale		pz	19		
sale fino iodato		kg	79		
sale grosso		kg	133		
semolino gr.250		pz	180		
the filtri assortiti 100 bustine		pz	500		
tonno in olio d'oliva gr.610		pz	187		
tovaglioli carta 30x30		pz	61		
uova		pz	6515		
vanillina buste da 0.5gr		pz	120		
vino bianco da cucina		lt	179		
zafferano bustine		n.	300		
zucchero		kg	235		
zucchero a velo in bustine		pz	900		

<b>PRODOTTI FRESCHI E LATTICINI</b>	<b>PREZZO UNITARIO</b>		<b>QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA</b>	<b>PREZZO COMPLESSIVO</b>	<b>IVA</b>
affettati misti buste 0,70gr crudo/cotto/speck		pz	381		
affettati misti buste 350gr crudo/cotto/speck		pz	364		
burro		kg	204		
formaggio casatella/stracchino gr.100		kg	87		
formaggio latteria		kg	691		
gelati assortiti (mini stecco, mini biscotto...da 30/50gr. Cad.) (solo luglio/agosto)		pz	720		
gelati in vaschetta bigusto 1kg (solo luglio/agosto)		pz	6		
grana padano spicchi da 1/8		kg	400		
latte fresco pastorizzato alta qualità		lt	88		
latte intero uht e/o bio		lt	1727		
mozzarella filoni da 1 kg		kg	108		
prosciutto cotto coscia senza polifosfati e derivati del latte e/o s/glutine		kg	185		
ricotta grande 1kg		kg	81		

<b>PRODOTTI FRESCHI E LATTICINI</b>	<b>PREZZO UNITARIO</b>		<b>QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA</b>	<b>PREZZO COMPLESSIVO</b>	<b>IVA</b>
ricotta piccola 100gr		pz	224		
yogurt assortiti da 125 gr		pz	8618		

<b>CARNE FRESCA</b>	<b>PREZZO UNITARIO</b>		<b>QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA</b>	<b>PREZZO COMPLESSIVO</b>	<b>IVA</b>
filone di suino fresco		kg	357		
petti di pollo		kg	258		
polpa bovino magra macinata fresco		kg	140		
polpa di manzo fresca (noce/sottofesa/girello/scamone...)		kg	632		
tacchino petto e/o fesa		kg	163		

<b>PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI e/o SOTTOVUOTO</b>	<b>PREZZO UNITARIO</b>		<b>QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA</b>	<b>PREZZO COMPLESSIVO</b>	<b>IVA</b>
bastoncini di pesce min 60% merluzzo		kg	55		
carciofi cuori		kg	48		
fagioli borlotti		kg	33		
fagiolini fini		kg	378		
filetti di halibut glassatura max 25%		kg	365		
filetti di merluzzo glassatura max 10%		kg	81		
filetti di platessa glassatura max 25%		kg	684		
fuselli/coscette di pollo		kg	250		
minestrone		kg	120		
petti di pollo		kg	81		
piselli finissimi		kg	283		
sfoglia di pasta all'uovo		kg	289		
spezie assortite barattoli		pz	30		
spinaci in foglia		kg	287		

scuole con cucina da fornire

- Scuola materna di via del Piave (Belluno centro) mensa per circa 62 bambini;
- Scuola materna di via Marchesi (località Mier, Magistrali) mensa per circa 77 bambini;
- Scuola materna di via Visome (località Visome) mensa per circa 48 bambini;
- Scuola materna via Meassa con Nido Integrato (località Levego) mensa per circa 44 bambini+12;
- Asilo nido di via Mondin, (zona Cavarzano) mensa per circa 40 bambini piccoli;
- Centro estivo di (luglio-agosto) mensa per max 90 bambini.

IL DICHIARANTE

*Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.*

## OFFERTA ECONOMICA PRODOTTI ORTOFRUTTIFERI

Spett. Comune di Belluno  
Piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di  titolare  rappresentante legale  procuratore  altro  
della ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

Concorrente in qualità:

- Impresa Singola
- Raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario
- Consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n. 163/2006

per la fornitura in oggetto presenta la seguente offerta economica

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PREVALENTEMENTE BIO	PREZZO UNITARIO		QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA	PREZZO COMPLESSIV O	IVA
aglio		kg	1		
albicocche		kg	93		
anguria		kg	213		
arance miste tavolo e spremuta		kg	496		
banane		kg	1903		
basilico in piantine		pz	67		
cappucci		kg	957		
carciofi		pz	10		
carote		kg	1206		
cavolfiori		kg	541		
cetrioli		kg	672		
ciliege		kg	142		
cipolle		kg	356		
finocchi		kg	185		
fragole		kg	198		
insalata mista		kg	244		
kiwi		kg	697		
limoni		kg	384		

<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PREVALENTEMENTE BIO</b>	<b>PREZZO UNITARIO</b>		<b>QUANTITÀ ANNUA PRESUNTA</b>	<b>PREZZO COMPLESSIV O</b>	<b>IVA</b>
mandaranci/clementine		kg	807		
melanzane		kg	60		
mele		kg	2191		
meloni		kg	208		
odori in sacchetti		kg	40		
patate		kg	2068		
peperoni		kg	155		
pere		kg	414		
peschenoci		kg	306		
pomodori		kg	1033		
porri		kg	79		
prezzemolo		kg	7		
radicchio		kg	75		
ravanelli in mazzi		pz	130		
sedano		kg	179		
susine/prugne		kg	70		
uva		kg	204		
zucche gialle/verdi		kg	126		
zucchine		kg	895		

sulla fornitura dei prodotti indicati e altri prodotti ortofrutticoli che dovessero occorrere al servizio offre lo sconto del .....% (lettere.....) applicato ai prezzi prevalenti dei prodotti rilevati sul bollettino ufficiale dei prezzi all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli rilasciato dal Mercato Agroalimentare di Padova (MAAP). Detto sconto verrà applicato sul prezzo prevalente rilevabile dal suddetto bollettino nelle date di effettuazione delle singole forniture o, qual'ora detto bollettino non fosse disponibile in tali date, faranno fede in prezzi rilevabili sull'ultimo bollettino MAAP disponibile immediatamente precedente alle date di consegna.

Quantità indicativa dei principali prodotti la cui quantità è variabile in relazione all'effettivo bisogno ai sensi dell'art. 1560 comma 1 codice civile per i contratti di somministrazione in cui l'entità non è determinata in modo fisso, si intende pattuita quella corrispondente al reale fabbisogno.

La fornitura deve essere estesa a prodotti affini o analoghi non espressamente previsti che dovessero occorrere per particolari esigenze, i cui prezzi saranno concordati tra l'ente e la ditta appaltatrice.

#### SCUOLE CON CUCINA DA FORNIRE

- Scuola materna di via del Piave (Belluno centro) mensa per circa 62 bambini;
- Scuola materna di via Marchesi (località Mier, Magistrali) mensa per circa 77 bambini;
- Scuola materna di via Visome (località Visome) mensa per circa 48 bambini;
- Scuola materna via Meassa con Nido Integrato (località Levego) mensa per circa 44 bambini+12;
- Asilo nido di via Mondin, (zona Cavarzano) mensa per circa 40 bambini piccoli;
- Centro estivo di (luglio-agosto) mensa per max 90 bambini.

IL DICHIARANTE

*Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.*

## OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA

Spett. Comune di Belluno  
Piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE, FIAMMOI E BADILET. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE MATERNE DI MUSSOI, MUR DI CADOLA E SOPRACRODA, FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNI SCOLASTICI 2013/14-2014/15-2015/16-2016/17.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ Provincia o Stato Estero \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di  titolare  rappresentante legale  procuratore  altro  
della ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
E - mail \_\_\_\_\_

*Concorrente in qualità:*

- Impresa Singola  
 Raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario  
 Consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n. 163/2006

## DICHARA

in relazione a quanto indicato per l'offerta tecnica dal Disciplinare di gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo decreto, per false attestazioni e dichiarazioni mendaci il possesso degli elementi organizzativi e qualitativi di seguito precisati:

<b>Descrizione</b>	<b>Elementi Qualitativi dell'Offerta</b>
<i>*per "Centro di Cottura" si intende sempre quello destinato a fornire il servizio di cottura e preparazione dei pasti oggetto della gara, per tutta la durata dell'appalto</i>	
Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati per il servizio oggetto del presente appalto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno presso il Centro Cottura* in oggetto <i>Suddivisione di applicazione: 0 punti= Se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno / 2 punti= Se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno / 3 punti= Se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno</i>	N° medio annuo di addetti
Monte ore settimanale di presenza di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione dedicati al servizio in oggetto <i>Suddivisione di applicazione: Saranno attribuiti 3 punti = per 7 ore settimanali, 2 punti = per 4 ore settimanali, 1 punto = per 2 ore settimanali.</i>	N° ore settimanali
Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. 22000 <i>Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità, 0,5 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 9001, 2 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 22000</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Documentazione attestante il possesso della Certificazione AMBIENTALE UNI EN ISO 14001:2004 <i>Suddivisione di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità, 2 punti = presenza di Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Documentazione attestante il possesso della Certificazione OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro <i>Suddivisione di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione, 2 punti = presenza di Certificazione OHSAS 18001:2007</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

<p>Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173), le categorie prevalentemente individuate sono frutta, verdura, carne, latticini e cereali (questo non esclude la presenza di tali prodotti in altre categorie).  <i>La frequenza d'utilizzo di tali prodotti deve essere almeno a cadenza settimanale e in base alle tipologie delle preparazioni.</i>  <i>Suddivisione di applicazione:</i>  <i>00 punti = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO</i>  <i>3 punti = in presenza almeno 2 prodotti DOP/IGP per ogni categoria elencata</i>  <i>5 punti = in presenza almeno 3 prodotti DOP/IGP/BIO per ogni categoria elencata</i>  <i>7 punti = in presenza di almeno 2 prodotti DOP/IGP/BIO/FILIERA CORTA per ogni categoria elencata</i>  <i>10 punti = in presenza di almeno 3 prodotti OP/IGP/BIO/FILIERA CORTA E TRADIZIONALI per ogni categoria elencata</i></p>	<p>Descrizione prodotti</p>
<p>Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura  <i>Suddivisione di applicazione:</i>  <i>0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</i>  <i>1 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica</i>  <i>2 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</i>  <i>3 punti = contenitori attivi elettrici</i></p>	<p>Descrizione dei contenitori</p>
<p>Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire  <i>Suddivisione di applicazione:</i>  <i>0 punti = rapporto &gt; di un automezzo/4 plessi scolastici - 2 punti = rapporto 1/4 - 3 punti = rapporto 1/3 - 4 punti = rapporto 1/2 - 5 punti = rapporto = 1/1</i></p>	<p>rapporto N° mezzi/N°plessi scolastici da servire</p>
<p>Autocertificazione relativa al n.° totale dei pasti di ristorazione scolastica confezionati nell'anno 2012 presso il Centro di cottura* destinato a fornire il servizio da 0 a 4 punti.  <i>Suddivisione di applicazione:</i>  <i>Punti 0 = 0 pasti per la ristorazione scolastica</i>  <i>Punti 2 = inferiore ai 50.000 pasti per la ristorazione scolastica</i>  <i>Punti 5 = oltre 50.000 pasti per la ristorazione scolastica</i></p>	<p>N° totale dei pasti</p>
<p>Cuoco diplomato a richiesta per esigenze particolari di servizio presso una struttura comunale ad € 105,00 + IVA a giornata (7/8 ore). A questo servizio non verranno sommati altri costi come derrate, già presenti in loco, e confezionamento pasti. L'addetto se richiesto, dovrà prendere servizio immediato.  <i>Saranno attribuiti 10 punti al soggetto che proporrà questo servizio.</i></p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>
<p>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura.  La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. - iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti).  La Ditta, in accordo con il Comune e gli istituti scolastici di Belluno dovrà dare la disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare da attuarsi con Istituzioni Pubbliche che operano nel settore agro-alimentare e sanitario (SIAN Dipartimento di Prevenzione) volti a proporre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti);</li> <li>• progettazione di strumenti che permettano il coinvolgimento dell'utenza del servizio;</li> <li>• progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto;</li> <li>• formazione annuale dei soggetti che hanno aderito al Comitato Mensa (corso per "assaggiatori"..)</li> </ul> <p>Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.  <i>Suddivisione di applicazione:</i>  <i>Punti 0 = in caso di assenza di progetto Ed. Alimentare</i>  <i>Punti 2 = in caso di proposta di progetto non completa di uno dei punti a) b) c) d)</i>  <i>Punti 4 = in caso di proposta di progetto completa di tutti i punti richiesti</i></p>	<p>Descrizione</p>
<p>Attrezzature per la distribuzione del Centro Cottura: tipologia delle attrezzature  <i>Suddivisione di applicazione:</i>  <i>0 punti: la ditta non fornisce carrelli termici o self service</i>  <i>4 punti: la ditta fornisce carrelli termici o self service</i></p>	<p>Tipologia delle attrezzature</p>
<p>Interventi di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione programmati all'inizio del servizio, e successivamente secondo buona tecnica, nei locali adibiti alla ristorazione scolastica a gestione diretta (con personale comunale) presenti nel capitolato;  materne: Cairoli, Visome, Levego/Nido integrato e Nido Via Mondin;  <i>Saranno attribuiti 6 punti al soggetto che proporrà questo servizio.</i></p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>

**Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.**

**ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE**

*Il presente modulo va compilato completando gli spazi vuoti con i dati richiesti e barrando la casella in corrispondenza dell'ipotesi che ricorre per quanto riguarda il possesso degli elementi qualitativi.*

*Partecipando alla presente gara d'appalto come raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituito la presente offerta viene sottoscritta dalle seguenti imprese raggruppate o consorziate: (1)*

Firma/e (leggibile e per esteso)

Ditta _____	Legale Rappresentante _____	Firma _____
Ditta _____	Legale Rappresentante _____	Firma _____
Ditta _____	Legale Rappresentante _____	Firma _____
Ditta _____	Legale Rappresentante _____	Firma _____

**Allegato: copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.**

**APPALTO IMPRESA PARTECIPANTE**

*(1) In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e) del D.Lgs. n. 163/2006, non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa componente il raggruppamento o il consorzio; In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e, ) del D.Lgs. n. 163/2006, già costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa mandataria.*