

**COMUNE DI BELLUNO**  
**PROGETTO VIVERE A BELLUNO**  
**SERVIZIO CULTURA – ISTRUZIONE**

**CAPITOLATO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE E FIAMMOI. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MUSSOI E MUR DI CADOLA. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNO SCOLASTICO 2012/2013.**

**1. Ente appaltante**

Comune di Belluno

p.zza Duomo, 2

Tel. n. 0437-913270 - 913174 Fax n. 0437-913244

Responsabile del procedimento : dr. Mauro Martinelli

punto di contatto: Sig.ra Vania Lovisotto

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

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

C.I.G. N° 42598370B3

S.A. SETTORE CULTURA 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 € 333.000,00= (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 e Fiammoi che ne faranno richiesta, nonché per gli insegnanti, personale ATA e personale u.l.s.s .

Il servizio prevede la preparazione dei pasti tipologia multiporzione, il trasporto mediante il sistema del "legame fresco-caldo", lo scodellamento, la distribuzione e lavaggio delle stoviglie, 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).

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

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 presso la scuola materna di Mussoi e Mur di Cadola.

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 e presso la cucina della scuola materna di Mussoi e Mur di Cadola.

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 63 bambini;
- Scuola materna di via Marchesi (località Mier, Magistrali) mensa per circa 66 bambini;
- Scuola materna di via Sopracroda (località Sopracroda) mensa per circa 45 bambini;
- Scuola materna di via Visome (località Visome) mensa per circa 50 bambini;
- Scuola materna con asilo nido di via Meassa (località Levego) mensa per circa 55 bambini;
- 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.

## **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 nel triennio 2009-2011 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;
- C – essere in possesso della certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000:2000 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.

## **6. Durata del contratto**

Il contratto d'appalto avrà la durata di un anno pari all'anno scolastico 2012/2013 (da Settembre 2012 ad Agosto 2013, a conclusione del Centro Estivo), salvo più precisa indicazione sulla data di inizio e di chiusura del servizio, date che potranno essere differenziate nei vari plessi.

## **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 al dettato della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. 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 e Mur di Cadola 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 Fratelli Cairoli, presso la scuola materna di Mussoi e nei locali ubicati in via Mur di Cadola n.12 Belluno, presso la scuola materna di Mur di Cadola.

L'appaltatore potrà preparare il giorno prima gli alimenti solo in presenza di abbattente 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:

- 1) cucinare tutti i pasti (delle scuole materne) presso la cucina scolastica;
- 2) distribuire agli alunni i pasti e le merende negli orari concordati con la scuola;
- 3) pulire e rigovernare i locali adibiti a cucina e a refettorio e le varie attrezzature;
- 4) trasportare, scodellare, distribuire pasti, lavaggio stoviglie, gestione avanzi cucina, pulizia, riassetto locali adibiti a cucina e le varie attrezzature.

In caso di inagibilità del locale cucina scolastica per eventi straordinari e imprevisti, 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.

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 11.45 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. 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 tovaglietta 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 particolari 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 e Mur di Cadola, 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.

Il personale, almeno n. 2 unità (di cui un cuoco/a) per ogni mensa scolastica, 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 l'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;

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

- 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.

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.

### **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. Per maggiori approfondimenti si rinvia ai relativi allegati

Anno 2011 plesso scolastico	n. pasti presunti complessivi ad anno scolastico	Giorni di mensa presunti
primaria di Fiammoi	8563	Dal lunedì al venerdì
primaria di Bolz.Bell.se	13147	Dal lunedì al venerdì
primaria di Quart.Cadore	7441	Dal lunedì al venerdì
totale	<b>29151</b>	
materna Mur di Cadola	10553	Dal lunedì al venerdì
materna Mussoi	16957	Dal lunedì al venerdì
totale	<b>27510</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, confezionatura, 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, Q. Cadore), 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.

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.



## 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 eventualmente istituito presso le singole direzioni scolastiche, in collaborazione con la stazione appaltante.

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

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 A), 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.
- 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) 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;
- i) che le imprese facenti parte di associazioni temporanee o consorzi non partecipano alla gara in altra forma;
- j) 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;
- k) 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:

- fatturato globale dell'ultimo triennio (2009/2010/2011), nel settore della ristorazione scolastica;
- due dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti di credito attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente;
- certificazione relativa alle annualità 2009-2011 di 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;

- certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000:2000 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 € 35,00 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.42598370B3**

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) RICEVUTA, rilasciata dal Responsabile del Servizio Cultura/Istruzione, o da personale interno all'ufficio, attestante che la ditta ha preso visione delle cucine ove deve essere svolto il servizio previo appuntamento concordato.

6) CAUZIONE PROVVISORIA per la partecipazione alla gara, a garanzia dell'offerta economica, pari al 2% dell'importo presunto riferito all'intera durata del contratto (€ 6.660,00), 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.

### **BUSTA "B" – offerta tecnica:**

PROGETTO OFFERTA TECNICA: 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:

- 1- 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;
- 2 – Monte ore settimanale di presenza di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione dedicati al servizio;
- 3 - Selezione e qualità dei fornitori (certificazioni, appartenenza ad organizzazioni garanti della qualità e tipicità degli alimenti, etc.) certificazioni ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari;
- 4 –Caratteristiche merceologiche delle derrate (biologico – prodotti a ridotto impatto ambientale – prodotti tipici IGP – DOP – STG – filiera corta – ecc., tracciabilità e rintracciabilità di filiera;
- 5- Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura;
- 6 – Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire;
- 8-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, la formazione del personale, i tempi di svolgimento, ecc. 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;
- 9-Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti. ;
- 10- Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature. ;

### **BUSTA "C" –OFFERTA ECONOMICA:**

Per la predisposizione dell'offerta economica dovranno essere compilati i 3 fax simili 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.

### **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:**

#### **Criteria e Qualità organizzazione del servizio**

<b>Descrizione</b>	<b>Min Punti</b>	<b>Max Punti</b>
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	0	10
Monte ore settimanale di presenza di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione dedicati al servizio	0	5
Selezione e qualità dei fornitori (certificazioni, appartenenza ad organizzazioni garanti della qualità e tipicità degli alimenti, etc.) certificazioni ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	0	7,5
Caratteristiche merceologiche delle derrate (biologico – prodotti a ridotto impatto ambientale – prodotti tipici IGP – DOP – STG – filiera corta – ecc., tracciabilità e rintracciabilità di filiera	0	15
Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	0	5
Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire	0	5

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, la formazione del personale, i tempi di svolgimento, ecc. 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	0	2,5
Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti.	0	5
Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature.	0	5

#### **Assegnazione del punteggio:**

- Nel valutare il progetto tecnico, ogni componente della Commissione di gara assegnerà per ogni elemento di valutazione un coefficiente di corrispondenza, compreso tra 0 e 1, che indica quanto l'offerta si avvicina alle caratteristiche richieste secondo la seguente tabella:

<b>Corrispondenza:</b>	<b>Coefficiente:</b>
nessuna o insufficiente	0,00
minima	0,20
sufficiente	0,40
buona	0,60
ottima	0,80
massima	1,00

- Per ciascun elemento di valutazione sarà assunto il valore medio delle valutazioni espresse dai componenti della Commissione.
- Punteggio provvisorio: dato dalla sommatoria di ogni prodotto tra il coefficiente medio assegnato e il punteggio massimo di ogni elemento di valutazione.

$$\text{Punteggio provvisorio} = \sum (\text{Coefficiente}_{(i)} \cdot \text{Punteggio max}_{(i)})$$

Dove (i) corrisponde al numero dell'elemento di valutazione.

- Punteggio offerta tecnica (Pot): determinati i punteggi provvisori (Pp) di tutte le offerte ed individuato il punteggio migliore (Pm) (il più alto), si procede a calcolare i punteggi definitivi con la seguente formula:

$$\text{Pot} = \frac{\text{Pp}}{\text{P} \cdot 60} \cdot m$$

## 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 esclude 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 (la dichiarazione 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 e Mur di Cadola.

A tal fine egli dovrà prendere contatto con il Servizio Cultura – Istruzione del Comune di Belluno. Per gli appuntamenti è possibile telefonare (tel. 0437-913270/913174) 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** (tremilioni/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 alimentari presso le cucine	€ 100,00
<b><u>Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili</u></b>	<b><u>€ 100,00</u></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, inadatti all'alimentazione umana	€ 1.000,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 100,00
<b><u>Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto nonché nella preparazione e conferimento dei pasti</u></b>	<b><u>€ 200,00</u></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 giustificino 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:

a) 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;

b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;

c) 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;

d) 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;

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

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 **27/06/2012** indirizzando a "COMUNE DI BELLUNO - PROGETTO VIVERE A BELLUNO - SERVIZIO CULTURA - 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 E FIAMMOI. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MUSSOI E MUR DI CADOLA. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNO SCOLASTICO 2012/2013"**

Il plico dovrà contenere;

- il modello A 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):

- 1 – 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;
- 2 - iscrizione al Registro Prefettizio delle cooperative nonché all'albo Regionale delle Cooperative Sociali di cui all'art.5 della L.R. n.24/94;
- 3 – polizza assicurativa di responsabilità civile.

L'Amministrazione procederà alla richiesta alla competente autorità del certificato DURC, dal quale risulta la regolarità contributiva. 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.

Il Dirigente  
*dott. Mauro Martinelli*

**CAPITOLATO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE E FIAMMOI. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MUSSOI E MUR DI CADOLA. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNO SCOLASTICO 2012/2013.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ nella sua qualità di legale rappresentante dell'Impresa \_\_\_\_\_ quale:

TITOLARE

PRESIDENTE DELLA SOCIETA'

SOCIO CON POTERE DI RAPPRESENTANZA

AMMINISTRATORE DELEGATO

PRESIDENTE DELLA COOPERATIVA

\_\_\_\_\_

chiede di poter partecipare alla gara d'appalto suindicata e contestualmente **consapevole delle penesabilite per le dichiarazioni mendaci dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000,**

**D I C H I A R A**

sotto la sua diretta e personale responsabilità e per conoscenza diretta, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

a) di avere il potere di rappresentanza dell'Impresa concorrente in forza:

della diretta titolarità della ditta individuale

dello Statuto della Società datato \_\_\_\_\_

del verbale del Consiglio di Amministrazione in data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

b) che l'Impresa rappresentata e concorrente è denominata \_\_\_\_\_ ha forma di:

impresa individuale

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_



società per azioni

società a responsabilità limitata

società in accomandita semplice

cooperativa

\_\_\_\_\_

5) ha sede legale in CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ' \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

• ha sede operativa in CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ' \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

ha la seguente partita IVA \_\_\_\_\_

il seguente Codice Fiscale \_\_\_\_\_

telefono n. \_\_\_\_\_ fax n. \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

c) **che i legali rappresentanti sono, oltre al sottoscritto dichiarante, anche i signori:**

<i>Cognome e nome</i>	<i>Nato a</i>	<i>in data</i>	<i>Residente a</i>	<i>Prov.</i>	<i>Via</i>

d) **che i direttori tecnici sono i signori :**

<i>Cognome e nome</i>	<i>Nato a</i>	<i>in data</i>	<i>Residente a</i>	<i>Prov.</i>	<i>Via</i>

e) ***che i soggetti cessati dalla carica nell'ultimo triennio anteriore alla pubblicazione del bando di gara per l'affidamento dei lavori in oggetto sono i signori:***

<i>Cognome e nome</i>	<i>Nato a</i>	<i>in data</i>	<i>Residente a</i>	<i>Prov.</i>	<i>Via</i>

f) che la ditta è in possesso dei seguenti requisiti tecnico-organizzativi:

E' ammessa la partecipazione dei soggetti che siano in possesso dei requisiti prescritti dal decreto medesimo oltre che di quelli di seguito indicati:

1. 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;

2. avere svolto e terminato con esito positivo nel triennio 2009-2011 almeno quattro servizi di preparazione e scodellamento pasti. Ciascun servizio svolto deve aver avuto un valore minimo al

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

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 per conto dello Stato italiano, da Amministrazioni Regionali, da Amministrazioni Provinciali, da Amministrazioni comunali di Comuni, da Fondazioni e da altri enti pubblici;

3. essere in possesso della certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000:2000 riguardante il servizio di ristorazione, parimenti altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità prodotte dagli operatori economici.

Il requisito di cui ai precedenti punti 1), 2), 3) dovranno essere dichiarati dai concorrenti nell'istanza di partecipazione alla gara e successivamente comprovati, su richiesta della stazione appaltante, entro 10 giorni dal ricevimento a mezzo fax della richiesta, mediante la produzione della documentazione idonea ad attestarne la veridicità. La documentazione inerente il punto 2) dovrà contenere l'indicazione degli importi e dei committenti.

**g) che intende avvalersi della seguente impresa ausiliaria:** .....  
....., con sede legale in  
..... via .....  
.....;

**h) che le risorse messe a disposizione dall'impresa avvalente sono le seguenti:**

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

**i) di non trovarsi in una delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di lavori pubblici previste dall'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006, ed in particolare:**

i1) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

i2) che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

i3) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

**è comunque causa di esclusione la 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'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;**

**l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;**

i4) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

- i5) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i6) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- i7) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- i8) di non aver reso nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i9) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

i10) (barrare la casella interessata)

- (per imprese che occupano non più di 15 dipendenti e da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)  
che la ditta non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla Legge 12 marzo 1999, n. 68;

**ovvero**

- (per le imprese che occupano più di 35 dipendenti e per le imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000)  
ai sensi dell'art. 17 della Legge 12 marzo 1999, n. 68 che la ditta è in regola con le norme della suddetta Legge;

i11) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

**i12) che, per quanto è a propria conoscenza, nei confronti dei soggetti indicati all'art. 38, c.1, lett. b) del D.lgs n. 163/2006, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;**

L'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

**i13) che, per quanto è a propria conoscenza, nei confronti dei soggetti indicati all' art. 38, c.1 lett. c) del D.lgs n. 163/2006, non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale**

L'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;

l) che la ditta è:

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

- se italiana: iscritta nel Registro delle imprese della Camera di Commercio, di ....., per attività attinenti all'appalto;
- se di uno degli Stati dell'Unione Europea: iscritta nel seguente registro commerciale o professionale dello Stato di residenza .....
- eventuale possesso di altri requisiti in relazione alla tipologia della fornitura o del servizio-
- m) di avere alle proprie dipendenze, alla data della presente dichiarazione, un numero di personale pari a ..... unità;
- n) che la ditta mantiene le seguenti posizioni assicurative:  
I.N.P.S.: sede di ....., matricola n. ....;
- (nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)  
I.N.A.I.L.: sede di ....., matricola n. ....;
- (nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
- o) che l'Ufficio delle Entrate competente per la verifica della regolarità in ordini agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse ha sede in .....  
....., via .....
- p) di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio oggetto dell'appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, e di impegnarsi ad osservare tutte le norme medesime, anche da parte degli eventuali subappaltatori e dei loro rispettivi dipendenti;
- q) che la ditta non è incorsa nei due anni precedenti alla data della gara nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D.Lgs 25.7.1998, n. 286 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori;
- r) che nessuno dei rappresentanti legali della ditta e dei direttori tecnici si trova in situazione di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- s) che la ditta e i suoi legali rappresentanti non si trovano in condizioni o posizioni ostative di cui alle leggi vigenti in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
  - di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001
  - di essersi avvalso dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001, dando atto che gli stessi si sono conclusi
- **barrare la casella corrispondente -**
- t) di aver accertato l'esistenza e la normale reperibilità sul mercato dei prodotti richiesti, di aver valutato tutte le circostanze generali, particolari o locali e le clausole indicate nel presente capitolato, che possono influire sulla determinazione del prezzo offerto;
- u) **che la ditta, mediante suo rappresentante, si è recata a Belluno presso le scuole ove deve essere eseguito il servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi offerti e delle condizioni contrattuali che possano influire sulla esecuzione del servizio;**
- v) di accettare l'appalto alle condizioni del Capitolato speciale d'appalto e del bando di gara;
- w) di accettare che il servizio possa subire modificazioni in più ed in meno secondo le esigenze funzionali dell'Amministrazione, restando l'appaltatore obbligato ad assogettarvisi alle stesse condizioni sino alla concorrenza del quinto del prezzo d'appalto, ai sensi dell'art. 11 del R.D. 18.11.1923, n. 2440;
- x) di prendere atto che ogni eventuale difformità tra il materiale proposto in sede di gara e quello effettivamente consegnato ovvero qualsiasi variazione del prezzo offerto successiva alla gara medesima, determineranno l'annullamento della aggiudicazione e, a discrezione del responsabile del procedimento, l'avvio di una nuova procedura di gara oppure l'affido del servizio alla ditta seconda migliore offerente e di rinunciare in tale ipotesi a richieste di risarcimento per danni a qualsiasi titolo;
- y) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della gara, ad iniziare immediatamente l'esecuzione dei servizi di trasporto, in seguito a comunicazione dell'Amministrazione dell'avvenuta aggiudicazione e conseguentemente di accettare l'eventuale consegna degli stessi sotto le riserve di legge, nelle more della stipulazione del contratto;

z) di trovarsi in situazione di controllo diretto o come controllante o come  
▪ controllato con le seguenti imprese (indicare denominazione, ragione sociale e sede);  
▪ .....

oppure

di non trovarsi in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato con alcuna impresa;

aa) di giudicare remunerativa l'offerta economica prestata;

bb) .... **di avvalersi dei seguenti corrispondenti esteri (in tal caso riportare obbligatoriamente l'elenco nominativo):**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

oppure

.... **di NON avvalersi di alcun corrispondente estero;  
- barrare la casella corrispondente -**

cc) che il Consorzio concorre per le sotto elencate imprese consorziate:

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

ee) per le sole associazioni temporanee di imprese non ancora costituite:

C) per le imprese mandanti:

- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa .....

....., qualificata come capogruppo;

- che le prestazioni saranno eseguite nella seguente percentuale: .....

• per la capogruppo:

- che il raggruppamento temporaneo di imprese è costituito da questa impresa, mandataria e dalle sotto elencate imprese mandanti, che si sono impegnate, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire alla capogruppo mandato collettivo speciale con rappresentanza:

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

- che le prestazioni saranno eseguite nella seguente percentuale: .....

**Si ricorda che in caso di costituito o costituendo raggruppamento temporaneo di ditte, la presente dichiarazione deve essere presentata tanto da chi legalmente rappresenta la ditta mandataria, quanto da coloro che rappresentano legalmente le ditte mandanti.**

**La dichiarazione di cui alla precedente lettera v) non deve obbligatoriamente essere resa dalle imprese mandanti.**

**Si precisa che le dichiarazioni effettuate dal vincitore saranno soggette a verifica da parte della stazione appaltante e che, qualora le stesse non risultino veritiere, si**

**procederà alla revoca dell'affidamento ed all'adozione degli eventuali ulteriori provvedimenti stabiliti dalla legge, ai sensi degli artt. 71, 75 e 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.**

**Analoghi controlli potranno essere effettuati a campione sulle dichiarazioni rese dagli altri concorrenti.**

**per i soli concorrenti che intendano prestare cauzione provvisoria in contanti :**

che la somma versata in contanti a titolo di cauzione per la partecipazione al presente appalto, al termine delle operazioni di gara, dovrà essere restituita mediante accredito presso il seguente Istituto Bancario .....  
..... conto corrente bancario n.....  
..... ABI ..... CAB.....

Comunica altresì le seguenti informazioni ai fini della compilazione del modello G.A.P.

(art. 2 L. 12.10.1982, n. 726 e L. 30.12.1991, n. 410):

Ragione sociale .....;  
Sede amministrativa .....;  
Sede legale .....;  
Codice di attività .....; Capitale sociale .....;  
Volume d'affari .....

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

**N.B.: la firma del legale rappresentante dovrà essere:**

**1) autenticata nei modi di legge;**

**oppure**

**2) non autenticata, unendo in tal caso al presente modulo una copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.**

### **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs 30.6.2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali, il cui conferimento è obbligatorio essendo necessario per poter partecipare alla procedura di appalto, sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Esso ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento ed a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

I dati personali possono essere comunicati al personale interno della stazione appaltante coinvolto nel procedimento, ai concorrenti ed ad ogni altro soggetto che ne abbia diritto ed interesse ai sensi della legge 241/1990.

Si precisa che il concorrenti hanno diritto di ottenere, ai sensi degli artt. 7 e 13 del D.lgs n. 196/2003 e **con esclusione dell'esercizio di tale facoltà per la integrazione o rettifica dei dati prescritti per la partecipazione alla gara, salvo quanto previsto in proposito dal presente bando:**

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi,

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;

nonché ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

a) per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Si applicano le disposizioni recate dal D.P.R. 12.4.2006, n. 184.

**MODULO PER LE DICHIARAZIONI DA RENDERE DA PARTE DEI SOGGETTI INDICATI ALL'ART. 38, COMMA 1), LETT. B) E C) DEL D.LGS N. 163/2006 PER LA PARTECIPAZIONE ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE E FIAMMOI. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MUSSOI E MUR DI CADOLA. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNO SCOLASTICO 2012/2013.**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ quale:

**a) Imprese individuali:**

TITOLARE

DIRETTORE TECNICO

**b) Società in nome collettivo o in accomandita semplice**

SOCIO

DIRETTORE TECNICO

**c) altro tipo di società:**

AMMINISTRATORE MUNITO DEL POTERE DI RAPPRESENTANZA

DIRETTORE TECNICO

**consapevole delle pene stabilite per le dichiarazioni mendaci dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000,**

**D I C H I A R A**

sotto la sua diretta e personale responsabilità e per conoscenza diretta, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

**1 che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423;**

il divieto opera se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo o in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

**- che il tribunale competente per l'effettuazione delle relative verifiche ha sede in**  
.....

**2 che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla affidabilità morale e professionale;**

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_



il divieto opera se la sentenza è stata emessa nei confronti del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo o in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso il divieto opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio

pag 2

sub 1.1

antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata. Resta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del codice penale;

IL DICHIARANTE

---

**N.B.: la firma del dichiarante dovrà essere:**

**1) autenticata nei modi di legge;**

**oppure**

**2) non autenticata, unendo in tal caso al presente modulo una copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.**

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

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs 30.6.2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali, il cui conferimento è obbligatorio essendo necessario per poter partecipare alla procedura di appalto, sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Esso ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento ed a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

I dati personali possono essere comunicati al personale interno della stazione appaltante coinvolto nel procedimento, ai concorrenti ed ad ogni altro soggetto che ne abbia diritto ed interesse ai sensi della legge 241/1990.

Si precisa che il concorrenti hanno diritto di ottenere, ai sensi degli artt. 7 e 13 del D.lgs n. 196/2003 e **con esclusione dell'esercizio di tale facoltà per la integrazione o rettifica dei dati prescritti per la partecipazione alla gara, salvo quanto previsto in proposito dal presente bando:**

a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;  
b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;  
c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;  
nonché ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

a) per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Si applicano le disposizioni recate dal D.P.R. 12.4.2006, n. 184.

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

33

## DICHIARAZIONI IMPRESA AUSILIARIA

**MODULO DI ISTANZA E DI DICHIARAZIONI PER LA PARTECIPAZIONE ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE E FIAMMOI. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MUSSOI E MUR DI CADOLA. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNO SCOLASTICO 2012/2013.**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ nella sua qualità di legale rappresentante dell'Impresa \_\_\_\_\_ quale:

- TITOLARE
- PRESIDENTE DELLA SOCIETA'
- SOCIO CON POTERE DI RAPPRESENTANZA
- AMMINISTRATORE DELEGATO
- PRESIDENTE DELLA COOPERATIVA
- .....

**consapevole delle pene stabilite per le dichiarazioni mendaci dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000,**

### DICHIARA

sotto la sua diretta e personale responsabilità e per conoscenza diretta, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

a) di avere il potere di rappresentanza dell'Impresa concorrente in forza:

- della diretta titolarità della ditta individuale
- dello Statuto della Società datato \_\_\_\_\_
- del verbale del Consiglio di Amministrazione in data \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

b) che l'Impresa rappresentata e concorrente è denominata \_\_\_\_\_ ha forma di:

- impresa individuale
- società per azioni
- società a responsabilità limitata

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

società in accomandita semplice

cooperativa

.....

ha sede legale in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

ha la seguente partita IVA \_\_\_\_\_

il seguente Codice Fiscale \_\_\_\_\_

telefono n. .... fax n. .... e-mail: .....

**c) che i legali rappresentanti sono, oltre al sottoscritto dichiarante, anche i signori:**

\_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_, in via  
\_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, quale  
\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_, in via  
\_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, quale  
\_\_\_\_\_;

**d) che i direttori tecnici sono i signori:**

\_\_\_\_\_ nato \_\_\_\_\_ a  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente a  
\_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_ via  
\_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_ nato \_\_\_\_\_ a  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente a  
\_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_ via  
\_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_;

**e) che i soggetti cessati dalla carica nell'ultimo triennio anteriore alla pubblicazione del bando di gara per l'affidamento dei servizi in oggetto sono i signori:**

\_\_\_\_\_ nato \_\_\_\_\_ a  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente a  
\_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_ via  
\_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_ nato \_\_\_\_\_ a  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente a  
\_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_ via  
\_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_;

**f) di obbligarsi nei confronti della stazione appaltante \_\_\_\_\_, e nei confronti della ditta \_\_\_\_\_, con sede legale in \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_ a mettere a disposizione**

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

di quest'ultima, qualora risulti aggiudicataria e per tutta la durata dell'appalto tutte le risorse necessarie per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto indicate al punto seguente:

- g) di precisare che le risorse messe a disposizione del concorrente e dichiarate in sede di gara dallo stesso sono le seguenti:

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

- h) di non trovarsi in una delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di lavori pubblici previste dall'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006, ed in particolare:

h1) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

h2) che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

h3) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

**è comunque causa di esclusione la 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'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;**

**l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;**

h4) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

h5) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

h6) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

h7) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h8) di non aver reso nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

- h9) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- h10) di essere in regola con le disposizioni di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;

h11) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

**h12) che, per quanto è a propria conoscenza, nei confronti dei soggetti indicati all' art. 38, c.1 lett. b) del D.lgs n. 163/2006, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;**

In alternativa alla dichiarazione di cui al presente punto h12) la medesima attestazione può essere resa distintamente dai soggetti interessati (a tal fine può essere utilizzato il prospetto all. sub. 4.1). Si ricorda che in tal caso la dichiarazione va effettuata per tutti i soggetti interessati.

L'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

**h13) che, per quanto è a propria conoscenza, nei confronti dei soggetti indicati all' art. 38, c.1 lett. c) del D.lgs n. 163/2006, confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale**

In alternativa alla dichiarazione di cui al presente punto h13) la medesima attestazione può essere resa distintamente dai soggetti interessati (a tal fine può essere utilizzato il prospetto all. sub. 4.1). Si ricorda che in tal caso la dichiarazione va effettuata per tutti i soggetti interessati.

L'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;

**k) di non partecipare alla presente gara di appalto in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.lgs n. 163/2006 , e di non trovarsi in una situazione di controllo cui al comma 2 dell'art. 34 medesimo con una delle imprese che partecipano alla gara;**

l) di avere alle proprie dipendenze, alla data della presente dichiarazione, un numero di personale pari a ..... unità;

m) che la ditta mantiene le seguenti posizioni assicurative:

I.N.P.S.: sede di ....., matricola n. ....;

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

I.N.A.I.L.: sede di ....., matricola n. ....;

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

n) che l'Ufficio delle Entrate competente per la verifica della regolarità in ordini agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse ha sede in .....

- ....., via .....
- p) di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio oggetto dell'appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi, e di impegnarsi ad osservare tutte le norme medesime anche da parte degli eventuali subappaltatori e dei loro rispettivi dipendenti;
- q) che la ditta non è incorsa nei due anni precedenti alla data della gara nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D.Lgs 25.7.1998, n. 286 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori;
- r) che nessuno dei rappresentanti legali della ditta e dei direttori tecnici si trova in situazione di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- s) che la ditta e i suoi legali rappresentanti non si trovano in condizioni o posizioni ostative di cui alle leggi vigenti in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
- t) .... di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001  
 .... di essersi avvalso dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001, dando atto che gli stessi si sono conclusi  
**barrare la casella corrispondente**
- u) .... di trovarsi in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato con le seguenti imprese (indicare denominazione, ragione sociale e sede);  
 .....  
 oppure  
 .... di non trovarsi in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato con alcuna impresa;  
**barrare la casella corrispondente**
- v) per le sole associazioni temporanee di imprese non ancora costituite:  
 D) per le imprese mandanti:  
 - di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all' impresa .....  
 ....., qualificata come capogruppo;  
 - che le prestazioni saranno eseguite nella seguente percentuale: .....;
- 6) per la capogruppo:  
 - che il raggruppamento temporaneo di imprese è costituito da questa impresa, mandataria e dalle sotto elencate imprese mandanti, che si sono impegnate, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire alla capogruppo mandato collettivo speciale con rappresentanza:  
 .....  
 .....  
 .....  
 - che le prestazioni saranno eseguite nella seguente percentuale: .....

**Si ricorda che in caso di costituito o costituendo raggruppamento temporaneo di ditte, la presente dichiarazione deve essere presentata tanto da chi legalmente rappresenta la ditta mandataria, quanto da coloro che rappresentano legalmente le ditte mandanti.**

**per i soli concorrenti che intendano prestare cauzione provvisoria in contanti :**

che la somma versata in contanti a titolo di cauzione per la partecipazione al presente appalto, al termine delle operazioni di gara, dovrà essere restituita mediante accredito presso il seguente Istituito Bancario .....  
 ..... conto corrente bancario n.....  
 ..... ABI ..... CAB.....

Comunica altresì le seguenti informazioni ai fini della compilazione del modello G.A.P. (art. 2 L. 12.10.1982, n. 726 e L. 30.12.1991, n. 410):

Ragione sociale .....;  
Sede amministrativa .....;  
Sede legale .....;  
Codice di attività .....; Capitale sociale .....;  
Volume d'affari .....

#### IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

**N.B.: la firma del legale rappresentante dovrà essere:**

**1) autenticata nei modi di legge;**

**oppure**

**2) non autenticata, unendo in tal caso al presente modulo una copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.**

#### **1. Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs 30.06.2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali, il cui conferimento è obbligatorio essendo necessario per poter partecipare alla procedura di appalto, sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Esso ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento ed a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

I dati personali possono essere comunicati al personale interno della stazione appaltante coinvolto nel procedimento, ai concorrenti ed ad ogni altro soggetto che ne abbia diritto ed interesse ai sensi della legge 241/1990.

Si precisa che il concorrenti hanno diritto di ottenere, ai sensi degli artt. 7 e 13 del D.lgs n. 196/2003 e **con esclusione dell'esercizio di tale facoltà per la integrazione o rettifica dei dati prescritti per la partecipazione alla gara, salvo quanto previsto in proposito dal presente bando:**

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
  - b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
  - c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- nonché ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

a) per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Si applicano le disposizioni recate dal D.P.R. 12.4.2006, n. 184.

**MODULO PER LE DICHIARAZIONI DA RENDERE DA PARTE DEI SOGGETTI INDICATI ALL'ART. 38, COMMA 1), LETT. B) E C) DEL D.LGS N. 163/2006. IMPRESA AUSILIARIA. APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BOLZANO BELLUNESE, QUARTIER CADORE E FIAMMOI. SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MUSSOI E MUR DI CADOLA. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA. ANNO SCOLASTICO 2012/2013.**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ quale:

**a) Imprese individuali:**

- TITOLARE  
 DIRETTORE TECNICO

**b) Società in nome collettivo o in accomandita semplice**

- SOCIO  
 DIRETTORE TECNICO

**c) altro tipo di società:**

- AMMINISTRATORE MUNITO DEL POTERE DI RAPPRESENTANZA  
 DIRETTORE TECNICO

**consapevole delle pene stabilite per le dichiarazioni mendaci dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000,**

**D I C H I A R A**

sotto la sua diretta e personale responsabilità e per conoscenza diretta, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

**E) che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423;**

il divieto opera se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo o in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

**7) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla affidabilità morale e professionale;**

il divieto opera se la sentenza è stata emessa nei confronti del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico se si tratta di

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_



società in nome collettivo o in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso il divieto opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata. Resta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del codice penale;

IL DICHIARANTE

---

**N.B.: la firma del dichiarante dovrà essere:**

**1) autenticata nei modi di legge;**

**oppure**

**2) non autenticata, unendo in tal caso al presente modulo una copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.**

#### **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs 30.6.2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali, il cui conferimento è obbligatorio essendo necessario per poter partecipare alla procedura di appalto, sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Esso ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento ed a contrarre con la Pubblica Amministrazione. Il titolare, il rappresentante ed il responsabile dei dati personali sono rispettivamente il Comune di Belluno ed il dr. Mauro Martinelli. I dati personali possono essere comunicati al personale interno della stazione appaltante coinvolto nel procedimento, ai concorrenti ed ad ogni altro soggetto che ne abbia diritto ed interesse ai sensi della legge 241/1990.

Si precisa che il concorrenti hanno diritto di ottenere, ai sensi degli artt. 7 e 13 del D.lgs n. 196/2003 e **con esclusione dell'esercizio di tale facoltà per la integrazione o rettifica dei dati prescritti per la partecipazione alla gara, salvo quanto previsto in proposito dal presente bando:**

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
  - b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
  - c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- nonché ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
- a) per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
  - b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Si applicano le disposizioni recate dal D.P.R. 12.4.2006, n. 184.

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

PRODOTTO	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA	
<b>PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI e/o SOTTOVUOTO</b>		
fagiolini fini	kg	243
Carciofi cuori	kg	10
fagioli Borlotti	kg	35
minestrone	kg	223
piselli finissimi	kg	273
spinaci in foglia	kg	238
sfoglia di pasta all'uovo	kg	274
bastoncini di pesce min 60% merluzzo	kg	80
filetti di platessa glassatura max 25%	kg	394
filetti di HALIBUT glassatura max 25%	kg	466
petti di pollo	kg	285
fuselli di pollo	kg	204
fesa di tacchino	kg	105

<b>CARNE FRESCA</b>		
BOCCONCINI MAGRI di bovino adulto	kg	152
polpa di manzo fresca (noce/sottofesa/girello/scamone...)	kg	233
Polpa bovino magra macinata fresco	kg	107
filone di suino fresco	kg	269

<b>PRODOTTI FRESCI E LATTICINI</b>		
latte intero uht	lt	1672
latte FRESCO pastorizzato alta qualità	lt	100
grana padano spicchi da 1/8	kg	351
burro	kg	185
formaggio casatella	kg	23
stracchino	kg	95
formaggio latteria	kg	630
mozzarella filoni da 1 kg	kg	125
ricotta grande	kg	62
ricotta piccola 100gr	pz	46
yogurt assortiti da 125 gr	n.	7248
Gelati assortiti (mini stecco, mini biscotto...da 30/50gr. Cad.) (solo luglio/agosto)	n.	800
Gelati in vaschetta bigusto 1kg (solo luglio/agosto)	n.	12
prosciutto cotto coscia senza polifosfati e derivati del latte	kg	250
affettati misti buste 0,70gr	n.	50

<b>DERRATE</b>	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA	
aceto	lt	116
acqua naturale	pz	1748
aranciata	lt	117
Aromi per dolci assortiti 2x4ml	nr.	70
biscotti frollini	kg	142
biscotti TIPO NOVELLINI gr.700	pz	142
PREPARATO budino cacao	kg	22
PREPARATO budino vaniglia	kg	20
cacao	kg	2,5
coca cola	LT	198
PREPARATO brodo (no glutammato)	kg	14
farina tipo 00 e/o 0	kg	680
farina mais	kg	168
fecola di patate	kg	7
Lievito per dolci bustine gr 16	nr	245
Lievito di birra a cubetti 50g o panetti freschi max da 500 g	kg	10
marmellata vasetti 400gr	kg	80
nutella vasetti 400gr	kg	96
olio oliva extravergine	lt	466
olio oliva	lt	60
orzo perlato	kg	20
Omogeneizzati assortiti	n.	204
pancetta tranci affumicata gr 250	kg	5
panna da cucina (ml 250)	lt	45
pelati piccolo (max gr 1000)	kg	1050
pelati grande (max gr 3000)	kg	465
riso vialone nano	kg	625
sale fino iodato	kg	60
sale grosso	kg	101
semolino	kg	40
vino bianco da cucina	lt	207
zucchero	kg	224
pasta di semola di 1a qualità con marca più diffusa e consumata	kg	1100
tonno in olio d'oliva (max 2 kg)	kg	73
zafferano bustine	n.	300
uova	n.	7900
Pane con farina biologica	kg	1084
Pane sfuso	kg	1707
The filtri assortiti 100 bustine	n.	1000
Gocce di cioccolato gr.250	n.	20
Vanillina buste da 0,5gr	n.	140
Zucchero a velo in bustine	kg	2
rotolo alluminio professionale	pz	10
rotolo carta da forno professionale	pz	10

<b>DERRATE</b>	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA	
Piatti plastica usa getta fondi/piani	n.	1000
Bicchieri plastica 160 CC	n.	4500

<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA	
albicocche	kg	90
arance miste tavolo e spremuta	kg	750
anguria	kg	220
banane	kg	1626
ciliege	kg	56
fragole	kg	233
kiwi	kg	500
limoni	kg	360
mandaranci	kg	576
Mele BIO	kg	1975
meloni	kg	190
pere	kg	903
peschenoci	kg	343
susine	kg	29
uva	kg	250
Aglio	kg	1
cappucci	kg	833
carciofi	pz	30
carote	kg	1074
cavolfiori	kg	483
cetrioli	kg	596
cipolle	kg	458
finocchi	kg	440
insalata	kg	363
melanzane	kg	40
patate	kg	2322
peperoni	kg	92
pomodori	kg	954
porri	kg	101
prugne	kg	70
radicchio	kg	76
ravanelli in mazzi	n.	106
sedano	kg	182
zucche gialle/verdi	kg	152
zucchine	kg	738
basilico in piantine	n.	43
prezzemolo	kg	7
odori in sacchetti	kg	40

Comune di Belluno  
piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

Oggetto: offerta economica pasti

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

via/piazza \_\_\_\_\_

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

PLESSO	NUMERO PASTI PRESUNTO AD ANNO SCOLASTICO	PREZZO PASTO UNITARIO COMPRESIVO PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E LAVAGGIO STOVIGLIE	TOTALE PREZZO UNITARIO PER PASTI PRESUNTI
primaria Fiammoi	8563	€ per la fornitura del pasto scodellato: preparazione, distribuzione e lavaggio delle stoviglie	
primaria B. Bellunese	13147	€ per la fornitura del pasto scodellato: preparazione, distribuzione e lavaggio delle stoviglie	
primaria Q. Cadore	7441	€ per la fornitura del pasto scodellato: preparazione, distribuzione e lavaggio delle stoviglie	
materna Mur di Cadola	10553	€ a pasto per la gestione della cucina e refettorio come da capitolato	
materna Mussoi	16957	€ a pasto per la gestione della cucina e refettorio come da capitolato	
		Totale Euro	

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

firma \_\_\_\_\_

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

FAC SIMILE

**allegato (4)**

Comune di Belluno  
piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

Oggetto: offerta economica generi alimentari diversi

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

via/piazza \_\_\_\_\_

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

PRODOTTO	PREZZO UNITARIO	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA		PREZZO COMPLESSIVO	IVA
<b>PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI e/o SOTTOVUOTO</b>					
fagiolini fini		kg	243		
Carciofi cuori		kg	10		
fagioli Borlotti		kg	35		
minestrone		kg	223		
piselli finissimi		kg	273		
spinaci in foglia		kg	238		
sfoglia di pasta all'uovo		kg	274		
bastoncini di pesce min 60% merluzzo		kg	80		
filetti di platessa glassatura max 25%		kg	394		
filetti di HALIBUT glassatura max 25%		kg	466		
petti di pollo		kg	285		
fuselli di pollo		kg	204		
fesa di tacchino		kg	105		

<b>CARNE FRESCA</b>					
BOCCONCINI MAGRI di bovino adulto		kg	152		
polpa di manzo fresca (noce/sottofesa/girello/scamone...)		kg	233		
Polpa bovina magra macinata fresco		kg	107		
filone di suino fresco		kg	269		

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

<b>PRODOTTI FRESCHI E LATTICINI</b>	PREZZO UNITARIO	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA		PREZZO COMPLESSIVO	IVA
latte intero uht		lt	1672		
latte FRESCO pastorizzato alta qualità		lt	100		
grana padano spicchi da 1/8		kg	351		
burro		kg	185		
formaggio casatella		kg	23		
stracchino		kg	95		
formaggio latteria		kg	630		
mozzarella filoni da 1 kg		kg	125		
ricotta grande		kg	62		
ricotta piccola 100gr		pz	46		
yogurt assortiti da 125 gr		n.	7248		
Gelati assortiti (mini stecco, mini biscotto...da 30/50gr. Cad.) (solo luglio/agosto)		n.	800		
Gelati in vaschetta bigusto 1kg (solo luglio/agosto)		n.	12		
prosciutto cotto coscia senza polifosfati e derivati del latte		kg	250		
affettati misti buste 0,70gr		n.	50		
Affettati misti buste 350gr		n.	589		

<b>DERRATE</b>	PREZZO UNITARIO	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA		PREZZO COMPLESSIVO	IVA
aceto		lt	116		
acqua naturale		pz	1748		
aranciata		lt	117		
Aromi per dolci assortiti 2x4ml		nr.	70		
biscotti frollini		kg	142		
biscotti TIPO NOVELLINI gr.700		pz	142		
PREPARATO budino cacao		kg	22		
PREPARATO budino vaniglia		kg	20		
cacao		kg	2,5		
coca cola		LT	198		
PREPARATO brodo (no glutammato)		kg	14		
farina tipo 00 e/o 0		kg	680		
farina mais		kg	168		
fecola di patate		kg	7		
Lievito per dolci bustine gr 16		nr	245		
Lievito di birra a cubetti 50g o panetti freschi max da 500 g		kg	10		
marmellata vasetti 400gr		kg	80		
nutella vasetti 400gr		kg	96		
olio oliva extravergine		lt	466		
olio oliva		lt	60		
orzo perlato		kg	20		
Omogeneizzati assortiti		n.	204		
pancetta tranci affumicata gr 250		kg	5		
panna da cucina (ml 250)		lt	45		
pelati piccolo (max gr 1000)		kg	1050		
pelati grande (max gr 3000)		kg	465		
riso vialone nano		kg	625		
sale fino iodato		kg	60		
sale grosso		kg	101		
semolino		kg	40		
vino bianco da cucina		lt	207		
zucchero		kg	224		
pasta di semola di 1a qualità con marca più diffusa e consumata		kg	1100		
tonno in olio d'oliva (max 2 kg)		kg	73		

DERRATE	PREZZO UNITARIO	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA		PREZZO COMPLESSIVO	IVA
zafferano bustine		n.	300		
uova		n.	7900		
Pane con farina biologica		kg	1084		
Pane sfuso		kg	1707		
The filtri assortiti 100 bustine		n.	1000		
Gocce di cioccolato gr.250		n.	20		
Vanillina buste da 0,5gr		n.	140		
Zucchero a velo in bustine		kg	2		
rotolo alluminio professionale		pz	10		
rotolo carta da forno professionale		pz	10		
rotolo pellicola trasparente professionale		pz	10		
Piatti plastica usa getta fondi/piani		n.	1000		
Bicchieri plastica 160 CC		n.	4500		

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

- Centro estivo di "Mier" (luglio-agosto) mensa per max 90 bambini;
- Scuola materna di via del Piave (Belluno centro) mensa per circa 63 bambini;
- Scuola materna di via Marchesi (località Mier, Magistrali) mensa per circa 66 bambini;
- Scuola materna di via Sopracroda (località Sopracroda) mensa per circa 45 bambini;
- Scuola materna di via Visome (località Visome) mensa per circa 50 bambini;
- Scuola materna con asilo nido di via Meassa (località Levego) mensa per circa 55 bambini;
- Asilo nido di via Mondin, (zona Cavarzano) mensa per circa 40 bambini piccoli.

firma

\_\_\_\_\_

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_



Comune di Belluno  
piazza Duomo, 2  
32100 BELLUNO

Oggetto: offerta economica per prodotti ortofrutticoli

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

via/piazza \_\_\_\_\_

per la fornitura in oggetto presenta la seguente offerta economica

<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>	QUANTITA' ANNUA PRESUNTA	
Aglione	kg	1
cappucci	kg	833
carciofi	pz	30
carote	kg	1074
cavolfiori	kg	483
cetrioli	kg	596
cipolle	kg	458
finocchi	kg	440
insalata	kg	363
melanzane	kg	40
patate	kg	2322
peperoni	kg	92
pomodori	kg	954
porri	kg	101
prugne	kg	70
radicchio	kg	76
ravanelli in mazzi	n.	106
sedano	kg	182
zucche gialle/verdi	kg	152
zucchine	kg	738
basilico in piantine	n.	43
prezzemolo	kg	7
odori in sacchetti	kg	40

<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>	<b>QUANTITA' ANNUA PRESUNTA</b>	
	albicocche	kg
arance miste tavolo e spremuta	kg	750
anguria	kg	220
banane	kg	1626
ciliege	kg	56
fragole	kg	233
kiwi	kg	500
limoni	kg	360
mandaranci	kg	576
Mele BIO	kg	1975
meloni	kg	190
pere	kg	903
peschenoci	kg	343
susine	kg	29
uva	kg	250

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

Centro estivo Mur di Cadola (via Mur di Cadola luglio agosto) mensa per circa 90 bambini;  
 Scuola materna di via del Piave (Belluno centro) mensa per circa 74 bambini;  
 Scuola materna di via Marchesi (località Mier, Magistrali) mensa per circa 63 bambini;  
 Scuola materna di via Sopracroda (località Sopracroda) mensa per circa 45 bambini;  
 Scuola materna di via Visome (località Visome) mensa per circa 43 bambini;  
 Scuola materna con asilo nido di via Meassa (località Levego) mensa per circa 60 bambini;  
 Asilo nido di via Mondin , (zona Cavarzano) mensa per circa 40 bambini.

FIRMA

\_\_\_\_\_

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_