

# **CITTA' DI SETTIMO TORINESE**

## **SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA SERVIZIO POLITICHE EDUCATIVE**

**SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE, NONCHE' PER LA FORNITURA DI ALIMENTI CRUDI E IL CONFEZIONAMENTO DI PASTI DESTINATI AGLI ASILI NIDO COMUNALI. PERIODO: DAL 1/9/2005 AL 31/8/2008.**

### **DISCIPLINARE DI GARA**

**Il presente documento disciplina modalità e forme necessarie per la partecipazione e l'ammissione alla gara che sarà espletata mediante licitazione privata, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 23 comma 1, lettera b, del D.Lgs. 157/95 e s.m.i.**

### **CAPO I – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E DI AMMISSIONE DELLA GARA**

L'A.C. ammetterà alla gara solo quelle ditte che risulteranno, dall'esame della dichiarazione presentata dalle stesse, nonché dalle risultanze dell'ispezione tecnica preventiva svolta da apposita commissione presso i relativi centri di cottura e magazzini che l'I.A. intende utilizzare per l'erogazione del servizio, idonee ad effettuare il servizio.

I centri di cottura, i magazzini e la sede operativa devono essere ubicati ad una distanza non superiore a 35 km dal centro della città di Settimo Torinese, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.

### **RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Le Imprese che chiedono di partecipare alla gara devono, nei termini previsti dal bando, allegare alla domanda (ved. modello allegato), redatta in carta legale e in lingua italiana, una dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante, contenente le seguenti indicazioni:

- Iscrizione al Registro Imprese della competente CCIAA o analogo registro di altro stato membro UE per l'attività oggetto del presente appalto, con gli estremi della stessa, la natura giuridica, la denominazione, la sede legale, l'oggetto e data di inizio dell'attività nonché le generalità e qualifica di tutti i legali rappresentanti dell'Impresa;
- Codice fiscale e Partita IVA;
- Inesistenza delle circostanze previste dall'Art. 12 del D. Lgs 157/95 e s. m. i.;
- Inesistenza delle cause ostative di cui alla Legge 31.5.1965 n. 575 e successive modificazioni ed integrazioni (disposizioni antimafia);
- Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili Legge 12.3.1999 n. 68 come da certificazione allegata (art. 17 L. 68/99) -- (IN ALTERNATIVA: che l'Impresa non è assoggettata alle norme della Legge 68/1999);
- Che l'impresa non si avvale del piano individuale di emersione di cui alla Legge 383/2001 oppure – nel caso di essersi avvalsa del piano individuale di emersione – che il periodo di emersione è concluso;
- Di possedere copertura assicurativa che garantisca congrua copertura per danni a terzi e ai dipendenti;
- Di essere in regola con gli obblighi relativi al trattamento previdenziale e assistenziale dei lavoratori secondo la legislazione vigente;
- Istituti bancari che possono offrire referenze;
- Importo del fatturato globale dell'Impresa e importo del fatturato nel settore specifico della ristorazione scolastica, relativo al triennio 2002/2003/2004 (N.B. il fatturato nel

settore della ristorazione scolastica deve essere almeno pari all'importo complessivo presunto del presente appalto). *In caso di R.T.I. tale requisito dovrà essere posseduto nella misura del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quale deve possedere almeno il 20%;*

- Elenco dei servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto forniti ad Enti pubblici, nell'ultimo triennio (2002/2003/2004), con l'indicazione, per ciascuno di essi, di importo, periodo e destinatario;
- Ubicazione del centro di cottura e dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate che l'Impresa intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto a distanza non superiore a 35 Km dal centro della Città di Settimo T.se secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.;
- che tutti i locali delle strutture che si intendono utilizzare per il servizio oggetto dell'appalto sono muniti delle prescritte autorizzazioni sanitarie di legge;
- Breve illustrazione tecnica dei suddetti impianti, con l'indicazione delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati per la produzione, per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifere utilizzate per i prodotti deperibili;
- Gli organi tecnici di cui l'impresa si avvale, particolarmente per l'esercizio dei controlli di qualità;
- L'indicazione di presa visione del Capitolato Speciale d'Appalto.
- che l'Impresa acconsente, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 al trattamento dei dati personali per motivi esclusivamente legati alla presente gara.

Alla dichiarazione dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- Certificato di qualità UNI EN ISO 9000:2000, rilasciato da una Organizzazione specializzata accreditata "SINCERT" o analogo ente operante in Italia o in un altro paese dell'Unione Europea, per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto, fatta eccezione per il servizio di produzione pasti nelle cucine degli asili nido comunali, per i quali la certificazione ISO 9000 è facoltativa. Tale Certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente il servizio intende utilizzare. Qualora l'Impresa esercisca direttamente il trasporto dei pasti, la certificazione dovrà riguardare espressamente anche tale attività (il certificato ha validità anche in fotocopia dichiarata conforme all'originale ed accompagnata da fotocopia di valido documento di identità del sottoscrittore).
- Certificato rilasciato dal competente ufficio, che attesti l'avvenuto adempimento da parte dell'impresa dell'obbligo di presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9, comma 6, della legge 68/1999 (*in caso di R.T.I. il certificato deve essere presentato da tutti i componenti del raggruppamento*).

L'assenza delle dichiarazioni sopra indicate o la mancata corrispondenza a quanto richiesto di tali documenti o dichiarazioni determineranno l'esclusione dalla gara.

La sottoscrizione della domanda di partecipazione alla gara, da parte del Legale rappresentante, deve essere accompagnata da fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, di chi ha apposto la sottoscrizione.

In caso di R.T.I. si applica l'art. 11 del D.Lgs. 157/1995, come modificato dall'art. 9 del D. Lgs. 65/2000.

**Le richieste di partecipazione dovranno pervenire, in busta chiusa, sulla quale dovrà essere indicato l'oggetto della gara, all'Ufficio Protocollo Generale della Città di Settimo Torinese – P.zza Libertà, 4 – 10036 – Settimo Torinese – Torino – Italia – entro le ore 12 del giorno 9/05/2005.**

Saranno escluse le domande pervenute oltre il termine indicato nel bando di gara. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

## AMMISSIONE ALLA GARA

Le Imprese ammesse a presentare offerta dovranno presentare, secondo le modalità indicate nella lettera d'invito, **una busta contenente (BUSTA 1)**:

A) QUIETANZA comprovante il deposito cauzionale provvisorio di EURO 205.000,00. Il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere effettuato a mezzo assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere del Comune di Settimo Torinese. Sono ammesse fidejussioni bancarie nonché polizze fidejussorie rilasciate da società di assicurazioni in possesso dei requisiti previsti dalla Legge 10/06/1982 n. 348 e s.m.i., di validità non inferiore a 180 gg. e con la clausola di pagamento entro 30 gg. a semplice richiesta e con l'esclusione del beneficio della preventiva escussione.

B) LA SEGUENTE DICHIARAZIONE in carta libera, resa ai sensi del D.R.P. 445/2000, accompagnata da fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore, in cui il legale rappresentante dichiara sotto la sua responsabilità:

- Codice fiscale e Partita IVA;
- Che non concorrono con altra offerta, a questa gara, Imprese o Cooperative, nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento e controllo ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile;
- Di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta economica, del costo del lavoro e dei costi per la sicurezza (Legge 7.11.2000 n. 327) e di aver adottato le misure prescritte dalla normativa vigente per la sicurezza dei lavoratori (Dlgs 626/94 e s.m.-i.)
- Di possedere copertura assicurativa per danni ai terzi e ai dipendenti non inferiore ad Euro 5.000.000,00 per sinistro blocco unico;
- Di conoscere e accettare incondizionatamente le condizioni tutte che regolano l'appalto, contenute nel Capitolato speciale e di accettare tutti i controlli che l'Amministrazione comunale riterrà opportuno effettuare.
- La parte del servizio che intende eventualmente subappaltare a terzi: per le parti subappaltate le Imprese dovranno attenersi a tutte le prescrizioni di cui all'art. 18 della L. 19/03/1990 n. 55; in caso di subappalto del servizio di trasporto delle derrate alimentari, oltre alla documentazioni di cui al succitato art. 18, dovrà essere allegata copia del certificato di qualità UNI EN ISO 9000:2000 rilasciato alla Ditta cui l'Impresa intende affidare il trasporto delle derrate;

C) I SEGUENTI ALLEGATI:

- Almeno una dichiarazione di un Istituto di credito di data non anteriore a mesi 6 dal termine della presentazione della offerta, che attesti la solidità economica dell'Impresa (*in caso di R.T.I. è sufficiente la presentazione di referenze della sola capogruppo*);
- Almeno tre dichiarazioni di altrettanti Enti affidatari di servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto che attestino che il servizio è stato svolto in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso.

**Nella stessa busta (BUSTA 1)** dovranno essere inserite altre due buste suggellate (BUSTA 2 e BUSTA 3):

◆ la prima (BUSTA 2) deve contenere i seguenti elementi:

- Fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale; realizzazione di una campagna di sensibilizzazione, destinata agli utenti del servizio, sul consumo di tali produzioni. Verranno valutate le offerte riportanti derrate provenienti da Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale. Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, sono da intendersi idonee, anche se non associate IFAT;
- Progettazione, allestimento e realizzazione di laboratori di cucina destinati a tutti gli utenti del servizio, ad eccezione degli asili nido. Tali laboratori dovranno essere realizzati ogni anno scolastico, per tutta la durata dell'appalto, almeno uno per ogni

ordine di scuola, e così per un totale di almeno 9 laboratori per tutta la durata dell'appalto;

- Progettazione e realizzazione di un piano di monitoraggio finalizzata alla valutazione della gradibilità, da parte degli utenti, dei piatti proposti nel menù. Tale attività dovrà essere svolta per tutta la durata dell'appalto;
- Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa, finalizzato alla creazione e/o alla ridefinizione degli spazi per una migliore vivibilità del momento del pasto, attraverso una forte integrazione delle attrezzature e degli arredi già presenti nei terminali;

◆ la seconda busta (BUSTA 3) deve contenere l'offerta economica, che deve comprendere tutti gli elementi di cui all'articolo 8 del Capitolato Speciale, dove il **prezzo massimo consentito è il seguente:**

- **Euro 4,23 a pasto, I.V.A. esclusa**

L'offerta economica, in bollo, scritta in cifre ed in lettere, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante (in caso di discordanza tra numeri in lettere e in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione) dovrà essere espressa in Euro.

Non saranno ammesse offerte al rialzo.

Saranno altresì escluse le offerte contenenti riserve, condizionate o duplici.

**L'importo presunto del servizio per l'intero periodo è di € 6.150.000 al netto dell'IVA.**

Nel caso di R.T.I. l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare i servizi che saranno eseguiti dalle singole imprese e contenente l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse ditte si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 11 del D. Lgs. N. 157/95.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione Comunale di tutte le imprese raggruppate (art. 11 commi 2,3). Le singole ditte, devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni sopra indicate e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prescritta dalle norme vigenti. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo la quale deve possedere tutti i requisiti richiesti per partecipare alla presente gara. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'Amministrazione Comunale.

Per ulteriori disposizioni che regolano i raggruppamenti d'impresa si rinvia a quanto prevede il suddetto art. 11 del D.Lgs. n. 157/95 e s. m. i..

L'assenza delle dichiarazioni sopra indicate o la mancata corrispondenza a quanto richiesto di tali documenti o dichiarazioni determineranno l'esclusione dalla gara.

## **CAPO II – AGGIUDICAZIONE**

Le valutazioni delle singole offerte saranno effettuate da apposita commissione tecnica all'uopo nominata.

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

Prezzo:	Valore 50/100
Fornitura di prodotti provenienti da Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale; campagna di sensibilizzazione:	Valore 10/100
Progetto laboratori cucina:	Valore 10/100
Progetto gradibilità piatti:	Valore 15/100
Progetto valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa	Valore 15/100

In particolare:

**a) Parametro prezzo:** punteggio massimo 50 punti. Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso, che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente equazione:

Offerta prezzo: valore 50/100

Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'A.C., prima di poter respingere tali offerte, richiede per iscritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta considerati pertinenti secondo le prescrizioni del capitolato speciale e le verifica, tenendo conto di tutte le spiegazioni ricevute ai sensi dell'art. 25 D.Lgs 157/95 e s.m.i.;

**Altri parametri:**

**b) Fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale; realizzazione di una campagna di sensibilizzazione, destinata agli utenti del servizio, sul consumo di tali produzioni.** Verranno valutate le offerte riportanti derrate provenienti da Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale. Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, sono da intendersi idonee, anche se non associate IFAT.

valore max 10/100

**c) Progettazione, allestimento e realizzazione di laboratori di cucina**

valore max 10/100

**d) Progetto sulla gradibilità dei piatti** finalizzato alla redazione di menù e/o alla definizione di differenti modalità di preparazione dei piatti, da parte di gruppi di lavoro costituiti con gli utenti del servizio

valore max 15/100

**e) Progetto di miglioramento dei refettori (in termini di accoglienza e di vivibilità), delle cucine e fornitura di arredi, finalizzati alla valorizzazione ambientale dei locali adibiti all'erogazione del servizio**

valore max 15/100

L'attribuzione del punteggio relativo alla presentazione dei Progetti sopra elencati, sarà ottenuto attribuendo ai medesimi i seguenti punti:

- ◆ Ottimo = 2
- ◆ Buono = 1
- ◆ Discreto = 0,5
- ◆ Scarso = 0
- ◆ Non documentato = -1

Il punteggio finale, sulla base del quale viene assegnato l'appalto, si ricava dal calcolo che segue:

- A) offerta migliore diviso offerta presentata x 50 = punti prezzo
- B) punti ottenuti per fornitura prodotti commercio equo e solidale diviso max punti per stessa fornitura x 10 = punti prodotti commercio equo e solidale;
- C) Punti ottenuti per progetto laboratori di cucina diviso max punti "Progetto laboratori cucina" x 10 = punti per progetto laboratori cucina.
- D) Punti ottenuti per progetto gradibilità piatti diviso max punti "Progetto gradibilità piatti" x 15 = punti per progetto gradibilità piatti.
- E) Punti ottenuti per progetto valorizzazione ambientale dei locali adibiti ad erogazione del servizio diviso max punti "Progetto valorizzazione ambientale.." x 15 = punti per progetto valorizzazione ambientale

Totale punteggio: A+B+C+D+E.

La commissione può, nel pieno rispetto della "par condicio" dei concorrenti e dopo aver già effettuato la valutazione tecnica dei progetti:

- chiedere a tutti i concorrenti invitati, prima di ogni decisione, modifiche ed integrazioni al progetto;
- proporre che l'aggiudicazione sia subordinata all'introduzione di alcune determinate modifiche o varianti al progetto.

La fornitura sarà aggiudicata, alla Ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio.

In caso di parità di giudizio risulterà vincitrice la Ditta che sarà estratta a sorte fra le concorrenti con pari punteggio in seduta pubblica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, purchè il punteggio sia raggiunto con valutazione superiore a zero nel calcolo di cui ai punti: B, C, D, E.

L'aggiudicazione sarà comunicata alla Ditta interessata con lettera raccomandata e costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti.

### **CAPO III – INDICAZIONI GENERALI**

L'appalto ha per oggetto:

- ◆ l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di circa n. 2.560 pasti giornalieri nonché delle pulizie e del riassetto dei locali destinati alla somministrazione dei pasti, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, elementari e medie e per le ulteriori attività promosse dal Comune;
- ◆ la fornitura delle derrate crude e gestione delle cucine interne degli asili nido comunali: preparazione, confezionamento, porzionamento di n. 160 pasti giornalieri, nonché le pulizie delle cucine e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti.

I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legume fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione per le scuole (materne, elementari e medie) e legume refrigerato per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Le derrate destinate all'asilo nido dovranno essere giornalmente fornite al centro di cottura di ciascun nido in legume fresco-crudo.

E' interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.

L'affidamento ha durata triennale e si riferisce agli anni scolastici 2005-2006, 2006-2007, 2007-2008, con scadenza 31 agosto 2008.

Il servizio è fornito secondo il calendario fornito dall'A.C. e di funzionamento degli asili nido e durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare o prorogare, mediante apposito atto amministrativo, l'aggiudicazione del servizio in oggetto, sulla base di quanto stabilito dall'Art. 6 Legge 537/93 modificato con l'Art. 44 della Legge 724/94.

L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini degli asili nido, alunni delle scuole dell'infanzia, elementari e medie inferiori, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei suoi vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.

Eventuali chiarimenti che saranno richiesti dalle ditte interessate saranno pubblicati, entro tre giorni lavorativi dalla data di arrivo della richiesta, esclusivamente sul sito internet [www.comune.settimo-torinese.to.it](http://www.comune.settimo-torinese.to.it) (Appalti dell'Ente – Settore Servizi alla Persona) e pertanto non sarà data risposta individuale.

Le richieste di chiarimenti vanno inviate:

- via fax alla Segreteria del Settore Servizi alla Persona al n. 0118028314
- via e-mail al seguente indirizzo [servizi.alla.persona@comune.settimo-torinese.to.it](mailto:servizi.alla.persona@comune.settimo-torinese.to.it)

Il Capitolato Speciale d'Appalto, il bando di gara e il presente disciplinare con allegato modello di "Richiesta di partecipazione" sono pubblicati sul sito internet di cui sopra.

Settimo T.se, marzo 2005

IL DIRETTORE DEL SETTORE  
SERVIZI ALLA PERSONA  
F.to Dr. Anna Boeri)

MODELLO DOMANDA DI PARTECIPAZIONE  
(da presentare in bollo)

**AL COMUNE DI SETTIMO TORINESE**  
SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA  
PROTOCOLLO GENERALE

P.zza Libertà, 4

10036 SETTIMO TORINESE (TO)

**OGGETTO:** Licitazione privata per il servizio di refezione per le scuole dell'infanzia, elementari e medie, nonché per la fornitura di alimenti crudi e il confezionamento di pasti destinati agli asili nido. Periodo dal 1/9/2005 al 31/8/2008. Domanda di partecipazione alla gara.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ chiede di poter partecipare alla gara indicata in oggetto e, a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/00 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, a tal fine

**DICHIARA**

- di essere \_\_\_\_\_ (titolare, legale rappresentante) della ditta partecipante;
- che la ditta è iscritta alla C.C.I.A.A., per la tipologia di servizio inerente l'appalto in argomento, indicando inoltre:
  - a) la natura giuridica \_\_\_\_\_;
  - b) la denominazione \_\_\_\_\_;
  - c) la sede legale \_\_\_\_\_;
  - d) la data inizio attività \_\_\_\_\_;
  - e) l'oggetto attività \_\_\_\_\_;
  - f) numero iscrizione \_\_\_\_\_;
  - g) codice fiscale ditta \_\_\_\_\_;
  - h) partita I.V.A \_\_\_\_\_;

di indicare i seguenti DATI ANAGRAFICI (nascita, residenza), QUALIFICA e CODICE FISCALE dei legali rappresentanti della ditta (compresi quelli del dichiarante):

---

---

---

---

- l'inesistenza, rispetto all'impresa che rappresenta, delle circostanze di esclusione previste dall'art. 12 del D.Lgs.157/95, s.m.i.;
- l'inesistenza, rispetto all'impresa che rappresenta, delle cause ostative di cui alla Legge 31.5.1965 n. 575 e s.m.i (disposizioni antimafia);
  - che l'Impresa non si avvale del piano individuale di emersione di cui alla Legge 383/2001  
**Oppure (nel caso si sia avvalsa del piano individuale di emersione)**
  - che il periodo di emersione è concluso
  - Che l'Impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge 12.3.1999 n. 68) come da certificazione allegata**  
**Oppure**
  - che l'Impresa non è assoggettata alle norme della legge 68/99

- Che l'Impresa possiede copertura assicurativa che garantisce congrua copertura per danni ai terzi e ai dipendenti
- Che l'Impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- che gli istituti bancari che possono offrire referenze sono i seguenti: \_\_\_\_\_

- di aver realizzato negli anni 2002-2003-2004 il seguente fatturato globale € \_\_\_\_\_, e precisamente:

anno 2002 € \_\_\_\_\_, di cui, nel settore della ristorazione scolastica € \_\_\_\_\_

anno 2003 € \_\_\_\_\_, di cui, nel settore della ristorazione scolastica € \_\_\_\_\_

anno 2004 € \_\_\_\_\_, di cui, nel settore della ristorazione scolastica € \_\_\_\_\_

Pertanto, l'importo del fatturato nel settore della ristorazione scolastica degli ultimi tre anni, ammontante a € \_\_\_\_\_ è almeno pari all'importo complessivo presunto del presente appalto<sup>1</sup>.

- di aver effettuato negli anni 2002-2003-2004 i seguenti servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto forniti ad Enti Pubblici:

#### ANNO 2002

Ente destinatario				
Periodo				
Importo (esclusa Iva)				

#### ANNO 2003

Ente destinatario				
Periodo				
Importo (esclusa Iva)				

#### ANNO 2004

Ente destinatario				
Periodo				
Importo (esclusa Iva)				

- Che il centro di cottura e i magazzini per lo stoccaggio delle derrate utilizzati dall'Impresa per la produzione oggetto dell'appalto sono ubicati ..... (*specificare il luogo*) e, quindi, a distanza non superiore di 35 Km dal centro della Città di Settimo T.se secondo il calcolo ufficiale della distanze chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.;

- Che tutti i locali delle strutture che l'Impresa intende utilizzare per il servizio oggetto dell'appalto sono muniti delle prescritte autorizzazioni sanitarie di legge,;

- Che l'Impresa ha preso visione del Capitolato speciale d'appalto

<sup>1</sup> in caso di raggruppamento temporaneo d'impresa (R.T.I.) tale requisito dovrà essere posseduto dalla capogruppo nella misura del 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20%.

- Che l'Impresa acconsente, ai sensi del D.Lgs.196/2003, al trattamento dei dati personali per motivi esclusivamente legati alla presente gara.

#### ALLEGA

- Illustrazione tecnica delle strutture che l'Impresa intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto, con l'indicazione delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati per la produzione, per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifere utilizzate per i prodotti deperibili;
- Presentazione degli organi tecnici di cui l'Impresa si avvale, particolarmente per l'esercizio dei controlli di qualità;
- Copia del Certificato di qualità UNI EN ISO 9000:2000, rilasciato da un'organizzazione specializzata accreditata "SINCERT" per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto, fatta eccezione per il servizio di produzione pasti nelle cucine degli asili nido comunali per i quali la certificazione ISO 9000 è facoltativa. Tale Certificato cita espressamente la sede o le sedi operative che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente al servizio, intende utilizzare. (Qualora l'Impresa eserciti direttamente il trasporto dei pasti, la certificazione dovrà riguardare espressamente anche tale attività);
- Certificato rilasciato dal competente ufficio, che attesta l'avvenuto adempimento da parte dell'Impresa dell'obbligo di presentare il prospetto informatico di cui all'art. 9, comma 6, della Legge 68/1999 (in caso di R.T.I. il certificato è presentato da tutti i componenti del raggruppamento).

Data, Il sottoscritto (Timbro e firma del legale rappresentante)<sup>2</sup>

(N.B.: allegare copia fotostatica di un valido documento d'identità del sottoscrittore o, in caso contrario, la firma dovrà essere autenticata ai sensi dell'articolo 21, del D.P.R. n. 445/00)

---

<sup>2</sup> In caso di R.T.I. si applica l'art. 11 del D. Lgs. 157/95, come modificato dall'art. 9 del D. Lgs. 65/2000.