

**ALLEGATO N. 1**

**Busta A.**

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

**MODULO DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA E PRIMARIA DI OGLIANICO, ANNI SCOLASTICI DAL 01/01/2021 AL 30/06/2025.

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

CHIEDE

**DI PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA DI OGLIANICO DAL 01/01/2021 AL 30/06/2025.**

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

**DICHIARA**

**ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n° 445/2000 ed in conformità al D.Lgs. n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture":**

**1)** che l'impresa partecipa alla gara

- in forma singola
- ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016 e in forma:

\_\_\_\_\_

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

**2)** di accettare quanto disposto dall'art 48 del D. Lgs. n. 50/2016 e, quindi, di impegnarsi alla formalizzazione di cui al comma 8 dell'articolo sopra citato.

**(dichiarazione da effettuarsi solo ove ne ricorrano i presupposti)**

**3)**

**A)** che i Legali rappresentanti e gli altri soggetti con potere di rappresentanza **attualmente in carica** sono:  
*(in caso di impresa individuale indicare il Titolare)*

| Nome cognome | Luogo e data di nascita | Carica |
|--------------|-------------------------|--------|
|              |                         |        |
|              |                         |        |
|              |                         |        |
|              |                         |        |

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

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

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

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

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

**6)**(in caso di raggruppamenti e consorzi) non incorrere nei divieti di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;

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

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

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

**ovvero, in alternativa**

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

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

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

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

**11)** che l'impresa:

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

**oppure**

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

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

**13)** di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

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

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

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

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

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

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

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

**21)**di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione ed il confezionamento di pasti da asporto per ristorazione collettiva con centro di cottura ubicato entro 25 chilometri dal plesso scolastico;

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

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

**24)**di ottemperare alle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;

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

**26)**che i contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti rispettano le norme di legge;

**27)**che i mezzi di trasporto utilizzati per l'esecuzione del servizio sono predisposti per il trasporto di alimenti come stabilito dal D.Lgs. n. 193/2007 e dal Capitolato d'appalto o, in mancanza, di impegnarsi ad acquisirli successivamente;

**28)**di utilizzare mezzi per la veicolazione dei pasti idonei ai sensi dell'art.43 del D.P.R. 327/1980;

**29)** di aver realizzato un fatturato globale di impresa relativo agli ultimi tre esercizi di importo complessivo almeno pari al 70% dell'importo dell'appalto:

in proprio

per avvalimento

| Nr.                                   | ANNO SCOL. | TIPO DI ATTIVITÀ        | FATTURATO |
|---------------------------------------|------------|-------------------------|-----------|
| 1                                     | 2016/2017  | RISTORAZIONE SCOLASTICA | €         |
| 2                                     | 2017/2018  | RISTORAZIONE SCOLASTICA | €         |
| 3                                     | 2018/2019  | RISTORAZIONE SCOLASTICA | €         |
| <b>FATTURATO COMPLESSIVO TRIENNIO</b> |            |                         | <b>€</b>  |

**30)**di aver effettuato, prima di presentare l'offerta, sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, un sopralluogo e di aver preso esatta conoscenza delle

condizioni di svolgimento del servizio che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta formulata;

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

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

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

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

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

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

**37)** Di dare il proprio consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali n. 2016/679 e meglio noto con la sigla GDPR e di essere informato sul fatto che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente, nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

**38)** Di impegnarsi a rispettare scrupolosamente le normative nazionali e regionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19;

**39)** Di impegnarsi a rispettare scrupolosamente le linee guida, le direttive della direzione didattica e del Comune di Oglianico in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Lì \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

TIMBRO e FIRMA  
(leggibile e per esteso)

\_\_\_\_\_

#### Allega:

- ricevuta del deposito cauzionale provvisorio di Euro 2.280,00 (Duemiladuecentottanta/00) da prestare sotto forma di cauzione o di fidejussione bancaria o polizza fidejussoria, a scelta dell'offerente, a garanzia degli impegni assunti con la presentazione dell'offerta, avente validità di almeno 180 giorni dalla data della gara;
- copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del/i sottoscrittore/i in corso di validità;
- documentazione per avvalimento (per chi ne dovesse far ricorso).

Istruzioni per la compilazione:

1. **La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte contrassegnando, se necessario, le parti che interessano.**
2. **Allegare la fotocopia di un documento di identità in corso di validità del soggetto dichiarante (carta di identità, patente di guida o passaporto).**
3. **Nel caso di Associazione di imprese, (riunite o da riunirsi) o di Consorzi, la presente istanza con tutte le dichiarazioni sopra richieste, dovrà essere compilata e prodotta, pena l'esclusione, da ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento.**
4. La dichiarazione e la documentazione allegata va inserita nella busta A "Documentazione amministrativa".
5. La presente dichiarazione deve essere siglata in ogni pagina e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal rappresentante legale o da suo procuratore; in tale ultimo caso, l'atto di procura dovrà essere allegato, a pena di esclusione, alla presente dichiarazione.

**MODULO** per tabella valutazione qualitativa.

|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>MODULO VALUTAZIONE QUALITATIVA</b> |
|---------------------------------------|

OGGETTO: OFFERTA QUALITATIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA RISTRETTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI OGLIANICO DAL 01/01/2021 AL 30/06/2024.

**TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ AI SENSI DELL'ART. 13 DEL CAPITOLATO D'APPALTO.**

[Barrare i quadratini, al fine di calcolare il punteggio relativo alla qualità]

| PARAMETRI QUALITA'   | SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO   |
|--|--|
| <p><b>1. CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZIO.</b></p> | <p style="text-align: center;"><b><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></b></p> <p>1 A) Prodotti DOP o IGP<br/>A1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>A2) <input type="checkbox"/> utilizzo di prodotti DOP o IGP (<b>indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi</b>):</p> <p>_____;</p> <p>_____;</p> <p>1 B) Prodotti Biologici<br/>B1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>B2) <input type="checkbox"/> utilizzo di prodotti biologici; (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni) (<b>indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi</b>):</p> <p>_____;</p> <p>_____;</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>1 C) Alimenti a filiera corta<br/> C1 <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>C2 <input type="checkbox"/> utilizzo di alimenti a filiera corta: <b>(indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</b></p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>1 D) Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale:<br/> D1 <input type="checkbox"/> nessuno utilizzo di detti prodotti;<br/> D2 <input type="checkbox"/> utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale;<br/> D3 <input type="checkbox"/> utilizzo esclusivo dei prodotti a ridotto impatto ambientale;</p> <p><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>   |
| <p><b>2. DISTANZA DEL PUNTO DI COTTURA DAL PLESSO SCOLASTICO, NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO.</b></p> | <p><b><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></b></p> <p>2.A) Distanza punto di cottura/plesso scolastico (barrare solo la casella che interessa)<br/> A1 <input type="checkbox"/> Distanza compresa tra 16 e 25 km;</p> <p>A2 <input type="checkbox"/> Distanza compresa tra 1 e 15 km;</p> <p>A3 <input type="checkbox"/> Distanza 0 km.</p> <p>2.B) Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato: (barrare solo la casella che interessa)<br/> B1) <input type="checkbox"/> rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p>B2) <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/80 e 1/60 pasti prodotti/giorno</p> <p>B3) <input type="checkbox"/> rapporto inferiore 1/60 pasti prodotti/giorno</p> <p>2.C) Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione nel centro di cottura indicato: (barrare la casella o le caselle che interessano)<br/> C1 <input type="checkbox"/> Presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni</p> <p>C2 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea specifica;;</p> <p>C3 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc,)</p> <p><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p> |
| <p><b>3. PROPOSTE MIGLIORATIVE.</b></p>  | <p><b><i>Barrare la casella o le caselle che</i></b></p>  |

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

Come indicato nel capitolato, art. 13, oltre ai 30 punti attribuibili al massimo per il prezzo del pasto, verranno assegnati al massimo altri 70 punti per la qualità del servizio (**è necessario raggiungere un punteggio minimo di 30 per l'offerta tecnica**). Per la qualità, il punteggio verrà calcolato sommando i punti attribuiti dalla Commissione in base alle caselle che verranno barrate nella tabella sopra riportata.

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

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

Eventuali annotazioni della ditta: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**TIMBRO E FIRMA**  
(leggibile e per esteso)

\_\_\_\_\_

Allega:

- Copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.
- Tutte le autocertificazioni, gli eventuali documenti e le eventuali proposte migliorative

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 e del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali n. 2016/679 e meglio noto con la sigla GDPR:

Si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.