

Modulo per l'istanza di ammissione (da sottoscrivere e siglare in ogni pagina, a pena di esclusione). Busta A.

MODULO DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA-PERODO OTTOBRE/DICEMBRE 2018

Il sottoscritto _____
 nato a _____ il _____
 residente a _____ in via _____ n° _____
 nella sua qualità di titolare / legale rappresentante _____
 della Ditta _____
 con sede legale in _____ Prov. _____
 via/piazza _____ civ. _____
 Codice fiscale _____ Partita IVA _____

CHIEDE

DI PARTECIPARE ALLA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DI CUI IN OGGETTO.

A tal fine, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n° 445 del 28.12.2000 e s.m.i., le sanzioni previste dal Codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative ai contratti pubblici,

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n° 445/2000 ed in conformità al D.Lgs. 12.4.2006, n° 163 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture":

1) che l'impresa partecipa alla gara (*contrassegnare l'ipotesi che interessa*):

- in forma singola
- ai sensi degli artt. 34 e 37 del Dlgs. vo 163/2006 e s.m.i. in forma:

(dovrà essere prodotta la presente dichiarazione da parte di ogni impresa associata o consorziata, pena l'esclusione)

2) di accettare quanto disposto dall'art 37 del Dlgs. vo 163/2006 e, quindi di impegnarsi alla formalizzazione di cui al comma 8 dell'articolo sopra citato.

(dichiarazione da effettuarsi solo ove ne ricorrano i presupposti)

3)

A) che i Legali rappresentanti e gli altri soggetti con potere di rappresentanza **attualmente in carica** sono:

(in caso di impresa individuale indicare il Titolare)

Nome cognome	Luogo e data di nascita	Carica

B) che direttori tecnici (se presenti) dell'Impresa **attualmente in carica** sono i Signori:

Nome cognome	Luogo e data di nascita	Carica
		Direttore tecnico
		Direttore tecnico
		Direttore tecnico

4) che la ditta non si trova in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80 D.Lgs. n.50/2016

5) a) che nei confronti delle persone di cui alle lettere A) e B) non ricorrono le condizioni di cui all' art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

b)(eventuale) che le persone di cui alla lett .A e B hanno riportato le seguenti condanne per le quali hanno beneficiato della non menzione;

6) di rispettare, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;

7) che con riferimento agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999, l'impresa si trova nella seguente condizione:

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68) e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla medesima legge 68/99, in quanto occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000;

ovvero, in alternativa

in sostituzione della certificazione di cui all'art. 17, della legge n. 68/1999, di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art. 17 della legge 68/99, in quanto occupa più di 35 dipendenti, oppure occupa da 15 a 35 dipendenti e ha effettuato una nuovo assunzione dopo il 18/01/2000

8) di adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

9) che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori ed in regola con i versamenti agli enti previdenziali di competenza:

- INPS : presso la sede di _____, matricola n. _____
(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
- INAIL: presso la sede di _____, codice cliente n. _____
(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)
- C.C.N.L. (riportare il settore pertinente) _____

10) che l'impresa:

non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001
oppure

si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383 del 2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;

11) di impegnarsi ad applicare a favore dei propri dipendenti ovvero dei soci lavoratori, se si tratta di società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi, previdenziali ed assicurativi non inferiori a quelli previsti dai contratti collettivi;

12) l'insussistenza di rapporti di controllo determinati ai sensi dell'art. 2359, comma 1, c.c., con altre imprese concorrenti alla medesima gara e l'insussistenza di un unico centro decisionale con altri concorrenti;

13) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32 ter e 32 quater del Codice Penale;

14) che la ditta sopra generalizzata è iscritta alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di _____ Ufficio Registro Imprese di _____ nella sezione _____ al n. _____ per l'attività comprendente la categoria oggetto di gara (data di inizio attività dell'impresa _____);

15) (per le Cooperative e loro Consorzi) che la ditta sopraindicata è iscritta presso _____ al n. _____ (indicare estremi di iscrizione) per l'attività comprendente la categoria oggetto d'appalto;

16) (per le Cooperative Sociali) che la ditta sopraindicata è iscritta presso _____ al n. _____ (indicare estremi di iscrizione) per l'attività comprendente la categoria oggetto di gara (data di inizio attività dell'impresa _____);

17) di essere in possesso di certificazione per il sistema di qualità UNI EN ISO 9001/2008 inerente alla progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, in corso di validità;

18) di disporre di idoneo locale per la conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, presso il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente appalto, ubicato nel Comune di _____ - via _____ - rispondente a tutte le caratteristiche indicate nel capitolato d'appalto,

19) di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione ed il confezionamento di pasti da asporto per ristorazione collettiva con centro di cottura ubicato entro 20 chilometri dal plesso scolastico;

20) che, precisamente, i chilometri di distanza (calcolati secondo i parametri Via Michelin on line) del centro cottura, in disponibilità della Ditta dal plesso scolastico sono _____;

21) di avere adottato per il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente appalto una procedura di controllo secondo il sistema HACCP previsto dalla vigente normativa;

22) di ottemperare alle disposizioni dettate dal Dlgs.vo 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;

23) che i prodotti utilizzati sono di primissima qualità, non derivano da O.G.M. e non contengono O.G.M.;

- 24)che i contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti rispettano le norme di legge;
 25)che i mezzi di trasporto utilizzati per l'esecuzione del servizio sono predisposti per il trasporto di alimenti come stabilito dal Dlgs.vo 193/2007 e dal Capitolato d'appalto o, in mancanza, di impegnarsi ad acquisirli successivamente;
 26)di utilizzare mezzi per la veicolazione dei pasti idonei ai sensi dell'art.43 del D.P.R. 327/1980;
 27) di aver realizzato un fatturato globale di impresa relativo agli ultimi tre esercizi di importo complessivo almeno pari al doppio dell'importo dell'appalto:

in proprio

per avvalimento

Nr.	ANNO	TIPO DI ATTIVITÀ	FATTURATO (al netto di iva)
1	2015		€
2	2016		€
3	2017		€
FATTURATO COMPLESSIVO TRIENNIO			€

- 28)di aver svolto negli ultimi tre anni scolastici conclusi ,regolarmente e con buon esito, servizi di refezione scolastica o, comunque, servizi analoghi,per importo complessivo pari almeno a quello posto a base di gara così come disposto dall'art.42 comma 1 let a) Dlgs.vo 163/2006:

Nr.	ANNO	SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA E/O ANALOGHI PRESTATI (descrizione)	DESTINATARI DEL SERVIZIO (pubblici e privati)	FATTURATO (al netto di iva)
1				€
2				€
3				€
4				€.

- 29)di aver effettuato, prima di presentare l'offerta ,sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, un sopralluogo , e di aver preso esatta conoscenza delle condizioni di svolgimento del servizio che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta formulata;

30) di aver preso conoscenza del bando di gara, del capitolato d'appalto, e di accettare senza riserva o eccezione alcuna, tutte le clausole e le condizioni in essi contenute, nonché di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte anche in caso di aggiudicazione;

31) che, in caso di aggiudicazione, quanto contenuto nella documentazione per la valutazione qualitativa costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio;

32) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni (centottanta) consecutivi decorrenti dalla celebrazione della gara;

33) di impegnarsi a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio in affidamento dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza di stipulazione del contratto;

34) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a trasmettere prima dell'inizio del servizio, copia conforme all'originale della polizza assicurativa di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotte durante l'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale preposto con relativi attestati di cui alla normativa vigente in materia, piano di autocontrollo HACCP e a presentare, entro i termini stabiliti dal Comune, tutti i documenti, certificati e versamenti necessari per la sottoscrizione del contratto;

35) di impegnarsi ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della L. 136/2010 e s.m.i. nonché ad adempiere tutti gli obblighi nelle modalità, nei tempi e con le conseguenze ivi previste;

36) di accettare tutte le clausole aggiuntive previste dal Protocollo di legalità sottoscritto tra la stazione appaltante e la Prefettura di Napoli che saranno, quindi, trasposte nel contratto di servizio in caso di aggiudicazione, ivi compreso quelle risolutorie.

37) di dare atto che il referente è individuato nella persona di:

nominativo referente _____

indirizzo postale _____

recapito telefonico _____

e-mail _____

38) Di dare il proprio consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento Europeo UE 679/2018 e di essere informato sul fatto che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente, nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Eventuali comunicazioni dovranno essere inviate al seguente indirizzo pec: _____

Lì _____ Data _____

TIMBRO e FIRMA
(leggibile e per esteso)

Allega:

- copia del capitolato speciale d'appalto debitamente controfirmato in ogni pagina per presa visione e accettazione unitamente alle tabelle dietetiche ed al protocollo di legalità;
- DUVRI (allegato 4) sottoscritto in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante della Ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito);
- copia fotostatica non autenticata di un documento di identità dell/i sottoscrittore/i in corso di validità.

MODULO per tabella valutazione qualitativa. Busta B.

MODULO VALUTAZIONE QUALITATIVA

OGGETTO: OFFERTA QUALITATIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA - PERIODO OTTOBRE-DICEMBRE 2018.

TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ.
[Barrare i quadratini, al fine di calcolare il punteggio relativo alla qualità]

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<p>1. Caratteristiche dei generi alimentari usati per il confezionamento dei pasti, con presentazione capitolato aziendale di qualità delle derrate alimentari e sostenibilità ambientale del servizio.</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>1 A) A1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>A2) <input type="checkbox"/> utilizzo di prodotti DOP o IGP (indicare il numero dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>1 B) B1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>B2) <input type="checkbox"/> utilizzo di prodotti biologici; (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni) (indicare il numero dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>1 C) C1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>C2) <input type="checkbox"/> utilizzo di alimenti a filiera corta: (indicare il numero dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p>

	<p>_____;</p> <p>_____;</p> <p>1 D)Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale: D1 <input type="checkbox"/> nessuno utilizzo di detti prodotti; D2 <input type="checkbox"/> utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale; D3 <input type="checkbox"/> utilizzo esclusivo dei prodotti a ridotto impatto ambientale;</p> <p><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>
<p>2. PRESENZA DI LOCALE SEPARATO DALLA CUCINA PRINCIPALE E DESTINATO ALLA PREPARAZIONE DI DIETE SPECIALI ,NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO.</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>2.A)Presenza di locale separato dalla cucina per preparazione diete speciali: (barrare solo la casella che interessa) A1 <input type="checkbox"/> Assenza di locale separato per diete speciali;</p> <p>A2 <input type="checkbox"/> Presenza di locale separato per diete speciali,attrezzature e sistema organizzativo.</p> <p>A3 Presenza di locale separato per diete speciali ,attrezzature e sistema organizzativo basato sui principi HACCP secondo le linee guida approvate con delibera di G.R.C. 2163/2007.</p> <p>2.B)Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato: (barrare solo la casella che interessa) B1 <input type="checkbox"/> rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p>B2 <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p>B3 <input type="checkbox"/> rapporto inferiore 1/60 pasti prodotti/giorno</p> <p>2.C)Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione nel centro di cottura indicato: (barrare la casella o le caselle che interessano) C1 <input type="checkbox"/> Presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni</p> <p>C2 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea specifica;;</p> <p>C3 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc.)</p> <p><i>(autodichlarazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>
<p>3. Proposte migliorative.</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>A) <input type="checkbox"/> Nessuna proposta migliorativa;</p>

	<p>B) <input type="checkbox"/> ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.): allegare proposta.</p> <p>C) <input type="checkbox"/> sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.: allegare proposta.</p> <p>D) <input type="checkbox"/> ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.): allegare proposta.</p> <p>E) <input type="checkbox"/> organizzazione e preparazione a spesa della Ditta di un menù particolare in occasione di evento indicato dalla Direzione scolastica: allegare proposta.</p> <p>F) <input type="checkbox"/> altre proposte migliorative: (Indicare le proposte).</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>allegare le proposte indicate contenenti indicazioni dettagliate.</p> <p>Le voci di cui sopra sono cumulabili tra loro.</p>
<p>4. Piano di educazione alimentare</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>A) <input type="checkbox"/> Nessun piano;</p> <p>B) <input type="checkbox"/> Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;</p> <p>C) <input type="checkbox"/> Strumenti di informazione rivolti agli utenti (autocertificazione dettagliata o presentazione della documentazione)</p> <p>Le voci di cui sopra sono cumulabili tra loro</p>
<p>5. NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO.</p>	<p><input type="checkbox"/> INDICARE IL NUMERO NELLA CASELLA</p>

Come indicato nel capitolato, art. 13, oltre ai 35 punti attribuibili al massimo per il prezzo del pasto, verranno assegnati al massimo altri 65 punti per la qualità del servizio (**è necessario raggiungere un punteggio minimo di 25 per l'offerta tecnica**). Per la qualità, il punteggio verrà calcolato sommando i punti attribuiti dalla Commissione in base alle caselle che verranno barrate nella tabella sopra riportata.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella presente documentazione per la "valutazione qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In riferimento a quanto sopra dichiarato, io sottoscritto
 (legale rappresentante della ditta) nato a il
, dichiaro di essere consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di
 dichiarazione mendace, così come stabilito dagli artt. 75-76 del D.P.R. 445/2000.

Eventuali annotazioni della ditta: _____

Data _____

TIMBRO E FIRMA
(leggibile e per esteso)

Allega:
copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 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 medesi