

AMES S.P.A.

AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA
Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Gestione di alcuni centri di cottura per la preparazione, veicolazione e scodellamento dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado nel territorio del Comune di Venezia

PERIODO SETTEMBRE 2011 – AGOSTO 2014

(con possibilità di proroga per ulteriori tre anni)

compresi i centri estivi

ALLEGATO "I"

DISCIPLINARE DI GARA

DISCIPLINARE DI GARA

1. Soggetti ammessi.

Sono ammessi alla gara i soggetti indicati all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006.

2. Condizioni di partecipazione

2.1. Requisiti

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara le Imprese:

- a) che siano iscritte nel Registro delle Imprese per attività compatibile con l'oggetto della gara;
- b) che, se Cooperative o Consorzi fra Cooperative di nazionalità italiana, siano iscritte nell'apposito registro Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;
- c) che non si trovino nelle condizioni di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, sia espressamente riferite all'impresa che ai suoi legali rappresentanti;
- d) che risultino in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui sono stabilite. Che siano altresì in regola con gli adempimenti degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro, compresa la normativa per il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della L. 12.3.1999 n. 68. In particolare, che si obblighino ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio;
- e) per le quali non sussista alcuna delle cause ostative alla stipulazione del contratto di cui all'art. 10 L.n. 575/65 nei confronti dell'impresa e degli altri soggetti previsti dall'art. 2, comma 3 del D.P.R. n.252/98;
- f) che siano in regola con quanto disposto dal D.Lgs. 81/08 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- g) che abbiano preso conoscenza di tutte le clausole che regolano l'appalto in oggetto contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato d'appalto e che le accettino in modo pieno ed incondizionato;
- h) che abbiano preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali
- i) che siano in possesso della certificazione di un sistema di gestione qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, riferito all'oggetto del presente appalto.
- l) che abbiano la disponibilità attuale e per tutta la durata dell'appalto di un centro cottura idoneo a norma di legge e regolarmente autorizzato, con una capacità produttiva **(aggiuntiva all'eventuale produzione attuale)** di almeno n. 3.000 pasti al giorno, entro 30 km **(stradali)** da Venezia - Piazzale Roma, da utilizzare fino a diversa richiesta da parte di AMES SpA. E' richiesto tassativamente che l'Impresa concorrente possieda, con riferimento a tale centro di cottura, la certificazione UNI EN ISO 22000/2005 (Sistema gestione sicurezza alimentare), in corso di validità.
- m) che dispongano di una **adeguata capacità economica e finanziaria** come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. n.163/06 e a dimostrazione di ciò producano:
 - idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 1 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;
 - dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2008-2010), la cui media annua non dovrà essere inferiore al doppio del valore presunto annuo del presente appalto, ovvero a euro 14.647.166,67 (quattordicimilioneicentoquarantasettemilacentosessantasei/67),IVA esclusa.

- dichiarazione concernente il fatturato per servizi di ristorazione scolastica realizzato nell'ultimo triennio (2008-2010), la cui media annua non dovrà essere inferiore al valore presunto annuo del presente appalto che risulta essere stimato in euro 7.323.583,33 (settemilionitrecentoventitremilacinquecentoottantatre/33), IVA esclusa;

n) che dispongano di una **adeguata capacità tecnica e professionale** come previsto dall'art. 42 del D.Lgs. n. 163/06 e a dimostrazione di ciò producano:

- elenco dei servizi di ristorazione scolastica svolti nell'ultimo triennio (2008-2010), producendo la debita certificazione rilasciata dai committenti, con l'indicazione degli importi e del periodo servizi affidati, in relazione a professionalità e pieno rispetto degli obblighi e delle prescrizioni contrattuali;
- dichiarazione di aver gestito, nell'ultimo triennio, la produzione e veicolazione di almeno n. 5.000 pasti giornalieri (di media), relativamente al servizio di ristorazione scolastica per singolo committente, producendo anche la debita certificazione rilasciata dai committenti;
- dichiarazione di avere disponibilità di personale e di mezzi per assicurare la corretta e puntuale esecuzione del servizio secondo i termini e le modalità indicati nel capitolato d'appalto e relativi allegati.

Fatta eccezione per la dichiarazione da parte degli istituti bancari o intermediari autorizzati, 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 5 A2).

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

N.B.1 - Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come Ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione della Ditta medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale la Ditta partecipa.

N.B.2 - Ai sensi del comma 1, lettera m-quater dell'art. 38 del D.Lgs 163/2006, non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovino fra loro in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Ai fini della verifica dell'assenza di tale ipotesi in sede di offerta è richiesto ad ogni partecipante di dichiarare di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura, ovvero di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, ma di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione.

Qualora si trovasse in tale ultima ipotesi, il concorrente deve allegare, a pena di esclusione, in separata busta chiusa ogni documento utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Questa busta, che è aggiuntiva rispetto a quelle indicate al successivo punto 5 del presente disciplinare, deve riportare la dicitura: "SITUAZIONE DI CONTROLLO" e non deve essere necessariamente sigillata e controfirmata su ogni lembo di chiusura.

Verranno esclusi i concorrenti per i quali si accerti, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

2.2. Obbligo di sopralluogo presso i centri cottura.

I soggetti che intendono prendere parte alla gara devono ai fini della migliore formulazione delle offerte, effettuare un sopralluogo presso tutti i centri di cottura, indicati nell'allegato "C" al capitolato di appalto.

I sopralluoghi devono essere obbligatoriamente effettuati nelle seguenti giornate:

- centri di cottura "CEP e "F. FILZI": giovedì 9 o martedì 14 giugno 2011 (indicativamente nel

primissimo pomeriggio);

- centri di cottura "S. GIROLAMO", "S. ELENA": venerdì 10 o mercoledì 15 giugno 2011 (indicativamente nel primissimo pomeriggio);
- centri di cottura, "S.G. BOSCO" e "S. PIETRO IN VOLTA": sabato 11 giugno 2011 (mattina) o lunedì 13 giugno 2011(indicativamente nel primissimo pomeriggio)

Per l'effettuazione del sopralluogo le Ditte interessate sono tenute a prenotarsi, telefonando al numero 041.2967200, nei giorni feriali in orario dalle ore 9.00 alle 13.00, escluso il sabato. Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciato da AMES SpA, al rappresentante della Ditta, specificata attestazione da prodursi in sede di gara insieme alla documentazione amministrativa.

Qualora la Ditta non effettui il sopralluogo sarà esclusa dalla partecipazione alla gara.

3. Richiesta dei documenti di gara

I soggetti interessati potranno ricevere, su supporto informatico e gratuitamente, il bando ed i relativi allegati:

a) in loco, presso AMES SpA - Ufficio Affari Generali – Isola Nova del Tronchetto, 14 - 30135 Venezia (VE), Tel. 041.2967200 – fax 041.2967290, dal lunedì al venerdì dalle ore 8,45 alle ore 13,00;

b) tramite posta ordinaria, inviando richiesta scritta all'indirizzo o al numero di fax indicati alla precedente lett.a). 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.amesvenezia.it .

In relazione alle su esplicitate modalità di accesso ai documenti di gara, la stazione appaltante si avvale della riduzione dei termini per la ricezione delle offerte ai sensi dell'art. 70 del D.Lgs 163/2006, commi 8 e 9.

4. Termine ultimo per la richiesta dei documenti

Non è previsto un termine ultimo per la richiesta dei documenti, che si possono scaricare dal sito: www.amesvenezia.it.

5. Termini e modalità di presentazione dell'offerta.

I soggetti interessati dovranno presentare, a pena di esclusione, un plico chiuso e sigillato con ogni mezzo sufficiente ad assicurare la segretezza (possibilmente NON usare ceralacca), controfirmato sui lembi di chiusura (compresi quelli già predisposti dal fabbricante), sul quale dovranno essere apposti oltre all'indirizzo del destinatario, i dati identificativi del mittente e la dicitura: "NON APRIRE – Offerta per la gara relativa al Servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Venezia.

Fatto salvo quanto previsto nella parte sottolineata al N.B.2) del punto 2.1 del presente disciplinare, il plico dovrà a sua volta, a pena di esclusione, contenere tre buste separate, chiuse, sigillate (possibilmente NON con ceralacca) e controfirmate sui lembi di chiusura (compresi quelli già predisposti dal fabbricante), come di seguito specificato:

- A) La prima busta**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura **"DOCUMENTAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA GARA"**, dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

A1) **istanza di ammissione alla gara**, redatta in lingua italiana, conforme allo schema allegato (sub lett. a) quale parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, indirizzata ad AMES SpA e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta con firma leggibile. In tale domanda dovranno essere indicati:

- i dati del legale rappresentante;
- i dati della Ditta che rappresenta;

- la richiesta di essere ammessi alla procedura aperta 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 (contestuale) ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445**, conforme allo schema allegato sub lett. b), quale parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, sottoscritta dal legale rappresentante, del quale dovrà essere allegata copia fotostatica di un valido documento di identità, attestante il possesso di tutti i requisiti come dettagliati al precedente punto 2.1 del presente disciplinare.

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

E' consentito produrre in luogo della dichiarazione unica sostitutiva o in luogo di singole parti della medesima, le certificazioni relative.

Si precisa che AMES SpA potrà invitare i soggetti concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

A3) **copia del capitolato d'oneri**, compresi gli allegati che ne fanno parte integrante, debitamente timbrati e firmati dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata scritta, in segno di piena conoscenza e accettazione delle disposizioni in essi contenute.

Nel caso di raggruppamenti di imprese non ancora costituiti, ai quali si applicano le disposizioni previste dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/06 ciascuna impresa dovrà produrre copia del capitolato d'oneri, così come suesposto.

A4) **garanzia a corredo dell'offerta**: l'offerta deve essere corredata di una garanzia secondo quanto stabilito dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

In caso di associazione temporanea di concorrenti, non ancora costituita, la polizza o la fideiussione bancaria devono essere intestate, a pena di esclusione, sia alla capogruppo che alle mandanti (C.d.St. Adunanza Plenaria, 04.10.2005, n. 8).

A5) La **capacità economica e finanziaria** dimostrabile attraverso:

A5) 1. idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 1 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa.

A5) 2. dichiarazione ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 di avere realizzato, nell'ultimo triennio (2008-2010), un fatturato complessivo annuo non inferiore al doppio del valore presunto annuo del presente appalto, ovvero a euro 14.647.166,67 (quattordicimilioniseicentoquarantasettemilacentosessantasei/67), IVA esclusa;

A5) 3. dichiarazione ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 di avere realizzato, nell'ultimo triennio (2008-2010) un fatturato annuo per servizi di ristorazione scolastica non inferiore al valore presunto annuo del presente appalto che risulta essere stimato in euro 7.323.583,33 (settemilionitrecentoventitremilacinquecentoottantatre/33) (IVA esclusa);

A6) La **capacità tecnica e professionale** dimostrabile attraverso:

- elenco dei servizi di ristorazione scolastica svolti nell'ultimo triennio (2008-2010);
- dichiarazione ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 di aver gestito, nell'ultimo triennio, la produzione e veicolazione di almeno n. 5.000 pasti giornalieri (di media), relativamente al servizio di ristorazione scolastica per singolo committente.
- dichiarazione di avere disponibilità di personale e di mezzi per assicurare la corretta e

puntuale esecuzione del servizio secondo i termini e le modalità indicati nel capitolato d'appalto.

A7) Attestazione di avvenuto sopralluogo presso i centri di cottura indicati al precedente punto 2.2.

A8) **ricevuta di versamento del contributo all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici**, di euro 500,00 (cinquecento/00) n. CIG: 2457240298,

da effettuarsi secondo le nuove modalità di riscossione indicate nel sito dell'Autorità per la Vigilanza: www.avcp.it/riscossioni.html.

In caso di RTI 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.

A9) **Modello "GAP"** – allegato sub lett. d) al presente disciplinare di gara, debitamente compilato nella sezione "Impresa Partecipante" e sottoscritto in calce dal legale rappresentante.

A10) **Modulo per la richiesta del DURC** da parte della Stazione Appaltante (il cui schema è riportato nell'allegato sub lett. e), debitamente compilato e sottoscritto in calce dal legale rappresentante.

□ **B) La seconda busta**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura "**OFFERTA TECNICA**", dovrà contenere, a pena di esclusione, tutta la documentazione necessaria relativa alle caratteristiche tecnico-organizzative, operative, qualitative, metodologiche e migliorie inerenti l'esecuzione del servizio, di cui al successivo punto 10.

Ai fini di una equa comparazione ed attribuzione dei punteggi da parte della Commissione è richiesto al concorrente che l'offerta tecnica:

- Sia elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara;
- Contenga una dettagliata relazione tecnico-amministrativa, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente o, in caso di Raggruppamento Temporaneo d'Impresa, firmata da ciascun rappresentante legale delle ditte raggruppate. Detta relazione, che dovrà contenere tutte le prescrizioni previste nel Capitolato Speciale d'Appalto e tenere conto di quanto indicato nel successivo punto 10 del presente disciplinare, dovrà essere contenuta – inderogabilmente – in un numero massimo di 60 facciate. Ogni facciata della relazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Gli eventuali depliantes illustrativi riguardanti le caratteristiche dell'azienda non devono essere inseriti nella relazione tecnica, ma in un fascicolo denominato "Materiale informativo pubblicitario".

□ **C) La terza busta**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**", dovrà contenere l'offerta economica, redatta utilizzando l'allegato "schema-offerta" sub lett. c), parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, sottoscritta in forma leggibile dal legale rappresentante della Ditta, riportante il prezzo unitario IVA esclusa, per singolo pasto ("costo pasto"), a seconda delle varie tipologie di servizio.

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

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

Non sono ritenute ammissibili le offerte che presentino un importo superiore al valore a base d'asta o che contengano riserve o condizioni.

Pertanto verranno escluse offerte al di sopra del limite su indicato ancorché la Ditta consegua il punteggio tecnico-qualitativo minimo come previsto nel disciplinare di gara.

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

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

dell'appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto considerato e dichiarato dallo stesso soggetto remunerativo. I costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono complessivamente stimati in euro 7.500,00 (settemilacinquecento/00), pari ad euro 1.250,00 (milleduecentocinquanta/00) all'anno.

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

N.B. - La mancanza, l'incompletezza o la difformità delle dichiarazioni o della documentazione da inserire nelle buste indicate con le lettere a), b) e c) determina l'esclusione dalla gara.

6. Raggruppamenti temporanei di imprese.

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande e di consorzi a norma degli artt. 35, 36 e 37 del D.Lgs. n. 163/06.

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

Per i raggruppamenti temporanei di impresa si precisa che:

- la formalizzazione del raggruppamento può avvenire anche dopo l'eventuale aggiudicazione, ma entro il termine, da considerarsi essenziale per AMES spa, di giorni 30 dalla stessa;
- non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato, fatto salvo quanto previsto dai commi 18 e 19 dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006;
- i soggetti del raggruppamento di imprese, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

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

Ogni singola impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la documentazione di cui al precedente punto 5 lett. A2), A3), A5), A6), A9) e A10).

In particolare il Raggruppamento o il Consorzio dovrà garantire nel suo complesso la capacità economica-finanziaria e la capacità tecnica richieste al punto 2.1, lett. m) ed n) del presente disciplinare e identificare una capogruppo che assolva almeno l'80% dei requisiti richiesti, mentre la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali dovrà comunque possedere almeno il 20% del requisito richiesto complessivamente.

La garanzia di cui al punto 5 A4) dovrà essere intestata, a pena di esclusione, sia all'Impresa capogruppo che alle mandanti.

E' fatto divieto al concorrente di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art. 34 comma 1, lett. b) sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato. In caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

7. Termini di gara

Il plico, predisposto secondo quanto sopra indicato, dovrà pervenire, ad esclusivo rischio del

mittente, presso la sede di AMES SpA, in Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE), **entro le ore 12.00 del giorno 11.07.2011**

Oltre il termine suindicato non potranno essere presentate ulteriori offerte anche se sostitutive o aggiuntive dell'offerta presentata nei termini.

Per la tempestività della presentazione farà fede unicamente il timbro e l'ora dell'Ufficio Protocollo di AMES SpA.

Gli Uffici di AMES SpA sono aperti dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.45 alle ore 13.15 e dalle 14.30 alle 16.15.

L'offerta formulata, secondo quanto sopra indicato, sarà vincolante per un periodo di 180 (centottanta) giorni, naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta. I plichi pervenuti in tempo utile non potranno essere ritirati e saranno aperti il giorno fissato per la gara.

La gara si svolgerà il giorno 12.07.2011 alle ore 10.00 presso la sede di AMES SpA in Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE)

L'eventuale rinvio della data di apertura delle buste verrà tempestivamente comunicata via fax alle sole Ditte che avranno presentato offerta.

8. Procedura di gara.

Procedura aperta sensi del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 con il criterio di cui all'art. 83, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sia dal punto di vista economico che qualitativo.

La Commissione di gara procederà:

- alla verifica dell'integrità e tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché alla apertura dei medesimi in ordine cronologico di arrivo;
- all'apertura della busta n. 1 di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti;
- alla verifica della regolarità della documentazione amministrativa richiesta;
- al sorteggio previsto dall'art. 48 del D.Lgs. 163/2006.

La Commissione procederà quindi, in seduta riservata, all'esame del contenuto dei documenti delle buste n. 2 contenenti la "documentazione tecnica" e la conseguente attribuzione dei punteggi indicati nel presente disciplinare, stilando una graduatoria parziale.

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 del progetto ed il relativo punteggio assegnato dalla Commissione, è insindacabile e inoppugnabile.

Nella data, ora e luogo che verranno tempestivamente comunicati alle Ditte ammesse alla gara si procederà, in seduta pubblica, alla apertura delle buste contenenti le "offerte economiche" e formulazione della graduatoria che assume valenza di graduatoria provvisoria, in attesa dell'aggiudicazione definitiva.

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.

AMES SpA si riserva la facoltà di:

- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida regolare ed economicamente congrua;
- non procedere all'aggiudicazione qualora tutte le offerte risultassero insoddisfacenti e/o economicamente incongrue;
- verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti;

L'aggiudicazione definitiva avverrà con delibera del Consiglio di Amministrazione di AMES SpA in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Dalla data di tale delibera decorreranno i termini per le comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5 del D.Lgs. 163/2006; tali comunicazioni avverranno per iscritto, a mezzo lettera raccomandata con avviso di ritorno, anticipata via fax al numero indicato dall'Impresa concorrente in sede di offerta.

In sede di presentazione dell'offerta, l'impresa concorrente deve altresì indicare espressamente il domicilio eletto per le comunicazioni.

Alle dichiarazioni sostitutive eventualmente prodotte, ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e successive modifiche ed integrazioni, presentate da cittadini della Comunità europea, si applicano le stesse modalità previste per i cittadini italiani. I cittadini extracomunitari residenti in Italia secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 30.5.1989 n. 223, 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.

Nessun rimborso o compenso spetta alla Ditta concorrente per la presentazione e la redazione dell'offerta.

9. Condizioni di esclusione dalla gara.

Oltre a quanto già previsto nel presente disciplinare e all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006, costituirà motivo di esclusione dalla gara:

- la presentazione di offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni del servizio specificate nel bando, nel capitolato ed allegati, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte incomplete e/o parziali;
- la presentazione di offerte prima della pubblicazione del bando ovvero oltre il termine stabilito.

10. Criteri di valutazione dell'offerta e profili procedurali.

La gara sarà affidata tramite procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs 02/05/2006, n.163 con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 all'offerta economicamente più vantaggiosa che abbia conseguito il maggior punteggio, entro un massimo di 100 punti attribuibili, ottenuto in applicazione dei seguenti elementi di valutazione:

A) PROFILO TECNICO-QUALITATIVO DEL SERVIZIO: SINO AD UN MASSIMO DI 60 PUNTI.

A.1) Capacità professionale – organizzazione (max. punti 23)

A.1.1) Numero operatori addetti per ogni centro di cottura punti da 0 a 10

- a) cuochi, aiuto-cuochi, addetti mensa, addetti trasporto pasti;
- b) indicazione di orari, monte ore giornaliero e settimanale per addetto;
- c) indice di produttività pasti/ora per centro di cottura

A.1.2) Numero operatori addetti al servizio di scodellamento punti da 0 a 8

- a) numero operatori per refettorio;
- b) indicazione di orari, monte ore giornaliero per refettorio;
- c) monte ore giornaliero complessivo per tutti i refettori

A.1.3) Curriculum professionale del coordinatore-responsabile delle attività in servizi analoghi oggetto dell'appalto. punti da 0 a 3

Viene richiesta un'esperienza minima di 3 anni consecutivi di attività in servizi analoghi.

Indicare nel curriculum le mansioni svolte, il luogo e il periodo di lavoro, il numero di pasti giornalieri gestiti per singolo committente, precisando anche se si tratta di pasti biologici o meno (le suddette dichiarazioni dovranno essere provate mediante certificazioni del soggetto a favore del quale è stata prestata l'attività).

A.1.4) Esperienza, nell'ultimo triennio, di ristorazione scolastica in centri cottura biologici (utilizzo di alimenti di provenienza biologica per almeno il 60%) punti da 0 a 2

A.2) Qualità del servizio (max. punti 37)

A.2.1) Possesso delle seguenti certificazioni in corso di validità:

- UNI EN ISO 22005/2008 (o analoga) (Sistema di rintracciabilità) punti 1 - 2 (*)

- UNI 10854:1999 (HACCP) punti 1 - 2 (*)

- UNI EN ISO 14001:2004 (Gestione ambientale) punti 1 - 2 (*)

- SA 8000:2008 (o analoga) (Responsabilità sociale) punti 1 - 2 (*)

() Se il possesso delle suddette certificazioni è anche riferito al centro cottura di cui all'art. 1 secondo comma del capitolato speciale d'appalto, anziché attribuire 1 punto per certificazione, ne vengono attribuiti 2.*

A.2.2) Modalità e frequenza degli approvvigionamenti punti da 0 a 3

A.2.3) Procedure di qualificazione dei fornitori punti da 0 a 3

A.2.4) Numero e caratteristiche tecniche dei mezzi impiegati (su terra e via acqua) per la veicolazione dei pasti punti da 0 a 3

A.2.5) Numero, caratteristiche tecniche e capienza dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti: punti da 0 a 3

A.2.6) Relazione dettagliata relativa all'applicazione del piano di controllo di qualità del servizio e del sistema di autocontrollo che l'impresa intende adottare per garantire la conformità del servizio (produzione/veicolazione/distribuzione dei pasti), nonché le modalità di verifica delle procedure

punti da 0 a 11

In particolare, verranno valutati:

a) programma di verifica e campionamento con indicazione dei laboratori di analisi utilizzati punti da 0 a 4

b) Piano di addestramento e formazione del personale (addetti alla produzione/addetti alla veicolazione/addetti alla distribuzione dei pasti) punti da 0 a 3

c) Piano di manutenzione delle attrezzature dei centri di cottura punti da 0 a 4

A.2.7) Proposte di miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto nel capitolato (mantenendo inalterata da tabella dietetica): punti da 0 a 6

La Commissione di gara valuterà prima l'offerta tecnica e se il concorrente non raggiungerà almeno il 70% del punteggio riservato alla stessa – cioè non gli verranno attribuiti almeno 42 punti su 60 – sarà escluso dal procedimento di aggiudicazione e la sua offerta economica non sarà valutata.

Solo i concorrenti che avranno raggiunto il punteggio minimo potranno pertanto partecipare alla fase di gara dove verranno attribuiti i punteggi relativi all'offerta economica.

B) PROFILO ECONOMICO: SINO AD UN MASSIMO DI 40 PUNTI

Il punteggio massimo di 40 punti sarà assegnato all'offerta **più bassa**, che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

(arrotondamento del risultato per eccesso o per difetto alla seconda cifra decimale, se la terza è rispettivamente superiore o uguale/inferiore a 5)

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta indicato da AMES SpA..

In caso di offerta ritenuta anormalmente bassa, AMES SpA si riserva la facoltà di richiedere le giustificazioni dei prezzi presentati ai sensi degli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006.

AMES SpA si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, così come previsto all'art. 88 comma 7 del D.Lgs. 163/2006.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno 42/60.

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

11. Graduatoria

La graduatoria viene formata attribuendo a ciascuna Impresa i punteggi come sopra descritti.

L'appalto viene aggiudicato all'Impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo.

In caso di parità di punteggio complessivo, si provvederà tramite sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

Qualora, al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna Impresa partecipante, AMES SpA si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione a mezzo di procedura negoziata.

12. Costanza di requisiti e condizioni.

L'I.A. deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara.

13. Avvertenze

AMES SpA si riserva la facoltà insindacabile di annullare, di sospendere o revocare l'aggiudicazione entro 10 (dieci) giorni dall'espletamento della gara stessa senza che l'I.A. abbia alcunché a pretendere per il mancato affidamento dell'appalto. AMES SpA si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati mediante l'acquisizione dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Il mancato adempimento a tutto quanto richiesto nel capitolato speciale d'appalto in ordine agli adempimenti a carico dell'aggiudicatario o l'eventuale accertamento della mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie richieste o per altra causa, la fornitura sarà aggiudicata al concorrente che segue in graduatoria, salva l'applicazione dell'art. 48, comma 2, del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

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

14. Disposizioni di rinvio ed informazioni.

Per tutto quanto non contemplato nel presente disciplinare di gara si fa riferimento al bando, al capitolato speciale d'appalto, compresi gli allegati, alle direttive comunitarie in materia di appalti e alla normativa nazionale e regionale in materia.

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti ad AMES SpA Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) durante i giorni feriali, escluso il sabato, dalle 8.45 alle 13.00 - tel. 041.2967208 - fax 041.2967290.

Indirizzo e-mail: mariacristina.carraro@amesvenezia.it

Sito internet: www.amesvenezia.it

Responsabile del procedimento è il Dirigente Attività Operative: Rag. Lorenzo Lugato.

15. Allegati.

- Allegato sub lett. a) – fac-simile istanza di ammissione alla procedura aperta;
- Allegato sub lett. b) – fac-simile dichiarazione unica sostitutiva redatta ai sensi D.P.R. 28.12.2000 n. 445;
- Allegato sub lett. c) – fac-simile offerta economica
- Allegato sub lett. d) – fac-simile modello G.A.P.
- Allegato sub lett. e) – fac-simile modulo dati necessari per la richiesta del DURC da parte della Stazione Appaltante.

L'Amministratore Delegato
Giampietro Marchese

Spett.le
 AMES SpA
 Isola Nova del Tronchetto, 14
 30135 Venezia (VE)

OGGETTO: Istanza di ammissione per la partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° grado e CEOD nel Comune di Venezia – Periodo: settembre 2011 – agosto 2014 (con possibilità di proroga per ulteriori 3 anni, come previsto dall'art. 2 comma 1 del capitolato d'appalto), compresi i centri estivi.

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.....
 Via/Piazza..... n°.....
 codice fiscale numero..... partita I.V.A.....
 telefono..... fax.....

CHIEDE

di essere ammesso alla partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° grado e CEOD nel Comune di Venezia – Periodo: settembre 2011 – agosto 2014 (con possibilità di proroga per ulteriori 3 anni, come previsto dall'art. 2 comma 1 del capitolato d'appalto), compresi i centri estivi.

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

- come impresa singola;
- in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti: **(indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):**

Impresa capogruppo.....

Imprese mandanti

.....
Allega alla presente istanza la dichiarazione unica sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n 445 attestante il possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara in oggetto.

Data.....

Firma leggibile

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.

Istruzioni per la compilazione:

1. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che non interessano.
2. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.
3. Leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute sotto l'indicazione "Avvertenza".

Avvertenza:

Dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata.

E' consentito produrre in luogo della dichiarazione unica sostitutiva o in luogo di singole parti della medesima, le certificazioni relative.

OGGETTO: Dichiarazione sostitutiva allegata all'istanza di ammissione alla partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° grado e CEOD nel Comune di Venezia – Periodo: settembre 2011 – agosto 2014 (con possibilità di proroga per ulteriori 3 anni, come previsto dall'art. 2 comma 1 del capitolato d'appalto), compresi i centri estivi.

Dichiarazione sostitutiva ai sensi D.P.R. 28.12.2000 n. 445

Il sottoscritto.....
 nato a il
 residente nel Comune di..... Provincia Stato.....
 Via/Piazza..... n°.....
 legale rappresentante della Ditta
 con sede nel Comune di Provincia..... Stato.....
 Via/Piazza..... n°.....
 codice fiscale numero.....
 partita I.V.A. numero.....
 telefono..... fax.....

con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta ed a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

DICHIARA

Ai sensi dell'articolo 46 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

1. di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di

.....
 per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto ed attesta i seguenti dati:

(per le Ditte con sede in uno Stato straniero, indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello stato di appartenenza)

- numero iscrizione.....

- data d'iscrizione.....

- durata della Ditta/data termine.....

- forma giuridica della Ditta concorrente.....

- organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi ed esatte generalità), nonché poteri loro conferiti (in particolare per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza)

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

2. in quanto Cooperativa / Consorzio, di essere regolarmente iscritto nel/nello
(barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione):

Registro prefettizio.....
Schedario generale della cooperazione.....

3. di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello stato in cui è stabilita e che non è in corso alcuna delle predette procedure e che non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;

4. che non è mai stata pronunciata, nei confronti del sottoscritto, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

DICHIARA, ALTRESI'

Ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

5. di aver preso visione di tutte le condizioni contrattuali ed oneri di qualsiasi natura e specie da sostenersi per assicurare il pieno espletamento del servizio alle condizioni e con le modalità indicate nel Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;

6. di essersi recati sul posto dove deve essere svolto il servizio oggetto della gara e di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento tecnico-economico del servizio stesso e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;

7. di essere in regola con quanto disposto dal D.Lgs. 81/08 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (e aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi che ne derivano);

8. di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in raggruppamento o come consorzio;

9. di concorrere – partecipando come consorzio – per le seguenti Ditte consorziate **(indicare denominazione e sede legale di ciascuna Ditta):**

.....
.....

10. di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;

11. di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006;

12. che non sussiste alcuna delle cause ostative di cui alla Legge 575/1965 e ss. mm. e ii. (disposizioni antimafia);

13. che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;

14. che l'impresa è 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;

15. 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 essi si svolgono;

16. di impegnarsi a costituire, in caso di aggiudicazione, la garanzia definitiva come prevista dall'art. 48 del capitolato di appalto;

17. essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L. 12.03.1999 n. 68 (oppure che l'impresa non è assoggettabile a detta procedura);

18. di essere in possesso di un sistema di gestione qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, riferito all'oggetto del presente appalto;

19. che negli ultimi tre anni (01.01.2008-31.12.2010) il fatturato per globale dell'impresa – IVA esclusa – è stato:

anno 2008: € _____
anno 2009: € _____
anno 2010: € _____

20. che negli ultimi tre anni (01.01.2008-31.12.2010) il fatturato dell'impresa relativo a servizi di ristorazione scolastica – IVA esclusa – è stato:

anno 2008: € _____
anno 2009: € _____
anno 2010: € _____

21. di aver svolto nell'ultimo triennio (01.01.2008-31.12.2010) i seguenti servizi di ristorazione scolastica: *(Indicare committenti, importi e periodo di affidamento)*;

22. di avere disponibilità di personale e di mezzi per assicurare la corretta e puntuale esecuzione del servizio secondo i termini e le modalità indicati nel capitolato d'appalto e relativi allegati;

23. di avere la disponibilità attuale e per tutta la durata dell'appalto di un centro cottura idoneo a norma di legge e regolarmente autorizzato, con una capacità produttiva **(aggiuntiva all'eventuale produzione attuale)** di almeno n. 3.000 pasti al giorno, entro 30 km **(stradali)** da Venezia - Piazzale Roma, da utilizzare fino a diversa richiesta da parte di AMES SpA.

24. di essere in possesso, con riferimento a tale centro di cottura, della certificazione UNI EN ISO 22000/2005 (Sistema gestione sicurezza alimentare), in corso di validità.

25. di essere informato ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche in virtù di quanto espressamente specificato nel Bando di gara;

26. ai fini del comma 1, lettera m-quater dell'art. 38 del D.Lgs 163/2006:

a) di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura;

ovvero:

b) di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione (allegare in separata busta chiusa, riportante la dicitura: "SITUAZIONE DI CONTROLLO", ogni documento utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta);

27. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è stata rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima, la quale verrà annullata e/o revocata; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto da AMES SpA ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

NOTA BENE: In caso di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande, i requisiti tecnici ed economici richiesti devono essere attribuibili almeno per l'80 % alla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto cumulativamente.

Avvertenza:

La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza

I sottoscritti:

1).....
nato a.....il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
nella sua qualità di.....
2).....
nato a.....il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
nella sua qualità di.....
3).....
nato a.....il.....

residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
 Via/Piazza.....n°.....
 4).....
 nato a.....il.....
 residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
 Via/Piazza.....n°.....
 nella sua qualità di.....
 5).....
 nato a.....il.....
 residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
 Via/Piazza.....n°.....
 nella sua qualità di.....
 6).....
 nato a.....il.....
 residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
 Via/Piazza.....n°.....
 nella sua qualità di.....

consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti pubblici,

DICHIARANO

Ai sensi dell'articolo 46 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, che non è mai stata pronunciata, nei confronti dei sottoscritti, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

DICHIARANO, ALTRESI'

Ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006;

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

DATA.....

DICHIARANTI FIRME

Sig.....
 in qualità di legale rappresentante
 1)Sig.....
 in qualità di.....
 2)Sig.....
 in qualità di.....
 3)Sig.....
 in qualità di.....
 4)Sig.....
 in qualità di.....

Avvertenza:

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 occorre allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, di ogni dichiarante.

Spett.le
 AMES SpA
 Isola Nova del Tronchetto, 14
 30135 Venezia (VE)

OGGETTO: Offerta economica per l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado e CEOD nel Comune di Venezia – Periodo: settembre 2011 – agosto 2014 (con possibilità di proroga per ulteriori 3 anni, come previsto dall'art. 2 comma 1 del capitolato d'appalto), compresi i centri estivi.

CIG: 2457240298

IL SOTTOSCRITTO

NATO A

IL

NELLA SUA QUALITÀ DI
 CON SEDE IN

DELL'IMPRESA

O F F R E

il seguente “costo pasto” per il servizio ristorazione scolastica, IVA esclusa, per ciascuna tipologia di servizio:

<i>Tipologia di servizio</i>	<i>N. pasti presunti per il periodo di durata dell'appalto (3 + 3 eventuali ulteriori anni)</i> (A)	<i>Prezzo a pasto IVA esclusa (in cifre)</i> (B)	<i>Totale offerta economica IVA esclusa (A) x (B) (in cifre)</i> (C)
Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e <u>scodellamento</u> degli stessi presso le scuole statali della terraferma veneziana – Lido – Pellestrina	7.000.000		
Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali e C.E.O.D. della terraferma veneziana – Lido – Pellestrina	1.000.000		
Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e <u>scodellamento</u> degli stessi presso le scuole statali di Venezia Centro storico e isole di Murano e Giudecca	1.600.000		
Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali di Venezia Centro storico e isole di Murano e Giudecca	600.000		

BASE D'ASTA: euro 43.934.000,00 + euro 7.500,00 per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso

TOTALE OFFERTA ECONOMICA (TOTALE COLONNA C) IN CIFRE: _____

+ ONERI PER LA SICUREZZA IN CIFRE: _____

TOTALE COMPLESSIVO OFFERTA ECONOMICA IN CIFRE: _____

TOTALE OFFERTA ECONOMICA (TOTALE COLONNA C) IN LETTERE:

+ ONERI PER LA SICUREZZA IN LETTERE:

TOTALE COMPLESSIVO OFFERTA ECONOMICA IN LETTERE:

D I C H I A R A

- 1) di aver giudicato i prezzi offerti, nel loro complesso, remunerativi;
- 2) di aver preso esatta conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze particolari e generali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- 3) di mantenere valida la presente offerta per 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione della stessa;
- 4) che la presente offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni del lavoro;

Data: *(Firma leggibile del legale rappresentante della società o consorzio)*

(Allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, della persona firmataria)

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

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

IMPRESA PARTECIPANTE		
_____ Partita IVA (*)		
_____ Ragione Sociale (*)		
_____ Luogo (*) Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa		_____ Prov. (*)
_____ Sede Legale (*):		_____ CAP/ZIP:
_____ _____		
Codice attività (*) _____ Tipo impresa (*) _____ Singola • •Consortio • •Raggr. Temporaneo•Imprese •		
_____ _____		
_____ Volume Affari	_____ Capitale sociale	_____ Tipo Divisa: Lira • •Eura • •

Dati necessari per la richiesta del DURC da parte della Stazione Appaltante.

- RAGIONE SOCIALE
- INDIRIZZO SEDE OPERATIVA (se diverso da quello della sede legale)
- C.F. – P.IVA
- E-MAIL
- N. ADDETTI (n. dipendenti – media ultimi 6 mesi)
- TIPO DI CCNL
- CODICE INAIL (specificare anche PAT di competenza)
- CODICE INPS (specificare anche sede di competenza)
- POSIZIONE PRESSO CASSA EDILE DI VENEZIA (se iscritto alla Cassa Edile)
- POSIZIONE CONTRIBUTIVA INDIVIDUALE (se lavoratore autonomo)

Data

Firma leggibile del legale rappresentante della società e timbro