



# COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO

PROVINCIA DI UDINE

33040 CORNO DI ROSAZZO - Piazza Divisione Julia n. 1  
Tel. 0432/759164 - Fax 0432/753110 - Codice Fiscale 80004750305 - Partita IVA 00481759164

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO, MEDIANTE PUBBLICO INCANTO, DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA (SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA), FORNITURA PASTI AGLI ANZIANI ASSISTITI DALL'ENTE, MENSA PER I DIPENDENTI COMUNALI E ALTRI SERVIZI SIMILARI SECONDARI - PERIODO 1^ AGOSTO 2009 - 31 LUGLIO 2012**

## DISCIPLINARE DI GARA

**1 - AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:** Comune di Corno di Rosazzo, Piazza Divisione Julia n. 1, 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD), codice fiscale 80004750305, Responsabile del procedimento: dott. Paolo De Sabbata,

**2 - OGGETTO:** l'appalto ha per oggetto affidamento dei servizi di refezione scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali ed eventuali altri servizi similari secondari

### **3 - NORMATIVA APPLICABILE E PROCEDURA D'APPALTO**

Il servizio in oggetto rientra tra quelli previsti nell'All. II B del D. Lgs. n. 163/2006 (cat. 17 n. di riferimento CPC 64). CPV 55524000-9. Ai sensi dell'art. 20 del citato decreto legislativo l'aggiudicazione degli appalti aventi ad oggetto i servizi elencati nell'All. II B è disciplinata esclusivamente dagli artt. **68, 65, 225**.

Pertanto, fermo restando detto obbligo, alla presente gara d'appalto verranno applicati in via analogica gli altri articoli del D. Lgs. n. 163/2006 **solo se esplicitamente richiamati** e in quanto compatibili.

L'affidamento dell'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta, nella forma del pubblico incanto, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 81 comma 1 e 83 del D. Lgs. n. 163/2006. La partecipazione alla gara implica, di per sé, l'accettazione di tutte le condizioni stabilite dal bando di gara, dal presente disciplinare di gara, dal Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

### **4. TIPOLOGIA E LUOGO DI ESECUZIONE DEI SERVIZI:**

La ditta aggiudicataria utilizzerà per tutti i servizi oggetto della presente gara la cucina sita presso la Scuola primaria di Corno di Rosazzo per la preparazione giornaliera dei pasti con le modalità indicate all'art. 3 del capitolato speciale d'appalto.

***La ditta aggiudicataria è obbligata ad utilizzare, per la preparazione dei pasti, prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.***

***I predetti prodotti devono provenire almeno per il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o Unita' Tecnica Economica nella regione Friuli Venezia Giulia.*** Inoltre i prodotti alimentari non dovranno contenere né proteine né DNA derivanti da modificazioni genetiche.

**IMPORTO A BASE D'ASTA:** Euro 4,15# ( diconsi Euro quattro/15) IVA esclusa come costo del singolo pasto, comprensivo di Euro 0,03 per singolo pasto, quali oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso.

**Totale presunto pasti in tre anni: n. 106.500;**

Importo complessivo annuo presuntivo: € 147.325,00 al netto dell'IVA (35.500 pasti presunti X 4,15 €);

**Importo complessivo triennale presuntivo: € 441.975,00** al netto dell'IVA (106.500 pasti presunti X 4,15 €).

Il suddetto valore, determinato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta e delle presenze medie degli anni precedenti, è puramente indicativo dipendendo il valore dell'appalto dal risultato della gara.

Il luogo di prestazione dei servizi è il territorio del Comune di Corno di Rosazzo.

**5 - DURATA DELL'APPALTO:** dal 1° agosto 2009, compatibilmente con la conclusione del procedimento di aggiudicazione dell'appalto, al 31 luglio 2012.

## **6 – RICHIESTA DEI DOCUMENTI DI GARA**

I soggetti interessati potranno ricevere gratuitamente il bando di gara, il presente disciplinare di gara con i relativi allegati, il Capitolato speciale d'appalto con i relativi allegati:

- a) in loco, presso Comune di Corno di Rosazzo – Servizi Amministrativi, Affari Generali ed Istituzionali – Piazza Divisione Julia, 1 – 33040 Corno di Rosazzo (UD), tel. 0432759164 interno 2, dal lunedì al venerdì dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e lunedì pomeriggio dalle ore 16.00 alle ore 18.00;
- b) tramite posta ordinaria, inviando richiesta scritta all'indirizzo indicati alla precedente lett. a); oppure scrivendo al seguente indirizzo di posta elettronica: personale@com-corno-di-rosazzo.regione.fvg.it Nella richiesta sarà necessario specificare sia l'indirizzo cui si desidera ricevere il materiale sia il numero telefonico cui rivolgersi in caso di necessità;
- c) sul sito internet, scaricando il materiale all'indirizzo [www.comune.corno-di-rosazzo.ud.it](http://www.comune.corno-di-rosazzo.ud.it)

## **7 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI AMMISSIBILITA'**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D. Lgs. n. 163/2006. E' consentita la partecipazione a concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D. Lgs. n. 163/2006 ovvero ai sensi dell'art. 38, comma 5, dello stesso decreto.

**Non sono ammessi a partecipare** alla presente gara i soggetti per i quali:

- sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006;
- sussiste l'esistenza di piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, comma 14, della legge n. 383/2001 e successive modifiche;
- sussiste l'inosservanza all'interno della propria azienda degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- nei loro confronti siano state emesse sentenze e/o applicate sanzioni che comportano il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.

Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile. Saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. In particolare la commissione di gara escluderà i concorrenti che verranno ritenuti in situazione di controllo o collegamento sostanziale che lasci presumere – dalla presenza di elementi indiziari oggettivi, concordanti, numerosi e univoci – l'esistenza di offerte sostanzialmente riconducibili ad un medesimo centro di interessi così da poter inficiare i principi di pubblico interesse ed effettiva concorrenza che presiedono le procedure di gara (art. 34, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006).

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio (art. 37, comma 7, del D. Lgs. n. 163/2006 ).

**I requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica-finanziaria e tecnico-organizzativa** che i concorrenti, all'atto dell'offerta, devono a pena di esclusione possedere sono i seguenti:

### **A - Requisiti minimi di ordine generale e di idoneità professionale**

- a) assenza cause di esclusione previste dall'articolo 38 del D. Lgs. n. 163/2006;
- b) assenza di situazioni di controllo ai sensi dell'articolo 2359 c.c. con altri concorrenti alla gara;
- c) assenza di identità di amministratori o altri organi decisionali con altri concorrenti alla gara;
- d) regolarità con gli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla Legge 68/99 in materia di diritto al lavoro dei disabili;
- e) assenza della causa di esclusione prevista dall'art. 1 bis, comma 14, Legge 383/2001 (come sostituito dal D.L. 210/2002 convertito in Legge 266/2002, in materia di emersione del lavoro sommerso);
- f) iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per ramo di attività oggetto dell'appalto (ovvero nel registro professionale dello stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia). Le cooperative dovranno essere iscritte all'albo delle società cooperative istituito con D.M. (Ministero delle attività produttive) del 23.06.2004 e, se cooperative sociali, all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;

### **B - Requisiti minimi di ordine speciale in ordine alla capacità economica e finanziaria**

- g) un volume complessivo d'affari dell'ultimo triennio (anni 2006-2007-2008), riferito al settore ristorazione scolastica per enti pubblici, non inferiore a € 300.000,00 in ciascuno dei tre esercizi ;
- h) dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993 n. 385, a dimostrazione della capacità economica e finanziaria dell'Impresa come previsto

dall'art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006 (Tali dichiarazioni vanno debitamente allegate all'atto della presentazione dell'istanza);

### **C - In ordine alla capacità tecnica**

- i) avere gestito con risultati positivi almeno tre servizi identici (per caratteristiche organizzative, e numero di pasti anno erogati) a quello oggetto del presente appalto per gli ultimi tre anni (anni 2006-2007-2008) continuativamente (le attestazione dei soggetti fruitori vanno debitamente allegate all'atto della presentazione dell'istanza);
- l) conseguimento della certificazione del sistema di gestione della qualità della norma serie UNI EN ISO 9001:2000 per attività di ristorazione collettiva (rif. Settore EA 30 – tabella accreditamento Sincert) rilasciata da Enti di certificazione accreditati da Sincert per l'Italia o da corrispondenti organismi nazionali di accreditamento per gli altri Stati;

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

Ai fini dell'ammissione alla gara la Ditta concorrente potrà esplicitare il possesso dei suddetti requisiti nell'ambito della dichiarazione unica sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, di cui al successivo punto 12, A2.

Nel caso di concorrente stabilito in altri stati aderenti all'Unione Europea gli stessi devono possedere i requisiti secondo quanto previsto dall'art. 47 del D. Lgs. n. 163/2006.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE costituiti rispettivamente ai sensi dell'art. 34, comma 1, lettere d), e) e f) del D. Lgs. n. 163/2006 ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del medesimo Decreto, i requisiti di ordine generale dovranno essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati.

Per quanto riguarda i requisiti economico-finanziari e tecnici:

- il requisito di cui alla lettera g) dovrà essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale dalla/e mandante/i ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento;
- il requisito di cui alla lettera h) dovrà essere posseduto integralmente da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento;
- il requisito di cui alla lettera i) potrà essere posseduto dal raggruppamento nel suo insieme;
- il requisito di cui alla lettera l) può essere posseduto solo dalla capogruppo; le altre imprese facenti parte del raggruppamento devono, comunque, essere dotate di un sistema qualità interno;

### **8 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO PRESSO I CENTRI DI RISTORAZIONE**

I soggetti che intendono prendere parte alla gara devono, ai fini della migliore formulazione delle offerte, effettuare un sopralluogo presso la cucina e i refettori comunali indicati nello schema allegato (sub lett. e)

I sopralluoghi devono essere obbligatoriamente effettuati nelle seguenti giornate: dal 1 al 5 giugno 2009 festivi esclusi, partenza dalla sede municipale, dalle ore 9.45 alle ore 11.15. Per l'effettuazione del sopralluogo le Ditte interessate sono tenute a prenotarsi telefonando al numero 0432759164 digitando 2 (Ufficio segreteria) oppure 7 (Ufficio commercio – Responsabile di Servizio), nei giorni feriali in orario dalle ore 10,30 alle 12.30, escluso il sabato. Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciata al rappresentante della Ditta apposita attestazione da prodursi in sede di gara insieme alla documentazione amministrativa. Qualora la Ditta non effettui il sopralluogo sarà esclusa dalla partecipazione alla gara.

### **9 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO**

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 75 co. 1 del D. Lgs. 163/2006, pari al 2% dell'importo contrattuale stimato, al netto di I.V.A., e pertanto pari a € 8.839,50 (euro ottomilaottocentotrentanove/50), da prestarsi in uno dei modi stabiliti dal suindicato D.lgs. e pertanto anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa, con validità pari almeno a 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta; tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Qualora la Ditta appaltatrice non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dal Comune.

Ai sensi dell'art. 75, co. 7 D.Lgs. 163/06, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In tal caso l'Impresa concorrente dovrà produrre copia conforme del certificato di qualità di cui è in possesso (la conformità dovrà essere dichiarata dal legale rappresentante, allegando copia del proprio documento d'identità).

La documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria e l'eventuale copia del certificato di qualità, unita alla dichiarazione di conformità della stessa all'originale, dovranno essere allegare alla dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 relativa al possesso dei requisiti di ammissione (allegato sub lett. b al disciplinare di gara).

In caso di Raggruppamenti Temporanei, la predetta garanzia fideiussoria potrà essere costituita anche in nome della sola impresa designata quale Capogruppo.

Si precisa che la cauzione provvisoria viene prestata a garanzia della sottoscrizione del contratto e della corretta formulazione dell'offerta, per cui si procederà all'escussione della cauzione provvisoria anche nel caso in cui la verifica della veridicità dei requisiti dichiarati avesse esito negativo.

## **10 - CONTRIBUTO ALL'AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI, SERVIZI E FORNITURE**

Il codice identificativo attribuito dal Sistema Informativo Monitoraggio Gare dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture alla gara in oggetto è **CIG 0316455AEA**. Secondo quanto stabilito dal Presidente dell'Autorità in attuazione dell'art. 1 commi 65 e 67 della legge 23.12.2005, n. 266 per l'anno 2009 con deliberazione del 1 marzo 2009 (pubblicata G.U. n. 90 del 18 aprile 2009).

La ditta concorrente è tenuta a presentare, a pena di esclusione, ricevuta di versamento del contributo di 20,00 EUR, all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di cui alla deliberazione del 1.03.2009, da effettuarsi con una delle seguenti modalità:

- a) mediante versamento on line collegandosi al "Servizio riscossione contributi", disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (VISA o MasterCard, carta postpay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostaImpresaOnLine. A riprova dell'avvenuto pagamento l'operatore economico deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";
- b) mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL.", via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta (allegato sub lett. b) al disciplinare di gara) 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. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:
  - il codice fiscale del partecipante;
  - il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare;
- c) per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPIITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL.", via di Ripetta, 246, 00186 Roma, (codice fiscale 97163520584). La causale del versamento deve riportare esclusivamente:
  - il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante;
  - Il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare

Gli estremi del versamento non effettuati online sul Servizio riscossione contributi devono essere comunicati al Servizio riscossione contributi disponibile all'indirizzo: <http://www.avcp.it>;

In caso di ATI o di consorzi (costituendi o già costituiti) dovrà essere effettuato un unico versamento. La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento è causa di esclusione dalla presente procedura di affidamento. Si precisa che questa stazione appaltante è tenuta, ai fini dell'esclusione della gara del partecipante, anche tramite l'accesso al Sistema Informativo di Monitoraggio della Contribuzione (SIMOG), al controllo di: avvenuto pagamento, esattezza dell'importo, rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

## **11- MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE**

In esecuzione della determinazione n. 256 del 11.05.2009 è stata indetta pubblica gara mediante procedura aperta (pubblico incanto). L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta concorrente che avrà presentato l'offerta

economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 81 comma 1 e 83 del D. Lgs. n. 163/2006, senza ammissione di offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara, sulla base dei seguenti elementi di valutazione e parametri:

**I) VALUTAZIONE ECONOMICA (PREZZO DEL PASTO): \_\_\_\_\_ Punti Tot. 40**

da confrontarsi in base a prezzo unitario (IVA esclusa) riferito al singolo pasto.

Al prezzo più basso sarà attribuito un punteggio pari a 40 punti. Agli altri prezzi verrà assegnato un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale, secondo la seguente formula:

**PUNTEGGIO = (prezzo più basso/prezzo offerto in esame) x 40**

Nel calcolo dei punteggi la Commissione giudicatrice imposterà due decimali dopo la virgola.

**II) CRITERIO TECNICO - QUALITATIVO: \_\_\_\_\_ Punti Tot. 60**

I 60 punti a disposizione per la qualità del servizio saranno attribuiti dalla Commissione di gara, in base agli elementi forniti dalle ditte nelle relazioni e nella documentazione che le Ditte riterranno opportuno allegare, tenendo conto dei seguenti parametri ad insindacabile giudizio dell'apposita commissione di gara:

- a) realizzazione di un progetto che la ditta adotterà per valutare l'indice di gradimento dei cibi da parte dell'utenza; I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: a1) validità degli indicatori (punti max 1); a2) utenti coinvolti (punti max 1); a3) modalità e frequenza dei rilevamenti (punti max 1); Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo. Punteggio massimo attribuibile: **3 (tre) punti**
- b) realizzazione di un progetto volto a migliorare la qualità/presentazione dei pasti offerti e/o le caratteristiche di convivialità della mensa scolastica. Il progetto dovrà essere ideato e strutturato in modo da privilegiare la concreta percepibilità del miglioramento da parte degli utenti del servizio di refezione scolastica con la relativa riduzione del numero di pasti totalmente o parzialmente rifiutati. I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: b1) validità delle iniziative volte a migliorare le modalità organizzative del momento del pasto, a migliorare l'appetibilità dei piatti offerti e a rendere più confortevoli e funzionali i refettori (punti max 3); b2) fattibilità e sostenibilità organizzativa (punti max 1); b3) funzionalità e coerenza del progetto rispetto agli obiettivi prefissati (punti max 1); Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0; sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo. Punteggio massimo attribuibile: **5 (cinque) punti**.
- c) descrizione delle procedure che la ditta intende adottare per la gestione triennale delle presenze giornaliere degli alunni, prenotazione pasti, aggiornamento e gestione anagrafica utenti, reportistica dei pasti forniti in forma analitica per plesso scolastico, raccolta dei buoni o pagamento elettronico pasto, rilevazione delle eventuali irregolarità, comunicazione mensile dei dati all'Amministrazione comunale, comunicazione degli utenti ritardatari e/o insolventi. Nel formulare la proposta di progetto/procedura la ditta dovrà tenere conto che tale progetto/procedura dovrà essere realizzata e operativa entro il 31 agosto 2009 e non dovrà comportare alcun onere, neppure indiretto, a carico dell'Amministrazione comunale. I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: c1) funzionalità e semplicità di gestione (punti max 10); c2) informatizzazione procedure (punti max 5); Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0; sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo. Punteggio massimo attribuibile: **15 (quindici) punti**;
- d) organizzazione della fase di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti delle scuole con particolare riguardo alla compilazione delle attività svolte dal personale addetto presso i diversi plessi scolastici compresa l'attività del supervisore del servizio (allegato sub lett. f), tenendo presente che in fase di distribuzione il criterio di produttività, inteso come rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti, secondo il prospetto di cui all'art. 9 del capitolato speciale d'appalto;

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: d1)garanzie offerte per lo svolgimento del servizio (punti max 3); d2)il numero (punti max 2), d3)la qualifica ed il monte ore settimanale del personale impiegato presso il plesso di produzione e/o distribuzione (punti max 3).

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **8 (otto) punti**;

- e) Informazione ed educazione alimentare: progetto triennale di educazione alimentare e informazione da attivare nelle scuole e da realizzare annualmente entro la fine dell'anno solare, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità i piccoli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:

e1) Validità dei contenuti delle iniziative proposte in materia di informazione, educazione alimentare e programma dei corsi, (punti max 2);

e2) modalità di realizzazione (competenza del gruppo di lavoro, n. ore corsi); (punti max 2) ;

e3) strumenti di informazione utilizzati (punti max 1);

e4) strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (punti max 1).

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Nel formulare tale progetto la Ditta dovrà tenere conto che la realizzazione di quanto proposto non dovrà comportare alcun onere, neppure indiretto, a carico dell'Amministrazione Comunale.

Si elencano alcune tipologie di servizi aggiuntivi di interesse per l'Amministrazione:

⇒ attività di realizzazione e distribuzione agli utenti di materiale informativo di educazione alimentare per contribuire alla diffusione presso gli utenti del servizio di una corretta alimentazione e stile di vita nelle famiglie e nei giovani, ai fini della prevenzione dell'obesità e delle patologie collegate e delle seguenti informazioni sul servizio di mensa:

- le sue condizioni generali;

- aspetti nutrizionali, merceologici e organolettici dei prodotti biologici previsti dal menù;

- la natura, la quantità e i risultati dei controlli sanitari, merceologici e sulle strutture compiute dalle competenti autorità pubbliche o eventualmente affidati ad enti privati specializzati

⇒ corsi di educazione alimentare rivolto agli utenti e alle loro famiglie, nonché, previo accordo con le competenti autorità, di aggiornamento professionale del personale scolastico I programmi dovranno illustrare le differenze tra i prodotti biologici e quelli convenzionali, DOP, IGP, spiegare come viene regolamentata l'etichettatura dei prodotti biologici, quali sono i marchi, i certificati, le leggi di riferimento, i processi produttivi per la preparazione del pasto ecc

I concorrenti possono facoltativamente presentare, oltre alla descrizione dei progetti, ulteriori documenti ritenuti utili per illustrare i contenuti della propria offerta (depliant, brochure, Carte dei servizi, ecc.)

Punteggio massimo attribuibile: **6 (sei) punti**

- f) piano di formazione e aggiornamento professionale che la ditta intende realizzare per i prossimi 3 anni per il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti nelle mense del comune di Corno di Rosazzo; I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: f1) modalità di realizzazione, continuità nel tempo della formazione, periodicità dei corsi di formazione e aggiornamento, oltre a quelli previsti per legge (punti max 2); f2) temi e contenuti dei corsi (punti max 1)

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **3 (tre) punti**

- g) organizzazione del lavoro nella fase di ricevimento delle derrate, in particolare la gestione della fornitura e degli acquisti delle materie prime, con definizione, tra l'altro, dei calendari di approvvigionamento, dei criteri di controllo delle forniture e con l'indicazione dei relativi fornitori;

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: g1) modalità di selezione dei fornitori con l'indicazione dei relativi fornitori (punti max 3); g2) modalità di controllo delle forniture (punti max 3); g3) frequenza del calendario di approvvigionamento per tipologie di prodotti (punti max 3);

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **9 (nove) punti**;

- i) organizzazione della fase di trasporto dei pasti dal centro di cottura al terminale (tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, ecc.);

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: i1)caratteristiche veicoli e attrezzature (punti max 1); i2)tempi programmati (punti max 1); i3)organizzazione delle operazioni (punti max 1).

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **3 (tre) punti**;

- l) organizzazione del servizio: gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio. Dettagliata relazione/documentazione con la quale la Ditta descriva e dimostri le modalità di gestione degli imprevisti, il Piano di emergenza e la struttura alternativa al Centro di Cottura comunale, tale da garantire le stesse potenzialità produttive del Centro, nel pieno rispetto degli obblighi previsti dal capitolato e dagli standard di qualità del Servizio descritti dallo stesso;

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: l1) presenza di un centro di cottura alternativo per tutta la durata dell'appalto in questione: punti 4 centro cottura ubicato entro 20 chilometri dalle sede; punti 3 centro cottura ubicato tra 21 e 30 chilometri; punti 2 centro cottura ubicato tra 31 e 50 chilometri; oltre 50 chilometri punti 0 (zero); la distanza dalla sede municipale sarà calcolata attraverso il sito [www.michelin.it](http://www.michelin.it); l2) realizzabilità e concretezza del piano (punti max 2), l3)efficacia della gestione (punti max 2)

Il punteggio per la voce l2) e l3) viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **8 (otto) punti**;

Nel calcolo dei punteggi la Commissione giudicatrice imposterà due decimali dopo la virgola

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso. In caso di offerte uguali, sia rispetto all'elemento prezzo offerto che all'elemento qualità del servizio, si procederà per sorteggio, ai sensi dell'art. 77 secondo comma del R.D. 827/24;

Non sono ammesse le varianti di cui all'art. 76 del D. Lgs. n. 163/2006.

**Resta salva la facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere alla gara o all'aggiudicazione, come si riserva, altresì di prorogare la data della medesima, dandone comunicazione a tutti i concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.**

L'Amministrazione aggiudicataria procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida, regolare ed economicamente congrua;

La soglia dell'anomalia verrà determinata ai sensi dell'art. 86, 87, 88 e 89 del Dlgs 163/2006;

## **12 - TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

I concorrenti interessati a partecipare alla gara dovranno far pervenire al Comune di Corno di Rosazzo - Ufficio Protocollo Piazza Divisione Julia 1 - 33040 Corno di Rosazzo (UD) entro le ore 12.00 del giorno **19 giugno 2009**, un plico sigillato con ceralacca o nastro adesivo, sottoscritto nei lembi di chiusura e recante all'esterno: la RAGIONE SOCIALE e il numero di FAX dell'impresa mittente, nonché la seguente dicitura: "GARA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI SIMILARI SECONDARI - PERIODO 1^ AGOSTO 2009 - 31 LUGLIO 2012 COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO". In caso di ATI ancorché non formalmente costituite dovranno essere indicate in calce le imprese costituenti l'ATI stessa.

Oltre il termine di ricezione delle offerte sopra indicato non sarà valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto alla precedente.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione non assumerà responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

Il plico dovrà a sua volta, a pena di esclusione, contenere tre buste distinte, chiuse, sigillate con ceralacca o nastro adesivo e controfirmate sui lembi di chiusura (compresi quelli già predisposti dal fabbricante), recanti l'indicazione della gara, il nominativo dell'impresa mittente e, rispettivamente, la seguente dicitura:

**Busta n. 1 Documenti di partecipazione;**

**Busta n. 2 Documentazione tecnica - qualitativa;**

**Busta n. 3 Offerta economica + giustificazione a corredo dell'offerta.**

Tutta la documentazione inviata dalle imprese partecipanti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle imprese non aggiudicatrici (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge).

● **A) LA BUSTA N. 1**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura “**DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE**”, dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

**A1) istanza di ammissione alla gara**, redatta in competente bollo e in lingua italiana, conforme allo schema allegato - sub lett. a) al disciplinare di gara - quale parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, indirizzata all'Amministrazione comunale di Corno di Rosazzo e sottoscritta, con firma leggibile, dal legale rappresentante della Ditta o dal titolare o dal procuratore del concorrente (in caso di procuratore deve essere allegata anche una copia semplice della procura). In tale domanda dovranno essere indicati:

- i dati del legale rappresentante della Ditta o dal titolare o dal procuratore del concorrente;
- i dati della Ditta che rappresenta;
- la richiesta di essere ammessi al pubblico incanto 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.

**A2)** L'istanza di ammissione dovrà essere accompagnata da una **dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni** ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, conforme allo schema allegato - sub lett. b) al disciplinare di gara - quale parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, sottoscritta dal legale rappresentante e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore e dei **relativi allegati**, da cui devono risultare i requisiti di ammissione di seguito indicati:

1. iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. con espressa specificazione:
  - della tipologia del servizio in appalto;
  - della regolare costituzione della Ditta;
2. se trattasi di società quali sono i suoi organi di amministrazione e le persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti (tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza se trattasi di società di capitali, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, i soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del c.c.);
3. l'iscrizione nel Registro Prefettizio o equipollente, per le Cooperative e i Consorzi fra le stesse;
4. di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006. Agli effetti degli artt. 47, comma 2, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 si avverte il sottoscrittore della dichiarazione sostitutiva, che la causa di esclusione prevista dall'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. n. 163/2006 è riferita al titolare (in caso di imprese individuali), a tutti i soci (in caso di s.n.c. o s.a.s., sia accomandanti sia accomandatari), agli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per ogni altro tipo di società). (Di non trovarsi nell'inosservanza all'interno della propria azienda degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa e di non avere nei propri confronti sentenze e/o applicate sanzioni che comportano il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione);
5. di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del c.c.. Di non avere identità di amministratori o altri organi decisionali con altri concorrenti alla gara;
6. di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora partecipi alla gara in associazione o consorzio;
7. qualora partecipi come consorzio, per quali Ditte consorziate il consorzio concorre;
8. di non essere in stato di temporanea esclusione dalla presentazione di offerte in pubblici appalti;
9. di essere in regola ai sensi della Legge 383/2001, in merito ai piani individuali di emersione del lavoro sommerso (PIE):

10. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17, Legge 68/1999).
11. di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili ai servizi del presente appalto in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
12. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
13. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
14. la presa visione del Bando di Gara, del presente disciplinare e degli allegati, del Capitolato d'appalto e degli allegati che costituiscono parte integrante e l'accettazione di ogni condizione, valutata come elemento determinante l'offerta così come globalmente formulata e comprensiva degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, protezione antinfortunistica e igiene del lavoro. **Tale documentazione, firmata dal Legale Rappresentante in ogni sua pagina, deve essere allegata all'istanza di ammissione;**
15. che il volume complessivo d'affari della ditta nell'ultimo triennio (2006 – 2007 – 2008), riferito al settore della ristorazione per Enti Pubblici, non è inferiore a € 300.000,00 in ciascuno dei tre esercizi.  
In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе di tipo orizzontale, il requisito previsto per il volume d'affari dovrà essere posseduto dalla società mandataria per almeno il 60% ed almeno per il 20% del totale richiesto da ogni impresa mandante;
16. dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993 n. 385, a dimostrazione della capacità economica e finanziaria dell'Impresa come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006. **Tali dichiarazioni vanno allegate all'istanza di ammissione.**
17. di avere gestito con risultati positivi almeno tre servizi identici (per caratteristiche organizzative e numero di pasti anno erogati) a quello oggetto del presente appalto per gli ultimi tre anni (anni 2006-2007-2008), continuativamente come da **attestazioni rilasciate dai soggetti fruitori e allegate**. Nel caso di RTI: che tale requisito è posseduto dal raggruppamento nel suo insieme;
18. di avere conseguito la certificazione del sistema di gestione della qualità della norma serie UNI EN ISO 9001:2000 per attività di ristorazione collettiva (rif. Settore EA 30 – tabella accreditamento Sincert) rilasciata da Enti di certificazione accreditati da Sincert per l'Italia o da corrispondenti organismi nazionali di accreditamento per gli altri Stati;
19. di avere effettuato il sopralluogo presso le cucine e i refettori dei plessi scolastici oggetto del presente appalto allegando all'uopo la specifica probante attestazione, e di averli trovati idonei all'uso cui dovranno essere adibiti;
20. di accettare l'eventuale inizio del servizio, anche nelle more della stipula del contratto;
21. di obbligarsi a presentare, in caso di aggiudicazione, polizza assicurativa RCT e deposito cauzionale definitivo, nei modi e nelle misure indicate nel capitolato speciale d'appalto;
22. dichiarazione di obbligarsi a:
  - utilizzare, per la preparazione dei pasti, prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti;
  - assoggettare i prodotti al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CEE) n. 2092/1991, tramite gli organismi di controllo a cui' abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità (di cui all'art. 2, comma 4, della L.R. 08/08/2000, n. 15);
  - fornire prodotti biologici con provenienza per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o Unita' Tecnica Economica nella regione Friuli Venezia Giulia
- 24 di essere a conoscenza che i dati personali, forniti obbligatoriamente per la partecipazione alla gara, sono raccolti, conservati e trattati dall'amministrazione appaltante esclusivamente nell'ambito del procedimento di gara e per l'eventuale stipulazione del contratto, ai sensi del D.Lgs. 196/2003;

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

Alle dichiarazioni presentate da cittadini della Comunità Europea, si applicano le stesse modalità previste per i cittadini italiani. I cittadini extracomunitari residenti in Italia possono utilizzare le suddette dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare stati, fatti e qualità personali certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici o privati italiani.

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.

**A3)** Eventuale documentazione di avalimento ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e dell'art. 3 del presente disciplinare.

● **B) LA BUSTA N. 2**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura "**DOCUMENTAZIONE TECNICA - QUALITATIVA**", dovrà contenere la relazione tecnico – qualitativa nonché tutta la documentazione necessaria relativa alle caratteristiche tecnico - organizzative, operative, qualitative, metodologiche e migliorie inerenti l'esecuzione del servizio, di cui al punto 11 - II, redatto esclusivamente in conformità allo schema allegato - sub lett. c) al disciplinare di gara - e sottoscritta in forma leggibile dal legale rappresentante della Ditta. La relazione tecnico-qualitativa presentata dovrà comporsi di un massimo di 50 pagine, formato A4, no fronte-retro, dimensione carattere non inferiore a 11 (fanno eccezione i documenti dimostrativi ad esempio certificati di qualità, attestazioni, ecc.).

● **C) LA BUSTA N. 3**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA + GIUSTIFICAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA**", dovrà contenere l'offerta economica in bollo (salvo le esenzioni specifiche previste per le cooperative sociali) redatta utilizzando lo schema allegato sub lett. d) al disciplinare di gara, sottoscritta in forma leggibile dal legale rappresentante della Ditta e riportante il prezzo unitario, IVA esclusa, per singolo pasto ("costo pasto").

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

Non saranno ammesse offerte in aumento e/o condizionali o parziali.

In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per la Stazione appaltante.

L'offerta economica, *pena l'esclusione dalla gara* dovrà, inoltre, essere corredata da una dettagliata relazione illustrativa in cui siano indicate le giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006 relativamente alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo ai sensi dell'art. 86, comma 5 del D. Lgs. n. 163/2006.

### **13 - PROCEDURE DI GARA**

Il giorno **22 giugno 2009** alle ore 10.30, in seduta pubblica presso la sala Consiliare ubicata nella Sede Municipale avrà luogo l'esperimento di gara mediante procedura aperta per l'appalto di cui all'oggetto. In tale seduta la Commissione di gara esaminerà i plichi prodotti dai concorrenti ed in particolare procederà all'apertura delle Buste "1 – Documentazione per la partecipazione" e alla verifica di regolarità della documentazione ivi contenuta operando nel contempo la verifica della presenza e integrità delle altre buste contenenti la documentazione tecnico – qualitativa e l'offerta economica + giustificazione a corredo dell'offerta.

Successivamente la commissione procederà in seduta riservata alla valutazione del contenuto delle buste "2 – Documentazione tecnica-qualitativa" e all'attribuzione dei relativi punteggi.

La Commissione si avvale della facoltà di aggiornarsi in una o più sedute, non aperte al pubblico, per la valutazione delle offerte tecniche.

La valutazione tecnica-qualitativa del progetto ed il relativo punteggio assegnato dalla Commissione, è insindacabile e inoppugnabile.

Terminata tale fase, la Commissione provvederà alla riconvocazione della seduta pubblica, nella quale, dopo aver comunicato l'esito delle valutazioni fino ad allora svolte, procederà all'apertura delle Buste "3 – Offerta Economica + giustificazione a corredo dell'offerta" contenenti le offerte economiche e applicate la formule matematiche previste. La data, l'ora e il luogo della suddetta seduta pubblica saranno comunicati alle imprese partecipanti a mezzo fax al numero comunicato dalle ditte stesse.

Successivamente verrà determinata previa applicazione di quanto prescritto in materia di offerta anormalmente bassa l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Nel caso in cui, in relazione all'offerta prima in graduatoria, sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi alla qualità siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei punti massimi previsti, la commissione di gara effettuerà una valutazione di congruità dell'offerta stessa in base alle giustificazioni presentate a corredo dell'offerta economica. Ove l'esame delle giustificazioni prodotte non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, la Stazione Appaltante richiederà al concorrente di integrare i documenti giustificativi procedendo ai sensi degli articoli 87 e 88 del D. Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni. Degli esiti delle suddette verifiche se ne darà conto in un'ulteriore seduta pubblica alla quale i concorrenti saranno invitati tramite fax inviato con almeno 48

ore di anticipo rispetto alla data della seduta stessa. Qualora, invece, la commissione di gara valuti le giustificazioni prodotte in sede di offerta sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, procederà dichiarando l'aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente primo in graduatoria.

L'aggiudicazione diventerà definitiva a seguito della determinazione dirigenziale di approvazione degli atti di gara e di impegno della spesa da parte del Responsabile del procedimento di spesa.

Il Presidente della Commissione giudicatrice potrà, comunque, chiedere ai soggetti partecipanti alla gara:

- di fornire ogni notizia utile a chiarire i contenuti dell'offerta e della documentazione presentata e/o fornire idonea dimostrazione degli stessi;
- di completare e/o integrare la documentazione presentata e/o di produrre ulteriore documentazione.

Alle sedute pubbliche possono presenziare ed intervenire richiedendo l'iscrizione a verbale, i legali rappresentanti o persone da loro delegati, munite di procura.

Con la presentazione dell'offerta l'impresa accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel Bando di Gara, nel presente disciplinare di gara, nei suoi allegati, nel capitolato speciale d'appalto e nei suoi allegati.

#### **14 - CAUSE DI NON AMMISSIONE ED ESCLUSIONE DALLA GARA**

Il concorrente **non verrà ammesso** alla gara nel caso in cui il plico:

1. dovesse pervenire oltre il termine perentorio stabilito dal disciplinare di gara e dal presente disciplinare di gara;
2. non fosse chiuso, sigillato e siglato sui lembi di chiusura e non recasse all'esterno l'indicazione del concorrente e l'oggetto della gara a cui si riferisce.

Il concorrente **verrà escluso** dalla gara nel caso in cui:

1. le buste contraddistinte con i numeri 1, 2 e 3 non fossero inserite in un unico plico e non contenessero quanto prescritto nel presente disciplinare di gara;
2. le buste contraddistinte con i numeri 1, 2 e 3 non fossero chiuse, sigillate e siglate sui lembi di chiusura;
3. la dichiarazione di cui al punto 12 lett. A2) del presente disciplinare non fosse prodotta (in caso di raggruppamenti temporanei da ciascun componente del raggruppamento) e/o sottoscritta e non contenesse le singole attestazioni indicate;
4. alla dichiarazione di cui al punto 12 lett. A2) del presente disciplinare non fosse allegata copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del/i sottoscrittore/i (art. 38, comma 3, D.P.R. 445/2000) e relativi allegati;
5. in caso di raggruppamenti non fosse prodotta la dichiarazione congiunta di cui al punto 12 del presente disciplinare e non contenesse le singole attestazioni indicate;
6. la documentazione tecnica-qualitativa relativa agli elementi qualitativi e l'offerta economica non fossero sottoscritte e/o formulate secondo le modalità previste nel presente disciplinare, fossero condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta di altri;
7. dalle dichiarazioni, dall'offerta o dalla documentazione comunque prodotta, risultassero condizioni o riserve in ordine all'accettazione delle clausole del disciplinare, del disciplinare di gara, del capitolato o degli ulteriori elaborati predisposti dall'Amministrazione per l'appalto in oggetto;
8. dalla documentazione che dovrà essere inserita nella busta "2" fossero desumibili dati che a norma del presente disciplinare di gara dovranno essere contenuti nella busta "3";
9. si verificassero ulteriori ipotesi espressamente sanzionate a pena di esclusione a norma del presente disciplinare.

#### **15 – ALTRE INFORMAZIONI**

L'offerente è vincolato alla propria offerta per 180 giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte fermo restando che l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito ai sensi dell'art. 11, comma 9, del D. Lgs. n. 163/2006.

I verbali di gara non terranno luogo di formale contratto che verrà stipulato in forma pubblica amministrativa.

Ai sensi dell'art. 19 D.P.R. 26.10.1972 n. 642, le offerte non in regola con l'imposta di bollo saranno inviate all'Agenzia delle Entrate per la regolarizzazione.

Le modalità di finanziamento dell'appalto in oggetto sono: fondi di Bilancio comunale, quota di contribuzione delle famiglie ed eventuali contributi provinciali.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali inerenti e conseguenti (bollo, registrazione, diritti di segreteria); La documentazione, le dichiarazioni e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana o corredate di traduzione giurata.

Si avverte che tutte le attestazioni contenute nei documenti comunque prodotti ai fini della partecipazione alla presente gara si intendono rese ai sensi e agli effetti del D.P.R. 445/2000;

L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli a campione sulle dichiarazioni sostitutive presentate in sede di gara ai sensi del D.P.R. 445/2000;

In caso di eventuale discordanza tra le prescrizioni di natura procedurale contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nei relativi allegati e quelle presenti nel Capitolato Speciale e nei relativi allegati devono considerarsi prevalenti quelle del disciplinare di gara e relativi allegati.

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si precisa che i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e che il relativo trattamento (informatico e non) verrà effettuato dal Comune di Corno di Rosazzo tramite gli uffici preposti, nel rispetto della normativa vigente, unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto.

Si evidenzia, altresì, che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex L. 241/1990, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'Amministrazione Comunale di accertamento dei requisiti tecnici dichiarati in sede di gara o comunque previsti ex lege.

Il procedimento amministrativo della presente procedura è seguito dall'Ufficio Segreteria del Comune (dott. Paolo De Sabbata – p.az. Valeria Bellusci) al quale possono essere richiesti eventuali chiarimenti e/o informazioni in orario d'ufficio al numero telefonico 0432759164 – fax 0432753110 dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00, inoltre lunedì e martedì dalle ore 15.00 alle ore 17.00.

Indirizzo e-mail: [personale@com-corno-di-rosazzo.regione.fvg.it](mailto:personale@com-corno-di-rosazzo.regione.fvg.it) oppure [segreteria@com-corno-di-rosazzo.regione.fvg.it](mailto:segreteria@com-corno-di-rosazzo.regione.fvg.it)

Sito internet: [www.comune.corno-di-rosazzo.ud.it](http://www.comune.corno-di-rosazzo.ud.it)

Responsabile del procedimento è il dott. Paolo De Sabbata, responsabile dei Servizi Amministrativi, Affari Generali ed Istituzionali.

#### **16 – ALLEGATI**

- Allegato sub lett. a) – Istanza di ammissione;
- Allegato sub lett. b) – Dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di ammissione;
- Allegato sub lett. c) – Scheda per la valutazione tecnica;
- Allegato sub lett. d) – Scheda offerta economica;
- Allegato sub lett. e) – Attestazione di sopralluogo;
- Allegato sub lett. f) – Allegato tabella 1-2-3- Diagramma del personale impiegato presso il centro di cottura e i refettori.

Corno di Rosazzo, 12.05.2009

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI AMMINISTRATIVI,  
AFFARI GENERALI ED ISTITUZIONALI  
f.to Paolo De Sabbata

bollo

Spett.le  
COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO  
Piazza Divisione Julia, n. 1  
33040 CORNO DI ROSAZZO

**Procedura aperta - Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi similari secondari – periodo 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012.**

**Istanza di ammissione**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente nel comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_ Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

In qualità di legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_ codice fiscale numero \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di essere ammesso al pubblico incanto per l'affidamento del servizio di **refezione scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi similari secondari** presso il comune di Corno di Rosazzo per il triennio 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012

(barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente):

- come impresa singola;
- in R.T.I. o consorzio con le seguenti imprese concorrenti:  
(indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa)  
Impresa capogruppo \_\_\_\_\_  
Imprese mandanti  
1) \_\_\_\_\_  
2) \_\_\_\_\_  
3) \_\_\_\_\_
- che in caso di aggiudicazione le ditte si impegnano a costituire un R.T.I. uniformandosi alla vigente disciplina in materia di contratti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee d'impresa o consorzio o GEIE conferendo mandato speciale con rappresentanza all'impresa designata quale capogruppo del R.T.I. che eseguirà le seguenti parti del servizio \_\_\_\_\_

Impresa \_\_\_\_\_ mandante eseguirà le seguenti parti del servizio: \_\_\_\_\_ ;  
Impresa \_\_\_\_\_ mandante eseguirà le seguenti parti del servizio: \_\_\_\_\_ ;  
Impresa \_\_\_\_\_ mandante eseguirà le seguenti parti del servizio: \_\_\_\_\_ ;

che in caso di aggiudicazione, il servizio sarà eseguito dalle seguenti imprese consorziate \_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;

Allega/no alla presente istanza le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara in oggetto utilizzando il modello allegato sub. lett. b).

\_\_\_\_\_ li, \_\_\_\_\_

IN FEDE

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

(firma leggibile)

**AVVERTENZA:**

- Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta a pena di esclusione da tutti i soggetti che formeranno il predetto R.T.I. o consorzio.
- Allegare fotocopia di un documento d'identità, in corso di validità, del/dei dichiarante/i.

Informativa ai sensi dell'art.10 della legge 675/1996: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

\*\*\*\*\*

*L'autenticità della sottoscrizione di qualsiasi istanza o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre ad organi della pubblica amministrazione è garantita con le modalità di all'art. 38, comma 3, ossia mediante sottoscrizione in presenza del dipendente addetto oppure con sottoscrizione e contestuale trasmissione di una copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore (artt. 21 e 38 del D.P.R. 445/2000).*

*I dati dichiarati con la presente certificazione potranno essere assoggettati a verifica. Si ricorda che ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci sono punite dalla legge ai sensi del codice penale. Inoltre ai sensi dell'art. 75 del DPR 445/2000 "qualora dal controllo di cui all'art. 71 emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera."*

**Allegato sub lett. b) al disciplinare di gara**

Spett.le  
COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO  
Piazza Divisione Julia, n. 1  
33040 CORNO DI ROSAZZO

**Procedura aperta - Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi similari secondari – periodo 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012.**

**Dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di ammissione**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
in via \_\_\_\_\_ n°, \_\_\_\_\_

**ai sensi artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa", in relazione all'istanza presentata concernente la gara per il servizio di refezione scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), per i centri estivi del Comune di Corno di Rosazzo, per la fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente e per i dipendenti comunali – periodo 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012**

consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro, previste dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi, successivamente, mendace.

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

1. di rivestire la qualifica di \_\_\_\_\_ dell'impresa (ragione sociale) avente sede legale a \_\_\_\_\_;
2. che la suddetta impresa è iscritta alla C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_ ai n.ri \_\_\_\_\_ di data \_\_\_\_\_ e che dallo stesso risulta:
  - la tipologia del servizio di cui in appalto;
  - che la è regolarmente costituita;
3. che i suoi organi/o di amministrazione sono/é:

ORGANO D'AMMINISTRAZIONE	PERSONE	POTERI

Se cooperativa o consorzio di cooperative, indicare:

- Registro prefettizio, iscrizione n. \_\_\_\_\_
- Schedario generale della cooperazione, iscrizione n. \_\_\_\_\_
- Albo Regionale delle cooperative sociali \_\_\_\_\_

..Titolare se trattasi di ditta individuale o tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza se trattasi di società di capitali, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, i soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del c.c.

### **d i c h i a r a , a l t r e s i**

- di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e in particolare di non trovarsi nell'inosservanza all'interno della propria azienda degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa e di non avere nei propri confronti sentenze e/o applicate sanzioni che comportano il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del c.c.;
- assenza di identità di amministratori o altri organi decisionali con altri concorrenti alla gara
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17, Legge 68/1999):
  - in quanto assolto l'obbligo di assunzione;
  - in quanto non soggetto all'obbligo di assunzione disabili;
- di essere in regola ai sensi della Legge 383/2001, in merito ai piani individuali di emersione del lavoro sommerso (PIE):
  - non essendosi avvalso dei PIE;
  - essendosi avvalso dei PIE ed essendosi questi conclusi
- che il volume di affari della ditta nell'ultimo triennio (2006 – 2007 – 2008) riferito al settore di ristorazione scolastica per Enti Pubblici non è stato inferiore ad € 300.000,00 in ciascuno dei tre esercizi. In caso di RTI di tipo orizzontale: il fatturato è stato realizzato per almeno il 60 % dalla capogruppo e per almeno il 20% da ciascuna delle imprese mandanti;
- che l'impresa è in possesso di una adeguata capacità economica e finanziaria (art. 41 D.Lgs. n. 163/2006) attestata da dichiarazione di almeno **due** istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 385/1993. Tali dichiarazioni vanno **allegate alla presente dichiarazione**;
- avere gestito con risultati positivi almeno tre servizi analoghi (per caratteristiche organizzative e numero di pasti anno erogati) a quello oggetto del presente appalto per gli ultimi tre anni (anni 2006-2007-2008), continuativamente, **come da attestazioni rilasciate dai soggetti fruitori e allegate**. Nel caso di RTI: che tale requisito è posseduto dal raggruppamento nel suo insieme;
- di essere in possesso della certificazione del sistema di gestione della qualità della norma serie UNI EN ISO 9001:2000 per attività di ristorazione collettiva (rif. Settore EA 30 – tabella accreditamento Sincert) rilasciata da Enti di certificazione accreditati da Sincert per l'Italia o da corrispondenti organismi nazionali di accreditamento per gli altri Stati;
- qualora partecipi come consorzio, che le ditte consorziate sono:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- che non sussistono a proprio carico né a carico dell'impresa rappresentata procedimenti in corso con riferimento alle misure di prevenzione e antimafia di cui alla Legge 1423 del 27/12/1956 ed alla Legge 575 del 31/05/65, e successive modificazioni ed integrazioni;
- di non essere in stato di temporanea esclusione dalla presentazione di offerte in pubblici appalti;
- di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

- di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili ai servizi del presente appalto in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
- di avere preso visione del bando di gara, del disciplinare di gara e degli allegati, del Capitolato speciale d'appalto e di tutti gli allegati che ne costituiscono parte integrante e di accettare tutte le condizioni previste, valutate come elementi determinanti l'offerta così come globalmente formulata e comprensiva degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, protezione antinfortunistica e igiene del lavoro;
- di avere effettuato il sopralluogo presso le cucine e i refettori dei plessi scolastici oggetto del presente appalto allegando all'uopo la specifica probante attestazione, e di averli trovati idonei all'uso cui dovranno essere adibiti;
- di accettare l'eventuale inizio del servizio, anche nelle more della stipula del contratto;
- di obbligarsi a presentare in caso di aggiudicazione polizza assicurativa RCT e deposito cauzionale definitivo, nei modi e nelle misure indicate nel capitolato speciale d'appalto;
- di essere a conoscenza che i dati personali, forniti obbligatoriamente per la partecipazione alla gara, sono raccolti, conservati e trattati dall'amministrazione appaltante esclusivamente nell'ambito del procedimento di gara e per l'eventuale stipulazione del contratto, ai sensi del D.Lgs. 196/2003;
- di obbligarsi a:
  - utilizzare, per la preparazione dei pasti, prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti (art. 2, comma 1 2 e 3, della L.R. 08/08/2000, n. 15); ;
  - assoggettare i prodotti al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CEE) n. 2092/1991, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità (art. 2, comma 4, della L.R. 08/08/2000, n. 15);
  - fornire prodotti biologici con provenienza per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o Unità Tecnica Economica nella regione Friuli Venezia Giulia di (art. 2, comma 1bis, della L.R. 08/08/2000, n. 15);

Si allegano:

- fotocopia del/i documento/i di identità del/i legale/i rappresentante/i;
- bando di gara, copia del disciplinare di gara e del capitolato speciale d'appalto con i relativi allegati firmati dal rappresentante legale in ogni sua pagina e copia del DUVRI provvisorio firmato dal rappresentante legale in ogni sua pagina;
- dichiarazioni bancarie attestanti che l'impresa è solida e che ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità, rilasciate da almeno due Istituti bancari;
- attestazioni, rilasciate dai soggetti fruitori, relative alla gestione positiva di almeno tre servizi analoghi (per caratteristiche organizzative e numero di pasti anno erogati) a quello oggetto del presente appalto per gli ultimi tre anni continuativamente, con l'indicazione di importo e numero di pasti forniti;
- ricevuta di pagamento della contribuzione al Sistema informativo di monitoraggio delle gare d'appalto (SIMOG) secondo le modalità previste dall'art. 10 del disciplinare di gara;

- ricevuta della cauzione provvisoria di € 8.839.50 pari al 2% (due percento) dell'importo dell'appalto al netto di IVA, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e del punto 9 del disciplinare di gara.
  - Eventuale copia conforme del certificato di qualità;
- attestazione del sopralluogo effettuato al CPP ed alle mense.

Letto, confermato e sottoscritto.

\_\_\_\_\_  
DATA

\_\_\_\_\_  
IL DICHIARANTE

Informativa ai sensi dell'art. 10 della legge 675/1996: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

\*\*\*\*\*

*L'autenticità della sottoscrizione di qualsiasi istanza o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre ad organi della pubblica amministrazione è garantita con le modalità di all'art.38, comma 3, ossia mediante sottoscrizione in presenza del dipendente addetto oppure con sottoscrizione e contestuale trasmissione di una copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore (artt. 21 e 38 del D.P.R. 445/2000).*

*I dati dichiarati con la presente certificazione potranno essere assoggettati a verifica. Si ricorda che ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci sono punite dalla legge ai sensi del codice penale. Inoltre ai sensi dell'art. 75 del DPR 445/2000 "qualora dal controllo di cui all'art. 71 emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera."*

## Allegato sub lett. C) al disciplinare di gara

Spett.le  
COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO  
Piazza Divisione Julia, n. 1  
33040 CORNO DI ROSAZZO

**Procedura aperta - Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi similari secondari – periodo 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012.**

### Scheda per la valutazione tecnica - qualitativa

Massimo di 50 pagine, formato A4, no fronte-retro, digitate in carattere non inferiore alla dimensione di 11 (fanno eccezione i documenti dimostrativi ad esempio certificati di qualità, attestazioni, ecc.).

Max punti 51 così suddivisi:

- a) realizzazione di un progetto che la ditta adotterà per valutare l'indice di gradimento dei cibi da parte dell'utenza; I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: a1)validità degli indicatori (punti max 1); a2)utenti coinvolti (punti max 1); a3)modalità e frequenza dei rilevamenti (punti max 1); Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.  
Punteggio massimo attribuibile: **3 (tre) punti**

---

---

---

- b) realizzazione di un progetto volto a migliorare la qualità/presentazione dei pasti offerti e/o le caratteristiche di convivialità della mensa scolastica. Il progetto dovrà essere ideato e strutturato in modo da privilegiare la concreta percepibilità del miglioramento da parte degli utenti del servizio di refezione scolastica con la relativa riduzione del numero di pasti totalmente o parzialmente rifiutati. I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: b1)validità delle iniziative volte a migliorare le modalità organizzative del momento del pasto, a migliorare l'appetibilità dei piatti offerta e a rendere più confortevoli e funzionali i refettori (punti max 3); b2)fattibilità e sostenibilità organizzativa (punti max 1); b3)funzionalità e coerenza del progetto rispetto agli obiettivi prefissati (punti max 1); Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0; sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.  
Punteggio massimo attribuibile: **5 (cinque) punti**.

---

---

---

- c) descrizione delle procedure che la ditta intende adottare per la gestione triennale delle presenze giornaliere degli alunni, prenotazione pasti, aggiornamento e gestione anagrafica utenti, reportistica dei pasti forniti in forma analitica per plesso scolastico, raccolta dei buoni o pagamento elettronico pasto, rilevazione delle eventuali irregolarità, comunicazione mensile dei dati all'Amministrazione comunale, comunicazione degli utenti ritardatari e/o insolventi.

Nel formulare la proposta di progetto/procedura la ditta dovrà tenere conto che tale progetto/procedura dovrà essere realizzata e operativa entro il 31 agosto 2009 e non dovrà comportare alcun onere, neppure indiretto, a carico dell'Amministrazione comunale.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: c1)funzionalità e semplicità di gestione (punti max 10); c2)informatizzazione procedure (punti max 5);

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0; sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **15 (quindici) punti**;

---

---

---

- d) organizzazione della fase di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti delle scuole con particolare riguardo alla compilazione delle attività svolte dal personale addetto presso i diversi plessi scolastici compresa l'attività del supervisore del servizio (allegato sub lett. f), tenendo presente che in fase di distribuzione il criterio di produttività, inteso come rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti, secondo il prospetto di cui all'art. 9 del capitolato speciale d'appalto;

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: d1)garanzie offerte per lo svolgimento del servizio (punti max 3); d2)il numero (punti max 2), d3)la qualifica ed il monte ore settimanale del personale impiegato presso il plesso di produzione e/o distribuzione (punti max 3).

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **8 (otto) punti**;

---

---

---

- e) Informazione ed educazione alimentare: progetto triennale di educazione alimentare e informazione da attivare nelle scuole e da realizzare annualmente entro la fine dell'anno solare, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità i piccoli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:

e1) Validità dei contenuti delle iniziative proposte in materia di informazione, educazione alimentare e programma dei corsi, (punti max 2);

e2) modalità di realizzazione (competenza del gruppo di lavoro, n. ore corsi); (punti max 2) ;

e3) strumenti di informazione utilizzati (punti max 1);

e4) strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (punti max 1).

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Nel formulare tale progetto la Ditta dovrà tenere conto che la realizzazione di quanto proposto non dovrà comportare alcun onere, neppure indiretto, a carico dell'Amministrazione Comunale.

Si elencano alcune tipologie di servizi aggiuntivi di interesse per l'Amministrazione:

⇒ attività di realizzazione e distribuzione agli utenti di materiale informativo di educazione alimentare per contribuire alla diffusione presso gli utenti del servizio di un corretta alimentazione e stile di vita nelle famiglie e nei giovani, ai fini della prevenzione dell'obesità e delle patologie collegate e delle seguenti informazioni sul servizio di mensa:

- le sue condizioni generali;

- aspetti nutrizionali, merceologici e organolettici dei prodotti biologici previsti dal menù;

- la natura, la quantità e i risultati dei controlli sanitari, merceologici e sulle strutture compiute dalle competenti autorità pubbliche o eventualmente affidati ad enti privati specializzati

⇒ corsi di educazione alimentare rivolto agli utenti e alle loro famiglie, nonché, previo accordo con le competenti autorità, di aggiornamento professionale del personale scolastico I programmi dovranno illustrare le differenze tra i prodotti biologici e quelli convenzionali, DOP, IGP, spiegare come viene regolamentata l'etichettatura dei prodotti biologici, quali sono i marchi, i certificati, le leggi di riferimento, i processi produttivi per la preparazione del pasto ecc

I concorrenti possono facoltativamente presentare, oltre alla descrizione dei progetti, ulteriori documenti ritenuti utili per illustrare i contenuti della propria offerta (depliant, brochure, Carte dei servizi, ecc.)

Punteggio massimo attribuibile: **6 (sei) punti**

---

---

---

- f) piano di formazione e aggiornamento professionale che la ditta intende realizzare per i prossimi 3 anni per il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti nelle mense del comune di Corno di Rosazzo; I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: f1) modalità di realizzazione, continuità nel tempo della formazione, periodicità dei corsi di formazione e aggiornamento, oltre a quelli previsti per legge (punti max 2); f2) temi e contenuti dei corsi (punti max 1)

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **3 (tre) punti**

---

---

---

- g) organizzazione del lavoro nella fase di ricevimento delle derrate, in particolare la gestione della fornitura e degli acquisti delle materie prime, con definizione, tra l'altro, dei calendari di approvvigionamento, dei criteri di controllo delle forniture e con l'indicazione dei relativi fornitori;

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: g1) modalità di selezione dei fornitori con l'indicazione dei relativi fornitori (punti max 3); g2) modalità di controllo delle forniture (punti max 3); g3) frequenza del calendario di approvvigionamento per tipologie di prodotti (punti max 3);

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **9 (nove) punti**

---

---

---

- i) organizzazione della fase di trasporto dei pasti dal centro di cottura al terminale (tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, ecc.);

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: i1) caratteristiche veicoli e attrezzature (punti max 1); i2) tempi programmati (punti max 1); i3) organizzazione delle operazioni (punti max 1).

Il punteggio per ogni voce suindicata viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **3 (tre) punti**

---

---

---

- l) organizzazione del servizio: gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio. Dettagliata relazione/documentazione con la quale la Ditta descriva e dimostri le modalità di gestione degli imprevisti, il Piano di emergenza e la struttura alternativa al Centro di Cottura comunale, tale da garantire le stesse

potenzialità produttive del Centro, nel pieno rispetto degli obblighi previsti dal capitolato e dagli standard di qualità del Servizio descritti dallo stesso;

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: l1) presenza di un centro di cottura alternativo per tutta la durata dell'appalto in questione: punti 4 centro cottura ubicato entro 20 chilometri dalla sede municipale; punti 3 centro cottura ubicato tra 21 e 30 chilometri dalla sede municipale; punti 2 centro cottura ubicato tra 31 e 40 chilometri dalla sede municipale; punti 1 centro di cottura ubicato tra 41 e 50 chilometri dalla sede municipale; oltre 50 chilometri dalla sede municipale punti 0 (zero). La distanza dalla sede municipale sarà calcolata attraverso il sito [www.michelin.it](http://www.michelin.it); l2) realizzabilità e concretezza del piano (punti max 2), l3) efficacia della gestione (punti max 2)

Il punteggio per la voce l2) e l3) viene così graduato: insufficiente punteggio 0 (zero); sufficiente 20% del punteggio massimo; discreto 40% del punteggio massimo; buono 60% del punteggio massimo; distinto 80% del punteggio massimo; ottimo 100% del punteggio massimo.

Punteggio massimo attribuibile: **8 (otto) punti**;

---

---

---

---

Firma del legale rappresentante

---

#### AVVERTENZE

- La firma non è soggetta ad autenticazione alcuna.
- Qualora gli spazi predisposti per la compilazione risultassero insufficienti al fabbisogno, la Ditta potrà utilizzare le pagine bianche sul retro del foglio e/o aggiungere ulteriori fogli, indicando chiaramente il punto a cui l'aggiunta si riferisce.

**Allegato sub lett. d) al disciplinare di gara**

MARCA DA  
BOLLO

Spett.le  
COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO  
Piazza Divisione Julia, n. 1  
33040 CORNO DI ROSAZZO

**Procedura aperta - Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi simili secondari – periodo 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012.**

**Scheda per l'offerta economica**

La Ditta \_\_\_\_\_, in persona di \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_,

- presa conoscenza delle condizioni di gara, già contenute nel disciplinare di gara, nel capitolato speciale e in tutti gli allegati che ne costituiscono parte integrante;
- dopo aver verificato le circostanze generali e particolari che possono contribuire alla determinazione delle offerte e delle condizioni contrattuali;

formula la seguente **offerta economica** (da indicare in cifre ed in lettere):

<b>Pasto scuola Primaria e dell'Infanzia, fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi simili secondari</b>	Prezzo offerto in ribasso per il singolo pasto su una base d'asta di € 4,15 (IVA esclusa) di cui	
	Prezzo pasto espresso in cifre _____	Prezzo pasto espresso in lettere _____ _____

Firma  
\_\_\_\_\_

L'offerta non autenticata in alcun modo, dovrà essere sottoscritta da uno dei seguenti soggetti:

- titolare della ditta se trattasi di azienda individuale
- legale rappresentante se trattasi di società ente o consorzio
- istitore (art. 2203 e ss. c.c.) o procuratore (art. 2209 e ss c.c.) o procuratore speciale; in questi casi i poteri dovranno essere comprovati da procura allegata alla documentazione di gara.

In caso di Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i titolari, legali rappresentanti o procuratori muniti di appositi poteri, delle imprese che costituiranno il raggruppamento o consorzio e dovrà essere indicata l'impresa qualificata come capogruppo e contenere l'impegno che le stesse si conformeranno, in caso di aggiudicazione, alla disciplina dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

In relazione alla gara d'appalto relativa al servizio di Refezione Scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi similari secondari – periodo 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012

il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ in qualità di legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_

**dichiara**

che il prezzo complessivo per pasto è suddiviso fra le seguenti componenti essenziali di costo:

1. il costo delle derrate alimentari e degli altri articoli e materiali di consumo necessari per la produzione dei pasti e la loro distribuzione agli alunni delle singole mense	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
2. il costo complessivo del personale impiegato nel servizio comprensivo del personale impiegato nelle attività di coordinamento e supervisione del servizio	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
3. il costo complessivo dei servizi aggiuntivi proposti	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
4. il costo relativo alla sicurezza dei lavoratori della Ditta impiegati nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
5. Costi di Gestione (manutenzione automezzi, fornitura carburante, assicurazione ecc.)	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
6. le spese generali ed ulteriori oneri a carico della Ditta (costi amministrazione, spese contrattuali, oneri finanziari, formazione personale, ecc)	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
7. Costi attrezzature e minuteria	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
8. Costi per la qualità e il controllo	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
9. l'utile d'impresa	€ _____ (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)
10. DUVRI	€ 0,03 (in cifre) diconsi _____ euro _____ (in lettere)

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Si ALLEGA DESCRIZIONE in cui siano indicate LE GIUSTIFICAZIONI di cui all'art. 87, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006 relativamente alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo ai sensi dell'art. 86, comma 5 del D. Lgs. n. 163/2006**

COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO

Provincia di Udine

**OGGETTO: Procedura aperta - Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica (scuola primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi simili secondari – periodo 1° agosto 2009 – 31 luglio 2012 – ATTESTAZIONE DI SOPRALLUOGO.**

**Si attesta che**

Il sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) in via \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_  
(*titolare, Legale rappresentante, procuratore, delegato, ecc...*)

dell'impresa \_\_\_\_\_

ha eseguito a Corno di Rosazzo, in nome e per conto dell'impresa sopra generalizzata, in data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ il sopralluogo obbligatorio nei luoghi di esecuzione dell'appalto in oggetto, secondo quanto previsto nel disciplinare di gara.

Corno di Rosazzo, \_\_\_\_\_

**Il Funzionario Incaricato**

\_\_\_\_\_

Copia della presente attestazione viene rilasciata al sig. \_\_\_\_\_ ai fini della sua presentazione fra i documenti richiesti per l'ammissione alla gara.

Firma per ricevuta \_\_\_\_\_

## COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO

Provincia di Udine

OGGETTO: Procedura aperta - Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica (scuole primaria e dell'infanzia), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi similari secondari – periodo 1^ agosto 2009 – 31 luglio 2012.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di Legale rappresentante dell'impresa

### DICHIARA

1) Che nel caso di aggiudicazione dell'appalto verrà utilizzata la dotazione organica di seguito indicata:

EROGAZIONE DEL SERVIZIO				
STANDARD GIORNALIERO – ORE LAVORO				
SEDE SERVIZIO	Numero operatori	Livello (CCNL)*	Profilo Professionale **	N° Ore Lavoro / giorno
<b>Centro cottura</b> (Scuola Primaria) Via Ostermann				
<b>Refettorio</b> (Scuola Primaria) Via Ostermann				
<b>Refettorio</b> (Scuola Infanzia) Via Donatore				
<b>TOTALE</b>				

Note:

(\*) indicare il livello di inquadramento giuridico ed economico dell'operatore secondo il CCNL applicato

(\*\*) specificare il profilo professionale (es. cuoco, aiuto cuoco, collaboratore, ecc.)

COORDINAMENTO TECNICO				
STANDARD MENSILE – ORE LAVORO (CON PRESENZA IN LOCO)				
SEDE SERVIZIO	Numero operatori	Livello (CCNL)*	Profilo Professionale **	N° Ore MESE
<b>Centro cottura</b> (Scuola Primaria) Via Ostermann				
<b>Refettorio</b> (Scuola Primaria) Via Ostermann				
<b>Refettorio</b> (Scuola Infanzia) Via Donatore				
<b>TOTALE</b>				

Note:

(\*) indicare il livello di inquadramento giuridico ed economico dell'operatore secondo il CCNL applicato

(\*\*) specificare il profilo professionale (es. cuoco, aiuto cuoco, collaboratore, ecc.)

2) Che IL CCNL applicato è il seguente

\_\_\_\_\_  
(specificare il settore, comparto, ecc..)

Allegato sub lett. f) – Diagramma del Personale impiegato presso il centro cottura e i refettori di Corno di Rosazzo  
(Scheda descrittiva)

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO PLESSO SCUOLA PRIMARIA – VIA OSTERMANN											
SEDE SERVIZIO	N.ro codice*	Livello (CCNL)	Profilo Professionale	N° Ore/Die	dalle ore –alle ore 7/8/9/10/11/12/13/14/15/16/17	n. massimo di presunti pasti					
						L	M	M	G	V	S
<b>Centro cottura</b> Via Ostermann	1										
	2										
	3										
<b>Refettorio</b> Via Ostermann	6										
	7										
	8										
	9										
<b>TOTALE</b>											

*Legenda\*:*

- cod. 1 fase preparatoria es. lavaggio verdure ecc.*
- cod. 2 cottura alimenti*
- cod. 3 pulizia e riassetto cucina*
- cod. 6 allestimento e preparazione sala pranzo*
- cod. 7 distribuzione pasti*
- cod. 8 sbarazzamento sala da pranzo*
- cod. 9 pulizia lavaggio e riassetto locali*

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO PLESSO SCUOLA DELL'INFANZIA- VIA DONATORE											
SEDE SERVIZI O	N.ro codice*	Livello (CCNL)	Profilo Professionale	N° Ore/Die	dalle ore –alle ore 7/8/9/10/11/12/13/14/15/16/17	n. presunti pasti					
						L	M	M	G	V	S
<b>Centro cottura</b> (Via Ostermann)	1										
	2										
	3										
<b>Refettorio</b> (Via Donatore)	10										
	6										
	7										
	8										
	9										
<b>TOTALE</b>											

*Legenda\*:*

- cod. 1 fase preparatoria es. lavaggio verdure ecc.*
- cod. 2 cottura alimenti*
- cod. 3 pulizia e riassetto cucina*
- cod. 6 allestimento e preparazione sala pranzo*
- cod. 7 distribuzione pasti*
- cod. 8 sbarazzamento sala da pranzo*
- cod. 9 pulizia, lavaggio e riassetto locali*
- cod. 10 veicolazione pasti dal centro cottura al plesso scuola dell'infanzia*

Allegato sub lett. f) – Diagramma del Personale impiegato presso il centro cottura e refettori di Corno di Rosazzo

(Scheda descrittiva)

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO PLESSO SCUOLA PRIMARIA - VIA OSTERMANN											
SEDE SERVIZIO	N.ro codice*	Livello (CCNL)	Profilo Professionale	N° Ore/Die	dalle ore –alle ore 7/8/9/10/11/12/13/14/15/16/17	n. presunti pasti					
						L	M	M	G	V	S
<b>Centro cottura</b> Via Ostermann	1										
	2										
<b>Domicilio Anziani Assistiti dall'Ente</b>	4										
<b>TOTALE</b>											

Legenda\*:

cod. 1 fase preparatoria es. lavaggio verdure ecc.

cod. 2 cottura alimenti

cod. 4 porzionamento/confezionamento pasti veicolati

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO PLESSO SCUOLA PRIMARIA – VIA OSTERMANN											
SEDE SERVIZIO	N.ro codice*	Livello (CCNL)	Profilo Professionale	N° Ore/Die	dalle ore –alle ore 7/8/9/10/11/12/13/14/15/16/17	n. presunti pasti					
						L	M	M	G	V	S
<b>Centro cottura</b> Via Ostermann	1										
	2										
	3										
<b>mensa dipendenti</b> Via Ostermann	6										
	7										
	8										
	9										
<b>TOTALE</b>											

Legenda\*:

cod. 1 fase preparatoria es. lavaggio verdure ecc.

cod. 2 cottura alimenti

cod. 3 pulizia e riassetto cucina

cod. 6 allestimento e preparazione sala pranzo

cod. 7 distribuzione pasti

cod. 8 sbarazzamento sala da pranzo

cod. 9 pulizia, lavaggio e riassetto locali

Allegato sub lett. f) – Diagramma del Personale impiegato presso il centro cottura e refettori di Corno di Rosazzo  
(Scheda descrittiva)

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO PLESSO SCUOLA PRIMARIA – VIA OSTERMANN											
SEDE SERVIZIO	N.ro codice*	Livello (CCNL)	Profilo Professionale	N° Ore/Die	dalle ore –alle ore 7/8/9/10/11/12/13/14/15/16/17	n. presunti pasti					
						L	M	M	G	V	S
<b>Centro cottura</b> Via Ostermann	1										
	2										
	3										
<b>Centro vacanza estivo minori</b>	6										
	7										
	8										
	9										
<b>TOTALE</b>											

*Legenda\*:*

*cod. 1 fase preparatoria es. lavaggio verdure ecc.*

*cod. 2 cottura alimenti*

*cod. 3 pulizia e riassetto cucina*

*cod. 6 allestimento e preparazione sala pranzo*

*cod. 7 distribuzione pasti*

*cod. 8 sbarazzamento sala da pranzo*

*cod. 9 pulizia, lavaggio e riassetto locali*

*Luogo e data* \_\_\_\_\_

*Firma* \_\_\_\_\_

assenza di identità di amministratori o altri organi decisionali con altri concorrenti alla gara