



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI :

- REFEZIONE SCOLASTICA per scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado

PERIODO DAL 01-09-2007 AL 30-06-2009



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

TITOLO I - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART.1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per tutte le scuole presenti sul territorio comunale e più precisamente per:

- scuola dell'infanzia;
- scuola primaria;
- scuola secondaria di primo grado.

ART.2 - DURATA

L'affidamento del servizio riguarda il periodo dal 01-09-2007, ovvero a far data dall'aggiudicazione, fino al 30-06-2009. Alla scadenza, l'accordo contrattuale si intende risolto di diritto senza alcuna formalità. La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi delle disposizioni di cui **all'art. 57 comma 5 lett.b del D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163**.

Il Committente potrà valutare l'opportunità di un rinnovo contrattuale, qualora la legislazione vigente nel periodo di scadenza dell'appalto lo dovesse consentire, come previsto dall'art. 17 comma 2 del Regolamento comunale per i lavori, le forniture e i servizi in economia, approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 52 del 20.12.2006.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Comune non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a 4 (quattro) mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ART.3 – IMPORTO DELL'APPALTO E NUMERO PASTI

il numero dei pasti è definito, in via presuntiva, in n. 22.500 annui, di cui:

Descrizione pasto	n. pasti (presunti) all'anno	Prezzo unitario netto	Importo base d'asta
Pasti scuola primaria e secondaria di 1° grado	7.500	€ 3,90	€ 29.250,00
Pasti scuola dell'infanzia	15.000	€ 3,60	€ 54.000,00
Totali	22.500		€ 83.250,00

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in € **83.250,00** (diconsi euro ottantatremiladuecentocinquanta/00) oltre IVA.

Il valore complessivo dell'appalto per il biennio è di € **166.500,00** (diconsi euro centosessantaseimilacinquecento/00) oltre IVA.



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

TITOLO II - ESPLETAMENTO DELLA GARA

ART.4 – SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi alla gara imprese, cooperative sociali e non, consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese costituiti ai sensi dell'art.37 del D. Lgs. N. 163/2006, regolarmente iscritti alla Camera di Commercio Industria Artigianato.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, alla domanda di partecipazione dovrà essere allegata dichiarazione di intenti sottoscritta dai soggetti del raggruppamento, indicante la Capogruppo cui spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei confronti dell'Amministrazione e l'impegno a conformarsi a quanto stabilito all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/06 .

Per i raggruppamenti temporanei di impresa si precisa che:

- la formalizzazione del raggruppamento può avvenire anche dopo l'eventuale aggiudicazione, ma entro il termine di giorni 10 dalla stessa;
- non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato.
- i soggetti del raggruppamento di imprese, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

ART.5 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara le Imprese in possesso dei seguenti requisiti:

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese, per idonea attività, istituito presso la competente Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Dite con sede in altri Stati membri di cui all'art.12 del D.Lgs. 358/92 e s.m.i.;
- b) se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito registro Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;
- c) assenza cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/06;
- d) capacità economica e finanziaria come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. n.163/06;
- e) possedere un centro di cottura la cui distanza dal municipio del Comune di Cene non superi i 15 km e un'ulteriore centro di cottura di emergenza entro i 20 km;
- f) idonee dichiarazione di **istituti bancari (n. 2)** circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;
- g) dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo triennio (2004-2006) che non dovrà essere inferiore al € 166.500,00 netto per ciascun anno;
- h) attestare di aver gestito dal 2004 al 2006 almeno 5 contratti di fornitura pasti di ristorazione scolastica non inferiori ad una quantità media giornaliera di n. 300 pasti medi giornalieri e di gestirne attualmente almeno tre;



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

- i) dichiarazione concernente il fatturato per servizi identici a quello oggetto di gara (ristorazione scolastica) realizzato nell'ultimo triennio (2004-2006) che non dovrà essere inferiore al valore complessivo presunto del presente appalto che risulta essere stimato in € 166.500,00= oltre IVA;
- l) capacità tecnica come previsto dall'art. 42 del D.lgs. n. 163/06 e più precisamente:
- elenco dei servizi prestati analoghi a quelli cui si riferisce l'appalto (ristorazione scolastica) svolti nell'ultimo triennio (2004-2006), di cui almeno uno, complessivamente, d'importo non inferiore ad € 166.500,00, producendo la debita certificazione rilasciata dai committenti, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati.

In ordine ai detti requisiti partecipativi si precisa quanto segue:

Ai fini dell'ammissione alla gara la Ditta concorrente dovrà esplicitare il possesso dei suddetti requisiti nell'ambito della dichiarazione unica sostitutiva resa ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, di cui all' allegato lett. B);

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come Ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione della Ditta medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale la Ditta partecipa.

Pertanto il concorrente è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (singola o associata) e nel caso di R.T.I. o consorzio, sempre con la medesima composizione.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile. Ai fini della verifica dell'assenza di tale ipotesi in sede di offerta sarà richiesto ad ogni partecipante l'elenco delle imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo oppure dichiarazione negativa, conseguendo l'esclusione sia delle imprese controllanti sia di quelle controllate, in caso di rilevata partecipazione congiunta.

ART.6 - ORGANIZZAZIONE SOPRALLUOGHI

I sopralluoghi presso il centro cottura e i refettori sono concordati con l'Ufficio segreteria previo appuntamento.

ART.7 - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Chi intende partecipare alla gara dovrà far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di CENE **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno venerdì 24 agosto 2007**, un **UNICO PLICO**, chiuso ed adeguatamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, a mezzo del servizio postale o agenzia di recapito autorizzata, ovvero a mano ad esclusivo rischio del partecipante in caso di mancata ricezione. Ai fini dell'accertamento del rispetto dei termini di ricevimento dell'offerta, farà fede il timbro di arrivo del protocollo posto ad opera dell'Ufficio Protocollo del Comune. Si darà luogo alla gara anche in presenza di una sola offerta. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di modificare il termine d'inizio del servizio previo avviso al prestatore del servizio aggiudicatario, senza che lo stesso possa vantare alcuna pretesa al riguardo. In caso di mancata aggiudicazione, si procederà a trattativa privata alle medesime condizioni di Capitolato (art. 56, comma 1, lett. a, del D.Lgs. 163/2006). All'esterno del plico andrà riportata la seguente dicitura: **"Gara per appalto Servizio di refezione scolastica"**.

Il plico, a pena esclusione, dovrà inoltre riportare la ragione sociale e l'indirizzo dell'offerente, giorno ed ora di espletamento della gara e dovrà contenere:

BUSTA N. 1



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente, indicante "**DOCUMENTAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA GARA**", contenente la documentazione amministrativa costituita da:

1) **istanza di ammissione alla gara**, redatta in lingua italiana, conforme allo schema allegato lett. A) al presente capitolato, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta con firma leggibile. In tale domanda dovranno essere indicati:

- i dati del legale rappresentante;
- i dati della ditta che rappresenta;
- la richiesta di essere ammessi alla gara d'appalto con indicazione dell'oggetto della gara;
- l'indicazione di partecipazione come impresa singola, in raggruppamento o consorzio (indicando negli ultimi due casi la denominazione e la sede legale di ogni impresa, con
- specificazione dell'impresa capogruppo e di quelle mandanti e con indicazione delle parti di servizio che saranno seguite dalle singole imprese ovvero nel caso di consorzio per quali Ditte consorziate il Consorzio concorre).

Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che formeranno la predetta R.T.I. o consorzio.

2) **dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni** (contestuale) ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, conforme allo schema allegato lett. B) al presente capitolato, sottoscritta dal legale rappresentante, del quale dovrà essere allegata copia fotostatica di un valido documento di identità.

Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti tutte le imprese dovranno produrre la dichiarazione unica sostitutiva.

Si precisa che l'Amministrazione procederà alla verifica dei requisiti dichiarati, per un numero di offerenti non inferiore al 10% delle offerte presentate, mediante sorteggio pubblico prima di procedere all'apertura delle offerte (art. 48 D.Lgs. 163/2006).

3) **cauzione provvisoria**, a garanzia della stipula del contratto di € **3.330,00** (diconsi tremilatrecentotrenta euro) corrispondente al 2% del valore presunto complessivo dell'appalto, costituita mediante polizza fideiussoria o assicurativa rilasciata da apposito istituto, a scelta dell'offerente.

La fideiussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria e quindi, anche nel caso di versamento in contanti o con assegno circolare.

4) **Ricevuta in originale** del versamento (ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e copia di un documento di identità in corso di validità) dell'importo di € 30,00= a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici via Di Ripetta n. 246 – 00186 Roma.

Il pagamento della contribuzione dovrà essere effettuato mediante una delle seguenti modalità:

a) 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, la ditta partecipante deve allegare alla documentazione di gara



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

copia stampata dell'e-mail di conferma dell'avvenuto pagamento, trasmessa dal sistema di riscossione.

b) versamento sul c.c.p. n. 73582561 intestato a "AUT.CONTR.PUBB." via Di Ripetta n. 246 – 00186 ROMA (codice fiscale 97163520584) presso qualsiasi ufficio postale. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- Il codice fiscale del partecipante;
- Il CIG che identifica la procedura indicato all'art. 1 del bando di gara.

5) **capacità economica e finanziaria** dimostrabile attraverso:

- **idonee dichiarazioni di istituto bancario** ai sensi della Legge 1 settembre 1993 n. 385, a dimostrazione della capacità economica e finanziaria dell'Impresa come previsto dall'art. 41 D.Lgs. n.163/2006.
- **dichiarazione resa ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445**, concernente:
 - il fatturato globale d'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo triennio (2004-2006) che non dovrà essere inferiore al valore complessivo presunto del presente appalto che risulta essere stimato in € 166.500,00;
 - il fatturato per servizi identici a quello oggetto di gara (ristorazione scolastica) realizzato nell'ultimo triennio (2004-2006) che non dovrà essere inferiore al valore complessivamente presunto del presente appalto che risulta essere stimato in € 166.500,00;

6) **capacità tecnica** dimostrabile attraverso elenco dei servizi prestati analoghi a quelli cui si riferisce l'appalto (ristorazione scolastica) svolti nell'ultimo triennio (2004-2006), di cui almeno uno, complessivamente, d'importo non inferiore ad € 166.500,00, producendo la debita certificazione rilasciata dai committenti, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati;

7) attestazione di eseguito sopralluogo.

COSTITUIRA' MOTIVO DI ESCLUSIONE DALLA GARA LA MANCANZA DI UNA SOLA DELLE DICHIARAZIONI O CERTIFICAZIONI RICHIESTE.

BUSTA N.2

sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura "**DOCUMENTAZIONE TECNICA**", dovrà contenere, a pena di esclusione, tutta la documentazione necessaria relativa alle caratteristiche tecnico - organizzative, operative, qualitative, metodologiche e migliorie inerenti l'esecuzione del servizio e precisamente:



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

CERTIFICAZIONI DI QUALITA:' <u>PUNTI 5</u>	Possesso di certificazioni di qualità
	Temporalità delle certificazioni. lininterrotta certificazione nel sistema di gestione della qualità della norma ISO 9000 (termine di riferimento la data del bando di gara)
PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO E QUALITATIVO: <u>PUNTI 50</u>	Progettualità complessiva per la gestione del servizio con indicazione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione del pasto, nonché lavaggio e sanificazione locali e attrezzature: massimo punti 20
	Caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime: massimo punti 15 (Dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate, nel rispetto delle linee guida regionali e provinciali vigenti e delle tabelle merceologiche redatte dall'ASL di Bergamo)
	Tipologia del personale in relazione al numero dei pasti e qualifica professionale dello stesso: massimo punti 15
SERVIZI MIGLIORATIVI: <u>PUNTI 5</u>	Ulteriori migliorie che l'Azienda intende apportare. Saranno valutate non solo sul valore economico delle migliorie, ma altresì sulla reale utilità delle migliorie proposte: fino a punti 5

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, i progetti dovranno essere presentati dalla sola impresa capogruppo e sottoscritti da tutte le imprese raggruppate o raggruppande.

La relazione tecnica relativa ai punti sopra esposti non potrà superare complessivamente le 2 pagine (sono ammessi eventualmente degli allegati)

BUSTA N.3

sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**", dovrà contenere l'offerta economica, redatta in competente bollo, utilizzando l'allegato "schema - offerta" lett. c) al presente capitolato, sottoscritta in forma leggibile dal legale rappresentante della Ditta riportante il ribasso percentuale offerto ed il prezzo unitario ("costo pasto"), IVA esclusa.

Il prezzo dovrà essere riportato sia in cifre che in lettere, senza abrasioni o correzioni.

In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, ovvero tra il ribasso percentuale offerto ed il prezzo unitario come consequenzialmente richiesto, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per la Stazione appaltante.

Non sono ritenute ammissibili le offerte che presentano un importo pari o superiore ai prezzi unitari netti a base di gara come stabiliti a pag. 2 o che contengono riserve o condizioni.

Pertanto verranno escluse offerte al di sopra dei prezzi su indicati ancorché la Ditta consegua il punteggio tecnico – qualitativo massimo.

E' esclusa la facoltà di presentare offerte per una parte dei servizi oggetto del presente appalto.

Nella formulazione dell'offerta economica il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri ed obblighi previsti dalla vigente legislazione e dal capitolato che possono influire sul servizio oggetto dell'appalto e quindi, sulla determinazione del prezzo offerto.



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

La presentazione dell'offerta economica comporta l'accettazione di tutte le condizioni del capitolato da parte del soggetto concorrente.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutte le imprese raggruppande e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nell' art. 37 del D.Lgs. n. 163/06.

Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la documentazione di cui al presente art. 7 ad eccezione della cauzione provvisoria.

In particolare il Raggruppamento o il Consorzio dovrà garantire nel suo complesso la capacità economica-finanziaria e la capacità tecnica richieste dal presente capitolato e identificare un capogruppo che assolva all'80% i requisiti richiesti mentre la restante percentuale dovrà essere posseduta da ognuna delle mandanti, ognuna nel requisito minimo del 20%.

La cauzione sarà prestata solo dall'Impresa capogruppo.

Il Capitolato dovrà essere sottoscritto e presentato da tutte le Imprese che compongono la riunione.

L'Impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un Consorzio, non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi, pertanto il Consorzio è tenuto ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

ART. 8 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

PROFILO ECONOMICO - PUNTEGGIO MASSIMO: 40 punti

Il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più basso. Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{prezzo più basso} \times 40}{\text{prezzo offerto}}$$

PROFILO TECNICO QUALITATIVO - PUNTEGGIO MASSIMO: 60 punti

**CERTIFICAZIONE DI
QUALITA':
PUNTI 5**

Possesso di certificazioni di qualità

- 1 punto ogni certificazione posseduta e prodotta fino ad un massimo di **punti 3**

Temporalità delle certificazioni.
Ininterrotta certificazione nel sistema di gestione della qualità della norma ISO 9000 (termine di riferimento la data del bando di gara)

- 0 punti se certificata da meno di 3 anni
- 1 punto per ogni anno oltre i 3 ed un giorno sino ad un massimo di **punti 2**



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO E QUALITATIVO: <u>PUNTI 50</u>	Progettualità complessiva per la gestione del servizio con indicazione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione del pasto, nonché lavaggio e sanificazione locali e attrezzature: massimo punti 20	<ul style="list-style-type: none">- completezza progettuale e qualità del servizio: massimo punti 10- programma selezione e controllo qualità dei fornitori: massimo punti 5- modalità di effettuazione del trasporto pasti, tempi, mezzi e attrezzature utilizzate: massimo punti 5
	Caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime: massimo punti 15 (Dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate, nel rispetto delle linee guida regionali e provinciali vigenti e delle tabelle merceologiche redatte dall'ASL di Bergamo)	<ul style="list-style-type: none">- impiego di materie prime di "qualità superiore" sul piano igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico, ed eventualmente "migliorative" e funzionali al servizio (categorie extra e prima, assenza di additivi...): massimo punti 5- impiego di prodotti alimentari e agricoli biologici, nel rispetto della stagionalità tipici e tradizionali, con utilizzo di prodotti provenienti in via preferenziale dal territorio provinciale bergamasco: massimo punti 5- modalità di gestione delle "diete speciali" o di menu per utenze e ricorrenze particolari: massimo punti 5
	Tipologia del personale in relazione al numero dei pasti e qualifica professionale dello stesso: massimo punti 15	<ul style="list-style-type: none">- composizione organico e relativi livelli di professionalità: massimo punti 5- esperienza del direttore o responsabile tecnico: massimo punti 7- piano di formazione: massimo punti 3
SERVIZI MIGLIORATIVI: <u>PUNTI 5</u>	Ulteriori migliorie che l'Azienda intende apportare. Saranno valutate non solo sul valore economico delle migliorie, ma altresì sulla reale utilità delle migliorie proposte: fino a punti 5	



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno 31/60.

Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante.

Qualora, al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna Impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione a mezzo di trattativa privata, con l'ammissione di Imprese idonee.



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

TITOLO III - SPECIFICHE DEL SERVIZIO

ART.9 – MODALITA' DEL SERVIZIO

9.1 Mensa scolastica presso il municipio per scuole primaria e secondaria di primo grado

9.1.1 *Tipologia del servizio*

I pasti verranno preparati presso il Centro di Cottura del Committente. Tutti i pasti veicolati saranno trasportati, in appositi contenitori termici, con automezzi idonei in dotazione all'Appaltatore, nel locale mensa esistente al piano seminterrato del municipio.

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento, trasporto, impiattamento e distribuzione dei pasti. Utenti: alunni, personale docente e non docente. Dovrà essere garantita la somministrazione di pasti anche al personale dipendente comunale, previo ordine telefonico, con metodo self-service e stoviglie tipo usa e getta, in quanto i pasti verranno consumati in altro locale messo a disposizione dall'Amministrazione comunale all'interno dello stesso edificio.

9.1.2 *Materiale di gestione e pulizia*

La Ditta appaltatrice, per ogni pasto prenotato, dovrà fornire:

- per ogni utente, un piatto in ceramica per la prima pietanza e un piatto in ceramica per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in duralex, posate inox, tovaglioli in carta (n° 2 per utente), e n° 1 tovaglietta monouso per utente. Il reintegro della stoviglieria dovrà essere effettuato con materiale identico a quello esistente;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente);
- il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio e cucina.

9.1.3 *Distribuzione dei pasti*

Il personale della ditta appaltatrice provvederà presso la sala mensa di cui sopra, all'approntamento del refettorio, alla ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario), alla distribuzione dei pasti con servizio "al tavolo" e/o "self-service", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati. Per la puntuale descrizione delle modalità del servizio si rimanda ai progetti allegati all'offerta.

9.1.4 *Giorni ed orari di erogazione del servizio*

Il servizio avrà luogo indicativamente nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì, secondo il calendario scolastico e le disposizioni della Direzione Didattica, comunicato all'inizio di ogni anno scolastico.

Le consegne saranno effettuate nei seguenti orari (salvo modifiche richieste dalla Dirigenza scolastica e concordate con l'Appaltatore):

Scuola primaria: ore 12.30

Scuola secondaria di primo grado ore 13,00

Il numero indicativo dei pasti annui è invece riportato nell'art.3 del Capitolato speciale. La fornitura



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dall'Appaltatore con le modalità previste al punto 9.1.5. L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione sul numero dei pasti rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

9.1.5 Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico dei plessi scolastici che provvederanno a comunicare il numero dei pasti prenotati al centro cottura tramite segnalazione telefonica.

9.1.6 Composizione del pasto

Fermo restando che i menù proposti dall'ASL di Bergamo rappresentano i menù tipo ai quali l'Appaltatore deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menù potranno subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dal comune, il quale si riserva di acquisire parere non vincolante dell'ASL di competenza, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione di seguito descritta:

- 1° Piatto pasta o riso o minestre, secondo tabelle dietetiche
- 2° Piatto carne o pesce o uova, secondo tabelle dietetiche
- Piatto Unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- Contorno: con verdura cruda o cotta
- Pane: uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- Frutta: un frutto fresco o yogurt o gelato o dessert
- Bevanda: 1/2 litro di acqua minerale naturale

Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dalle "Linee guida per la sana e corretta alimentazione".

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio - aceto - sale fine) come da tabelle dietetiche.

9.1.7 Menù e tabelle dietetiche

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù proposti, (fermo restando quanto riportato relativamente alle variazioni del menù) nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche dell'ASL. I menù previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale. La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dal comune tenendo conto della situazione climatica del momento.

9.1.8 Diete

L'Appaltatore è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato. Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'Appaltatore è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ASL) comunicando al Committente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Appaltatore è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Tutti gli alimenti utilizzati in sostituzione dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti.

L'Appaltatore, nei casi di diete relative ad allergie e intolleranze alimentari, dovrà attenersi al menu personalizzato predisposto dall'ASL.

L'Appaltatore dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane in tutte le loro varianti. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti al menù giornaliero. I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario.

9.1.9 Prodotti biologici

L'Appaltatore è tenuto a fornire tutti i prodotti, richiesti dal Committente, anche prodotti biologici.

Le parti concordano sull'esclusione, salvo espressa deroga del Committente, dell'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati.

9.2 Mensa presso scuola dell'infanzia

9.2.1 Tipologia del servizio

Il servizio consiste nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento, impiattamento e distribuzione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente della scuola dell'infanzia, presso la scuola sita in Via Matteotti n.10, dotata di apposita cucina attrezzata. Il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì e sarà effettuato indicativamente tra le ore 12:00 e le ore 13:00. L'Appaltatore non potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata. Eventuali variazioni degli orari o eventuali giorni di non effettuazione del servizio verranno comunicati con preavviso direttamente al centro cottura. Per la composizione del menu vigono le stesse regole di cui ai precedenti punti: 9.1.6 Composizione del pasto 9.1.7 Menù e tabelle dietetiche 9.1.8 Diete.

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico del plesso scolastico che provvederà a comunicare il numero dei pasti prenotati al centro cottura tramite segnalazione telefonica.

9.2.2 Materiale di gestione e pulizia

- La Ditta appaltatrice dovrà fornire lo stesso servizio previsto al precedente punto 9.1.2 Materiale di gestione e pulizia.



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

ART.10- CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. I prodotti alimentari dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, nonché i fornitori utilizzati dovranno essere quelli indicati nel progetto presentato in sede di gara e all'eventuale sostituzione di uno o più fornitori l'Azienda dovrà provvedere a reintegrarlo con altri aventi analoghe certificazioni di qualità. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti, salvo specifica autorizzazione da parte del Committente;
- c) effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura;
- d) detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menu settimanale.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

ART.11 – ORGANI DI CONTROLLO

Il Committente, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio. Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Appaltatore, è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato, vedasi art.26 - penalità.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) responsabile mensa incaricato dal Comune di CENE;
- b) tecnici autorizzati dal Committente e da questo segnalati all'Appaltatore ;
- c) gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASL, per quanto di competenza ;
- d) gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) commissione mensa.

ART.12 – STANDARD DI QUALITA'

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a) all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.

- b) Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
- c) Relativamente al rapporto inservienti/utenti pari a 1/40 in fase di distribuzione, è da intendersi che il 21° (ventunesimo) commensale eccedente i 40 (quaranta) determinerà, inderogabilmente, l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente).
- d) I pasti dovranno essere veicolati in appropriati gastronorm, inseriti in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime :
 - gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - coperchi, con guarnizioni, per gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi. Variazione termica consentita - 1,5°C/h per i cibi caldi, +0,5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C.

ART.13 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, la Ditta Appaltatrice sarà dotata di locali e attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione. L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di appalto e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono cucina, spogliatoi e servizi; per attrezzature si intendono tutte quelle esistenti al momento della stipula del contratto, pertinenti ai locali citati. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla Ditta Appaltatrice all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell'Appaltatore.

TITOLO IV - DISPOSIZIONI FINALI

ART.14 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune dovrà, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato :

- a) fornire i locali e le attrezzature esistenti nella cucina per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti (impiattamento);
- b) fornire l'acqua, l'energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento;
- c) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'Appaltatore presso il centro di raccolta.

ART.15 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà:

- a) provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche;
- b) provvedere all'organizzazione e gestione della cucina, al trasporto ove previsto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo quanto stabilito dai menu settimanali;



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

- c) conservare, per 72 ore, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, sterili e muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- d) provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, del sale, pepe, olio e aceto per ogni sala mensa;
- e) provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta del comune in caso di sopravvenute necessità;
- f) provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R. 28.06.1988 n. 37 (artt. 15/16);
- g) provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature fornite in dotazione dal comune e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico;
- h) provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti e/o igieniche, a effettuare il trasferimento dei pasti dal mezzo di trasporto ai locali di consumo tramite appositi carrelli;
- i) provvedere al rispetto del D.Lgs 626/94, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese;
- j) predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso del plesso e di ogni refettorio e alla consegna a tutti gli utenti; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal comune;
- k) rilevare, tramite modulistica propria, la gradibilità del menu scolastico in vigore, registrando attraverso il proprio personale, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio competente;
- l) provvedere a effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dai Regolamenti Comunali, provvedere al deposito dei rifiuti nella apposita area dedicata, e a mantenere la stessa ordinata e pulita. Dovrà provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori destinati alla raccolta della frazione umida. L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere a esporre i cassonetti e i sacchi nei punti di raccolta e nei giorni indicati dall'Azienda che effettua le operazioni di igiene urbana, per consentirne il loro ritiro;
- m) impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- n) impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del comune, con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- o) provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie;
- p) provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
- q) fornire - al fine di consentire al comune di CENE l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 riguardante il recupero dei contributi AGEA (ex AIMA) sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche - i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero caseari acquistati per il



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

confezionamento dei pasti, con relativa percentuale di grasso. Tali documenti (fatture e bolle di consegna) dovranno essere consegnate entro la fine del mese successivo;

- r) eseguire le migliorie proposte in offerta entro i primi mesi dall'inizio del servizio in oggetto;
- s) presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tali funzione. Il Direttore sarà il diretto interlocutore del comune di CENE per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al comune nel caso in cui il responsabile venga sostituito;
- t) presenziare, su invito della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, l'Appaltatore è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto.

ART.16 - PERSONALE

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

ART.17 – OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

L'Appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Committente da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

ART.18 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del comune o in solido con il comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del comune medesimo. Il comune si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori. Le polizze stipulate dovranno comprendere il risarcimento danni per eventuali furti e danneggiamenti ai locali e alle attrezzature, il cui reintegro e/o riparazione rimane ad esclusivo carico dell'impresa.

ART.19 - GARANZIE

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente, salvi gli interventi in favore dell'Appaltatore da parte di società assicuratrici. L'Appaltatore è tenuto a stipulare contratto di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi, persone o cose. Copia del contratto di assicurazione dovrà essere inviata al comune di CENE prima dell'inizio del servizio.

ART.20 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese ed i danni che il comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il comune, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al comune o a terzi.

ART.21 - CORRISPETTIVO

Spetta all'Appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto consumato dagli utenti. Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Appaltatore. La fatturazione verrà eseguita dall'Appaltatore alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti consumati dai commensali. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione. Dovranno essere redatti prospetti riepilogativi mensili indicanti il numero di pasti erogati a alunni e adulti distinti per tipologia di servizio. Tali prospetti dovranno essere inviati al comune, secondo gli accordi operativi conclusi tra le parti prima dell'inizio dell'Appalto. Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento a 90 giorni data fattura fine mese. La fatturazione dovrà essere effettuata distintamente per ogni tipologia di servizio e comunque come indicato dagli uffici competenti.

ART.22 – REVISIONE DEL PREZZO

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

ART.23 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta a pag. 2 nel presente capitolato, non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite. Il Committente



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

può disporre l'adeguamento o la modifica delle tabelle dietetiche. All'uopo le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi. Della ricognizione predetta, verrà redatto verbale per le conseguenti disposizioni, sottoscritte da entrambe le parti.

ART.24 - SUBAPPALTO

La subconcessione del servizio in oggetto è vietata.

ART.25 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento e dell'esatta esecuzione del contratto l'aggiudicatario è tenuto a prestare, prima della sottoscrizione dello stesso ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, assegno circolare o fideiussione bancaria o polizza assicurativa escutibile "a prima richiesta" con durata pari a quella contrattuale.

La cauzione sarà svincolata al momento in cui le parti avranno regolato in modo definitivo i conti e le partite legate all'esecuzione del contratto. A seguito del provvedimento di svincolo la cauzione verrà restituita all'aggiudicatario.

ART.26 - PENALITA'

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso. Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal comune per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art.27.

Per inadempienze a seguito di controlli, saranno applicate le seguenti penali:

VIOLAZIONI AGLI STANDARD QUALITATIVI E DI SERVIZIO

- a) menù differente, se non autorizzato per iscritto, a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, penale di € 500,00=;
- b) fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente, penale di € 500,00=;
- c) mancata manutenzione ordinaria entro il 5° (quinto) giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto, penale di € 500,00= per ogni giorno di ritardo;
- d) mancata attuazione delle migliorie, di cui all'offerta, penale di € 50,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta;
- e) utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle indicate all'art.12 lett.d), penale di € 500,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm non corrispondenti utilizzati e per ogni giorno di utilizzo.

VIOLAZIONI AGLI STANDARD IGIENICO SANITARI

- i) igiene, pulizia carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori scolastici relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di € 1.000,00= per ogni voce interessata al deficit;
- j) mancato approntamento del campione testimone, penale di € 250,00= ;
- k) rinvenimento corpi estranei, penale di € 500,00=;



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

- l) utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di € 50,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
- m) mancato rispetto dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle figure professionali del Direttore e/o cuoco, penale di € 350,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante.

ART.27 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- b) per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico o solare che il Comune giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Appaltatore o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il comune di CENE;
- e) per interruzione immotivata del servizio;
- f) quando la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- g) quando ceda ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- h) mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;
- i) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del comune in forma di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno; in tal caso, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dal comune in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

In caso di risoluzione del contratto il comune si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al secondo miglior offerente.

ART.28 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Appaltatore.

ART.29 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione del servizio, sarà dalle parti devoluta al Foro di Bergamo riconosciuto unico competente in via



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

preventiva e previo accordo delle parti.

ART.30 – RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia.

Resta inteso che:

- a) non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- b) non sono ammesse offerte in aumento;
- c) non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti pervenuta all'ufficio protocollo entro l'ora ed il giorno stabiliti;
- d) non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti confezionata come indicato all'art.7;
- e) non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso in cui manchi o risulti irregolare o scaduto qualcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. In questo caso l'offerta non viene aperta e, debitamente controfirmata dal Presidente della gara con indicate le irregolarità, rimane acquisita agli atti della gara;
- f) non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- g) non sono ammissibili alla gara le imprese che non abbiano tutte le caratteristiche indicate nel presente Capitolato.

ART.31 - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI

Il soggetto appaltatore deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

ART.32 - AVVERTENZE

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di annullare, di sospendere o revocare l'aggiudicazione entro 10 (dieci) giorni dall'espletamento della gara stessa senza che la Ditta aggiudicataria non abbia nulla a pretendere per il mancato affidamento dell'appalto. L'Amministrazione si riserva in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti. Il mancato adempimento a tutto quanto richiesto dal capitolato speciale in ordine agli adempimenti a carico dell'aggiudicatario, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Eventuali verifiche sui requisiti dichiarati da cui risulta che la Ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

E' vietata, a pena di rescissione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Le Ditte interessate alla restituzione dei documenti di gara dovranno presentare, dopo l'aggiudicazione, una richiesta in carta libera indirizzata al Comune, nella quale il rappresentante legale dichiara di non avere nulla da eccepire sullo svolgimento e sull'esito della gara stessa ed allegare una busta affrancata per la spedizione dei documenti.

La valutazione delle offerte anomale sarà effettuata secondo quanto disposto dagli artt. 86, 87, 88 e 89 del D.Lgsv. n.163/2006.



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

ART.33 - MODELLO GAP

Le ditte partecipanti sono invitate a compilare il Modello GAP allegato al presente Capitolato sotto la lettera D) così come indicato dall'art.2 legge n. 726 del 12/10/1982 e legge n. 410 del 30/12/1991.

ART.34 - DISPOSIZIONI DI RINVIO ED INFORMAZIONI

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato si fa riferimento alle direttive comunitarie in materia di appalti e disposizioni di legge nazionali e regionali in materia.

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti all'Ufficio Segreteria, Piazza Italia ,14 tutti i giorni dalle ore 9,00 alle ore 12,00 tel. 035 7181111 - fax 035 718087

Indirizzo e-mail: segreteria@comune.cene.bg.it

Sito internet www.comune.cene.bg.it

Responsabile del procedimento: Curnis Nicoletta



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

MODELLO "A"

“PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA
PERIODO DAL 01/09/2007-30/06/2009”

MODELLO DI DICHIARAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Il sottoscritto¹ _____

nato a _____ il _____

residente a _____

Via _____

CHIEDE

l’ammissione alla gara sopra indicata e a tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 nr. 445 per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

[N.B. OMETTERE O DEPENNARE LE PARTI CHE NON INTERESSANO]

1)

a) **[in ogni caso:]**

di agire nella sua qualità di² _____

3

2) che l’impresa è iscritta alla C.C.I.A.A. _____ (Tribunale di _____) al

n. _____, ha sede in _____, al seguente indirizzo:

_____, capitale _____ €

_____, codice fiscale _____, oggetto sociale

dell’impresa **[anche in forma sintetica]**

¹Cognome e nome del legale rappresentante della società o del titolare dell’impresa individuale

²Carica rivestita (scegliere tra: titolare, Amministratore Unico, Presidente del Consiglio di Amministrazione, socio amministratore, socio accomandatario, institore, procuratore).



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

Che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese presso la CCIAA o nell'albo provinciale delle imprese per la seguente fascia di classificazione: _____ .

[se cooperativa:] e che la stessa è iscritta nel Registro Prefettizio presso la Prefettura di _____ al n. _____ ;

[se consorzio tra cooperative:] e che lo stesso è iscritto nello Schedario Generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro al n. _____ ;

3) in ordine ai soggetti che ricoprono la qualifica di amministratore con rappresentanza e/o direttore tecnico;
(se impresa individuale): che il titolare dell'impresa è il signor (*indicare nome, cognome, data e luogo di nascita*): _____

(se s.n.c.): che i soci sono i signori (*indicare nome, cognome, data e luogo di nascita*):

_____;

(se s.a.s.): che i soci accomandatari sono i signori (*indicare nome, cognome, data e luogo di nascita*):

_____;

(se altro tipo di società): che gli amministratori muniti di rappresentanza sono i signori (*indicare nome, cognome, data e luogo di nascita*):

(in ogni caso): che i direttori tecnici sono i signori (*indicare nome, cognome, data luogo di nascita*):

³Denominazione o ragione sociale o ditta e sede



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

- 4) che l'impresa non si trova in stato di fallimento, liquidazione, cessazione dell'attività, e che non esistono nei suoi confronti procedure di fallimento, concordato preventivo, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del Paese di appartenenza;
- 5) che l'impresa non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contribuzione sociale secondo la legislazione italiana o del Paese di residenza;
- 6) che l'impresa non ha commesso irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o del Paese di provenienza;
- 7) che non sussistono a carico della ditta o dei suoi componenti cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- 8) che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art.17 della Legge 68 del 12 marzo 1999;
- 9) di aver preso visione del bando di gara e del capitolato speciale d'appalto, e di accettarne incondizionatamente tutte le prescrizioni;
- 10) di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i lavori, di aver visionato tutti i luoghi oggetto di quest'appalto, come risulta dall'allegata documentazione di presa visione a firma della Responsabile del procedimento;
- 11) che non presenteranno offerta per la gara in oggetto altre imprese con le quali esistono rapporti di controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 c.c.;
- 12) che la ditta non è incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 11 del D. Lgs. n. 358/1992, così come modificato dal D.Lgs. n. 402/1998;
- 13) di essere in possesso dei requisiti di cui al D.Lgs.163/2006, richiamati nell'art. 5 del Capitolato speciale d'appalto.

[Luogo e data].....

IL DICHIARANTE

(Segue allegazione di una fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi degli articoli 47 e 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000 nr.445).



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

MODELLO "B"

“PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO DAL 01/09/2007-30/06/2009”

MODELLO DI DICHIARAZIONE

(Avvertenza: la presente dichiarazione deve essere resa e sottoscritta separatamente da ciascuno dei seguenti soggetti:

- nel caso di impresa individuale, il titolare della stessa e il direttore tecnico quando questi sia persona diversa dal titolare;
- nel caso di società in nome collettivo, tutti i soci e il direttore tecnico;
- nel caso di società in accomandita, tutti gli accomandatari e il direttore tecnico;
- per ogni altro tipo di società e per i consorzi, gli amministratori muniti di rappresentanza e per il direttore tecnico.)

Il sottoscritto⁴ _____

nato a _____

residente a _____

Via _____

nella sua qualità di⁵ _____

dell’impresa⁶ _____

con sede in _____

consapevole delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 nr.445, per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci ivi indicate, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto

DICHIARA

ai sensi dell’art.46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 nr.445:

a) che nei suoi confronti non è pendente procedimento per l’applicazione di una delle misure di _____

⁴Cognome e nome del legale rappresentante della società o del titolare dell’impresa individuale

⁵Carica rivestita (scegliere tra: titolare, Amministratore Unico, Presidente del Consiglio di Amministrazione, socio amministratore, socio accomandatario, institore, procuratore, direttore tecnico).

⁶Denominazione o ragione sociale o ditta e sede



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

prevenzione di cui all'art.3 della Legge 27 dicembre 1956 nr.1423;

c) (scegliere una sola delle seguenti due opzioni barrando la relativa casella e depennare l'altra che non interessa;)

θ **Opzione 1:**

che nei suoi confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, né sentenza di applicazione delle pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale.

θ **Opzione 2:**

che nei suoi confronti sono state pronunciate le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato (citare tutte le condanne definitive riportate, anche quelle per le quali è stato concesso il beneficio della non menzione nel certificato del casellario giudiziale):

_____ **[Luogo e data]**

IL DICHIARANTE

(Segue allegazione di una fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi degli articoli 47 e 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000 nr.445).



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

C.F. - P. IVA n. 00240600163

Tel. 035/718.111 - 035/718. Fax 087 e-m@il: segreteria@comune.cene.bg.it

(in marca da bollo)

MOD. C (OFFERTA)

Il sottoscritto in qualità
di..... dell'Impresa.....
..... con sede in Via

relativamente alla gara per l'appalto del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO DAL 01/09/2007-30/06/2009"

Dichiara

- di essersi recata sul luogo dove debbono eseguirsi i lavori, di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione del servizio, di avere eseguito ponderatamente tutti i calcoli di propria convenienza e di possedere l'attrezzatura e la manodopera necessarie per l'esecuzione di servizio;
- di non trovarsi nelle condizioni costituenti causa di esclusione dalla possibilità di assumere appalti pubblici;
- di eleggere il proprio domicilio presso il Comune di.....;
- di essere iscritta all'anagrafe tributaria con il seguente codice fiscale e con la seguente partita IVA

e si obbliga

ad assumere l'esecuzione del servizio applicando i seguenti ribassi percentuali sugli importi a base di gara:

1) pasti scuola primaria e secondaria di 1° grado: ribasso del.....% ,
(in lettere).....

pari a un prezzo unitario di € (in lettere)

2) pasti scuola dell'infanzia: ribasso del.....% ,
(in lettere).....

pari a un prezzo unitario di € (in lettere)

Data

Firma.....

N.B. In caso di riunione temporanea di imprese e di consorzio di concorrenti di cui all'art. 2602 del cod. civile, già formalizzati o non ancora formalizzati, il presente modello dovrà essere firmato da tutte le ditte interessate.-