

Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

Prot. 3864

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI MORINO.
(CIG 3164470B3E) PER IL PERIODO 1 OTTOBRE 2011 – 31 DICEMBRE 2013**

BANDO DI GARA

Visto l'art. 20 del D.Lgs. 163/2006 per gli appalti di cui all'allegato B) II

IL RESPONSABILE DELL' AREA AMMINISTRATIVA

RENDE NOTO

Che in esecuzione della determinazione n. 120 del 22-08-2011 avente ad oggetto: "Determina a contrattare per l'affidamento del servizio di refezione scolastica periodo 1 OTTOBRE 2011 – 31 DICEMBRE 2013

IL GIORNO 23 SETTEMBRE ALLE ORE 10:00

Presso la sede del Comune di Morino avrà inizio il pubblico incanto per l'aggiudicazione del seguente servizio: RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO SCOLASTICO 1 OTTOBRE 2011 – 31 DICEMBRE 2013

1) Amministrazione aggiudicatrice

Comune di Morino Via XXIV Maggio snc, Cap. 67050 MORINO (AQ) Telefono 0863/978133 FAX

0863/970027 e-mail retribuzioni@comune.morino.aq.it

Indirizzo Internet www.comune.morino.aq.it

Determinazione a contrarre del responsabile dell' Area Amministrativa del Comune di Morino n. del Responsabile del Procedimento: Sig.ra Lucia D'Orazio

2) Oggetto e Luogo di esecuzione del servizio

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria, nel Comune di Morino

Il servizio si articola nelle seguenti fasi:

- fornitura e preparazione del pasto completo indicato nel menù predisposto dal medico di Struttura Pubblica ed allegato al capitolato;
- trasporto e somministrazione dei pasti nei luoghi di refezione;
- preparazione dei tavoli per consentire il consumo dei pasti;
- disinfestazione, riordino di tutti i locali utilizzati per la prestazione di servizio;
- trasporto dei rifiuti nei cassonetti N.U. ubicati nelle strade comunali;

3) Descrizione del servizio

CPV (Vocabolario Comune per gli appalti) 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

Categoria del servizio: n. 17, numero di riferimento della CPC n. 64 (all. II B alla Direttiva 2004/18/CE del 31.03.2004).

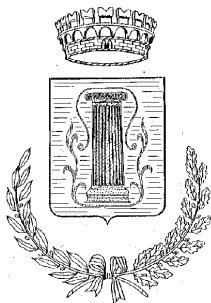
Trattasi di servizio di ristorazione scolastica i cui elementi descrittivi di dettaglio sono contenuti nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

4) Riferimenti normativi

Il servizio è contemplato nell'allegato II B D.lgs. 163/2006 con applicazione del Codice dei Contratti limitatamente agli articoli 65, 68, 225 e a quelli espressamente richiamati nel presente bando.

5) Suddivisione in lotti e varianti

Non è ammessa la suddivisione in lotti; non sono ammesse varianti.



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

6) Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni 3 (tre) decorrenti dal 01.10.2011 al 31.12.2013. A tale data l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

L'Amministrazione Comunale si potrà comunque riservare la facoltà di prorogare il contratto solo nel caso in cui sussistano comprovate ragioni tecniche ed economiche di opportunità, convenienza e pubblico interesse e sempre che la facoltà non risulti in contrasto con il quadro normativo per tempo vigente.

Allo scadere del contratto, in caso di nuova gara, l'appaltatore è vincolato alle medesime condizioni previste dal presente capitolato alla continuità del servizio sino ad esperimento delle procedure di aggiudicazione.

6 bis) Ripetizione dell'appalto

L'amministrazione comunale, alla scadenza dell'appalto previa valutazione della qualità del servizio prestato dall'appaltatore, si riserva la facoltà di chiedere all'AGGIUDICATARIO la ripetizione del contratto stesso per la medesima durata ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. B del D.Lgs. 163/06.

7) Importo a base d'asta e valore complessivo dell'appalto

L'importo a base d'asta, individuato nel costo unitario del pasto, è di Euro 5,00 oltre IVA

Il numero dei pasti da fornire è stimato in via presuntiva in numero 7.000 annui e 50 giornalieri.

L'importo annuale dell'appalto è stimato in presunte Euro 35.000 oltre IVA.

Tale importo è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati senza che ciò comporti variazioni al prezzo unitario offerto in sede di gara.

8) Cauzioni

Il concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare ai sensi dell'art. 75 del D.Lvo 163/2006 una cauzione provvisoria di Euro 1.662,50 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, da costituire secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici muniti della certificazione UNI EN ISO 9001/2000 per le attività di erogazione di servizi di ristorazione collettiva, gestione mense scolastiche e ospedaliere.

L'Impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lvo 163/2006.

9) Finanziamento

Il contratto di appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Morino

Le modalità di pagamento sono descritte nel Capitolato Speciale di Appalto.

10) Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 comma 1 del D.Lvo 163/2006 la cui sede non disti più di 30 Km dalla sede scolastica

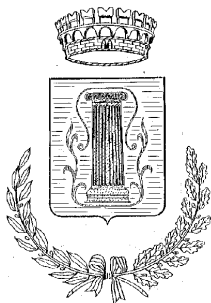
11) Ammissione alla gara

Per poter essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti sotto elencati di ordine generale, idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e capacità tecnica:

11.1 essere iscritti nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione in ambito scolastico

11.2 Essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali.

11.3 Non trovarsi nelle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con altre Imprese



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

che partecipano alla gara, o di imputabilità dell'offerta ad un unico centro decisionale. A tal fine il concorrente presterà, in alternativa, una delle dichiarazioni di cui all'art. 38, comma 2 del D.Lgs 163/06, così come modificato dal D.P.R. 207/2010;

11.4 Non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 co. 1 lett. a) b) c) d) e) f) g) h) i), m) e mter del D.Lvo 163/2006 o in situazioni di incapacità a contrarre con la P.A.

11.5 Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore.

11.6 Essere in regola con gli obblighi della sicurezza;

11.7 Essere in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

11.8 Aver realizzato negli ultimi 3 esercizi (2008 – 2009 – 2010) servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto (Ristorazione Scolastica).

11.9 Oltre ad aver preso conoscenza ed aver accettato tutte le condizioni contenute nel Capitolato speciale i partecipanti dovranno disporre :

- di un centro cottura, in proprietà o affitto di dimensioni, attrezzature e personale adeguato, tale da supportare la produzione e la consegna di almeno 50 pasti giornalieri entro le ore di recapito di cui al capitolato.

- della capacità d'attuare un programma d'emergenza da attivare nel caso di inutilizzabilità del centro di cottura e lavorazioni delle derrate alimentari.

11.10 Aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, della cucina, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta.

11.11 Aver acquisito ed esaminato il Capitolato Speciale di Appalto, il bando, e la documentazione allegata e di accettarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e dichiarare che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti e delle condizioni sopra elencate mediante dichiarazione sostitutiva da redigersi in conformità alle disposizioni del D.P.R. del 28/12/2000 n. 445 preferibilmente utilizzando i modelli sub B e sub C predisposti dalla Stazione Appaltante ed allegati al capitolato di gara, e secondo le modalità ivi riportate. E' consentito produrre in luogo delle dichiarazioni sostitutive o in luogo di singole parti delle medesime, le certificazioni relative in corso di validità.

12) Obbligo del sopralluogo.

Fatta eccezione per la Ditta incaricata all'esecuzione del servizio in appalto per l'a.s. 2010/2011, è obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali dove devono eseguirsi i servizi, a pena di esclusione dalla gara

Il sopralluogo sarà condotto a cura dell'ufficio tecnico del Comune di Morino e potrà essere effettuato previo appuntamento chiamando il n. 0863/978133

L'incaricato rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'impresa e munito di delega.

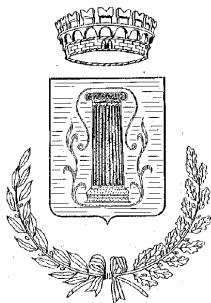
13) Procedura di gara

Procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma 37 e art. 55 comma 5 D.Lgs. 163/2006.

14) Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lvo 163/2006.

Il punteggio massimo di 100 punti sarà così ripartito:



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

1) Offerta tecnica punti massimo 50

2) Offerta economica punti massimo 50

L'offerta sarà valutata in base ai sotto indicati criteri e punteggi:

A) PROGETTO TECNICO – Punti 50

PARAMETRI QUALITA' Punteggi

1. Autocertificazione relativa, al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica Punti 5

2. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati Punti 5

3. Documentazione o autocertificazione attestante il possesso di Certificazioni I.S.O 9001:2008. Punti 5

4. Ubicazione centro cottura rispetto alla sede scolastica massimo 35 Punti

entro i 5 Km. Punti 35

entro i 15 km Punti 25

entro i 25 Km. Punti 15

Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dall'impresa aggiudicataria costituiscono formale impegno e sono quindi integralmente recepiti nel contratto.

Saranno ammessi alla valutazione economica solo i concorrenti che avranno conseguito almeno 30 punti sui 50 disponibili nella valutazione del progetto tecnico.

B) OFFERTA ECONOMICA- Punti 50

PREZZO UNITARIO A PASTO :

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà comunque superare, a pena di esclusione € 5,00, IVA esclusa

Il punteggio massimo verrà assegnato al maggior unico ribasso percentuale offerto sui prezzi posti a base d'asta. Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = 50 \times \text{valore singola offerta} / \text{Valore offerta più alta}$$

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art.77 R.D. n. 827/1924.

15) Sub-appalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. Non è consentito il sub-appalto del servizio assunto.

16) Accesso alla documentazione relativa alla gara

Il presente bando, il Disciplinare di Gara, il Capitolato Speciale di gara ed i modelli relativi alla partecipazione alla Gara sono disponibili su internet, all'indirizzo www.comune.morino.aq.it ed eventuali ulteriori informazioni possono esser richieste a: Comune di Morino

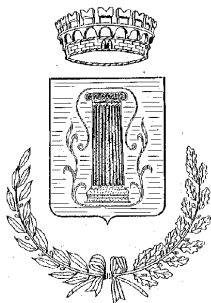
17) Termine per il ricevimento delle offerte:

entro e non oltre le ore 12.30 del giorno 22 Settembre

18) Modalità di apertura delle offerte

Data ora e luogo: l'apertura dei plichi e l'esame della documentazione contenuta nella busta A avrà luogo presso la sede municipale del Comune di Morino, il giorno 23 settembre 2011

19) Informazioni complementari



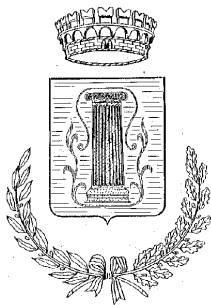
Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

1. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.
2. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.
3. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.
4. Non sono ammesse offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione delle cifre dell'offerta.
5. Non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altra gara di appalto.
6. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o sul quale non sia apposto l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara e non risulti debitamente sigillato con ceralacca o con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura in modo da garantirne l'integrità.
7. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
8. Non sono ammesse offerte in aumento. In caso di discordanza tra valori espressi in cifre e valori espressi in lettere saranno presi in considerazione quelli più favorevoli all'Amministrazione. In caso di offerte valutate con punteggio complessivo identico, si aggiudicherà l'appalto l'offerta con il prezzo più basso. Nel caso di migliori offerte uguali, sia nel punteggio dell'offerta tecnica sia nel punteggio dell'offerta economica si procederà all'aggiudicazione ai sensi del disposto di cui all'articolo 77 del R.D. n. 827 del 23 maggio 1924.
9. L'offerta è valida per 180 giorni decorrenti dal termine ultimo di scadenza per la presentazione dell'offerta.
10. Il possesso di tutti i requisiti meramente dichiarati dal concorrente che risulterà aggiudicatario provvisorio della gara, dovrà essere comprovato dal medesimo -a pena di decadenza- mediante la consegna di idonea documentazione entro il termine indicato nella specifica richiesta in tal senso da parte del responsabile del procedimento.
11. La non presentazione di tutti gli elementi e documenti richiesti, la non rispondenza anche di un solo elemento e documento rispetto a quanto richiesto e dichiarato, determinerà l'esclusione dalla partecipazione della gara e l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. In tal caso si procederà all'aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente secondo in graduatoria.
12. Verificato il possesso dei requisiti e dopo gli adempimenti di legge il Responsabile del servizio provvederà all'aggiudicazione definitiva.
13. L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria, ma non per l'Amministrazione, fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.
14. Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.
15. Il provvedimento di aggiudicazione definitiva verrà pubblicato all'Albo Pretorio on line del Comune di Morino sul sito internet www.comune.morino.aq.it. **sul sito dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici.**
16. Ogni altra prescrizione ed informazione per la presente gara è contenuta nel disciplinare di gara parte integrante del presente bando, a cui si fa esplicito riferimento, nonché al capitolato speciale di gara.

Morino lì, 22-08-2011

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
AMMINISTRAZIONE GENERALE
F.TO Lucia D'Orazio



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DEI PASTI PER IL SERVIZIO MENSA SUOLA MATERNA PERIODO 01 OTTOBRE 2011 – 31 DICEMBRE 2013

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Costituiscono oggetto d'appalto la fornitura e preparazione del pasto completo indicato nel menù predisposto dal medico di Struttura Pubblica ed allegato al capitolato, trasporto e somministrazione dei pasti nei luoghi di refezione, preparazione dei tavoli per consentire il consumo dei pasti, disinfestazione, riordino di tutti i locali utilizzati per la prestazione di servizio, trasporto dei rifiuti nei cassonetti N.U. ubicati nelle strade comunali;

Art. 2 Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni 3 (TRE) decorrenti dal 01.10.2011 al 31.12.2013. A tale data l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

L'Amministrazione Comunale si potrà comunque riservare la facoltà di prorogare il contratto solo nel caso in cui sussistano comprovate ragioni tecniche ed economiche di opportunità, convenienza e pubblico interesse e sempre che la facoltà non risulti in contrasto con il quadro normativo per tempo vigente.

Allo scadere del contratto, in caso di nuova gara, l'appaltatore è vincolato alle medesime condizioni previste dal presente capitolato alla continuità del servizio sin ad esperimento delle procedure di aggiudicazione.

Art. 2.1 Ripetizione dell'appalto

L'amministrazione Comunale, alla scadenza del contratto, previa valutazione della qualità del servizio prestato dall'appaltatore, si riserva la facoltà di chiedere all'Aggiudicatario la ripetizione del contratto stesso per la medesima durata ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b) del D.lgs. 163/2006.

Art. 3 Sedi refezione scolastica e utenti

Gli utenti destinatari del servizio sono: gli alunni della Scuola Materna, gli insegnanti ed altri autorizzati con somministrazione su 5 giorni settimanali e per n. 50 pasti giornalieri previsti

Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

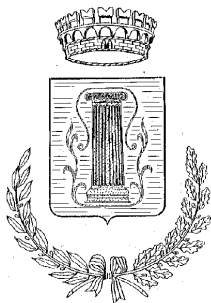
Il servizio dovrà essere svolto anche per minori o maggiori quantitativi ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Art. 4 Prezzi

La compravendita dei pasti avrà luogo sulla base del prezzo unitario definito in sede di gara

Il prezzo del pasto è da ritenersi comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, trasporti, consegne, distribuzione, lavaggio stoviglie, pulizie locali ed ogni altra voce a carico della ditta fornitrice così come specificato nel presente capitolato all'art. 1. Il prezzo deve rispondere pienamente a tutto quanto chiesto dal presente capitolato.

Art. 5 Locali ed impianti



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

La ditta provvederà alla cottura e alla confezionatura dei pasti presso gli impianti della ditta fornitrice dichiarati, in sede di gara, conformi alle richieste dell'amministrazione comunale ed alle norme vigenti. Il tempo intercorrente tra la cottura del pasto e la consegna alle rispettive scuole non deve superare 30 minuti. I pasti dovranno essere disponibili presso i locali della scuola oggetto d'appalto in tempo utile per l'orario previsto per la somministrazione.

La distribuzione degli stessi avverrà nei locali messi a disposizione del Comune presso la sede scolastica

La ditta dovrà fornire tutti gli utensili necessari al servizio, nonché ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro dir si voglia, ritenuti indispensabili per il servizio.

Art. 6 Menù: Variazioni e diete speciali

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dal menù allegato 1 al presente capitolato. La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9.30 dal personale in servizio presso la sede scolastica.

E' consentita la variazione del menù previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio del Comune, che provvederà ad inviarlo agli organi competenti per la predisposizione del menù specifico e, successivamente, a trasmettere copia del menù predisposto all'Appaltatore. Si declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o ai centri di cottura.

Art. 7 Trasporto pasti

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e propri della Ditta aggiudicataria, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nei tempi previsti all'art. 5 e nel rispetto nel pieno rispetto delle norme igieniche.

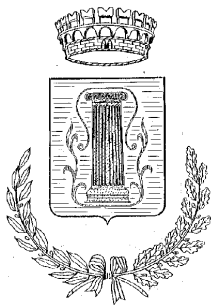
Art. 8 Disposizioni per il personale

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice. Tutto il personale utilizzato per il servizio dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria secondo le leggi vigenti; La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'elenco di tutto il personale previsto per l'espletamento del servizio con l'indicazione dei nominativi e della qualifica funzionale.

Art. 9 Controlli

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di controllo, HCCCP.

Art. 10 Smaltimento rifiuti



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori dislocati all'esterno dei locali mensa. E' prevista la raccolta differenziata della frazione umida, della carta, del vetro e della plastica.

Art. 11 Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre assicurato in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore.

Art. 12 Assicurazioni

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una Compagnia di assicurazione.

Art. 13 Cauzione provvisoria

Ai fini della partecipazione all'appalto deve essere costituita apposita cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo presunto dell'appalto, con le modalità previste dai documenti di gara.

Art. 14 Deposito cauzionale definitivo

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione e dovrà essere versata in uno dei modi previsti dalla legge.

Art. 16 Divieto di cessione o sub-appalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. Non è consentito il sub-appalto del servizio assunto.

Art.16 Contestazioni

Il committente farà pervenire per iscritto all'appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

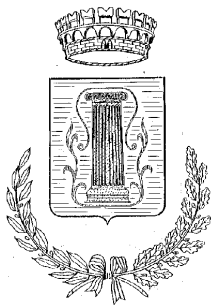
Art. 17 Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro del Tribunale di AVEZZANO

Art. 18 spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 19 Pagamenti



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

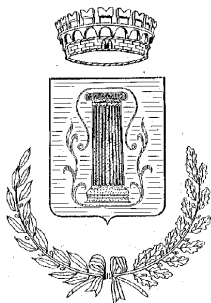
Spetta alla Ditta aggiudicataria, a compenso della fornitura che andrà ad assumere, il corrispettivo calcolato sul prezzo unitario per pasto definito all'aggiudicazione.

La fatturazione dovrà essere eseguita dalla ditta fornitrice alla fine di ogni mese sulla base dei pasti forniti nel periodo considerato. La fattura dovrà essere dettagliata, riportare i dati necessari per la corretta individuazione del numero dei pasti consumati, distinto per per numero di alunni, numero insegnati.

Il pagamento del corrispettivo avverrà a 60 gg dal ricevimento della fattura, con mandato di pagamento, tramite la tesoreria comunale.

Art. 20 Disposizioni finali

Per tutto quanto non indicato nel presente capitolato si farà riferimento alle norme di Legge



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

Dichiarazione sostitutiva allegata all'istanza di ammissione al pubblico incanto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Morino per il periodo 01 Ottobre 2011 – 31 Maggio 2014 e resa ai sensi D.P.R. 28.12.2000 n. 445

Il Sottoscritto/a _____
Nato/a _____ il _____
Residente nel Comune di _____ prov. _____
Via _____ Codice fiscale _____
In qualità di _____
della Ditta _____
Con sede legale nel Comune di _____ Prov. _____
Via _____
Con sede operativa nel Comune di _____ Prov. _____
Via _____
Con codice fiscale n. _____ Con partita Iva n. _____
Tel. N. _____ Fax n. _____

Al fine di partecipare al pubblico incanto in oggetto come:
Ai sensi degli artt. 38,46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

1) che la ditta è iscritta presso la Camera di Commercio Registro Imprese di _____ al n. _____, per attività di ristorazione

(Per le Cooperative)

2) ... che l'impresa è iscritta all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio;

(Per le Cooperative sociali)

3) ...che l'impresa è iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

4) ... che l'impresa dichiara di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

5) che la ditta non si trova nelle condizioni ostative previste dalla legislazione antimafia di cui alla legge 575/1965 e ss.mm;

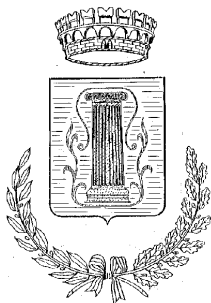
6) che la ditta non si trova in nessuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di appalti, di cui al comma 1. lettere a),d),e),g),h),i), l),m) dell'art. 38 del D.lgs. 163/2006 e precisamente:

a) che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

d) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

e) che non ha commesso violazioni gravi, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

stazione appaltante che bandisce la gara; o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'art. 48 bis, commi 1 e 2 bis, del DPR 29.09.73, n. 602;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC) di cui all'rt. 2, comma 2 del DL 25.09.92, n. 210, convertito con modificazioni, dalla L. 22.11.02, n. 266;

l) che presenta la certificazione di cui all'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2 dell'art. 38 D.lgs. 163/06 che consente l'autodichiarazione sotto elencata;

m) nei cui confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.

7) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi versamenti

8) di aver svolto e/o in corso di esecuzione nell'ultimo triennio (2008/2009/2010) servizi identici o analoghi a quelli oggetto della presente gara,

DICHIARA ALTRESI'

Ai sensi dell'art. 47 del DPR 28.12.2000 n. 445

a) di essersi recato sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto (ed in tal senso allega la specifica probante attestazione) e di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, dalla cucina, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, nonché della disponibilità e del costo della manodopera di tutti le circostanze generali e particolari che possono aver influenza sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta;

b) che, conseguentemente, non potrà sollevare nessuna obiezione per qualsiasi difficoltà che dovessero insorgere nel corso dei servizi in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo all'ubicazione nonché alla natura e alle caratteristiche dei servizi da espletare.

c) che, con la semplice presentazione dell'offerta riconosce di essersi reso pienamente edotto e di aver tenuto debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze ad esse connesse che possono aver influenza sull'esecuzione del contratto e sulla determinazione dei prezzi.

d) di aver tenuto conto nel redigere l'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;

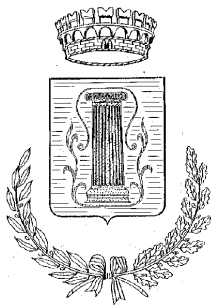
e) di aver esaminato il capitolato speciale di appalto, il bando, e la documentazione tecnica allegata e di accertarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e dichiara che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizione di cui agli atti di gara;

f) di essere informato ai sensi e per gli effetti del D.L.vo 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del provvedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche in virtù di quanto espressamente specificato nel bando di gara.

g) 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.

Inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dal Comune ai sensi dell'art. 1456 del codice civile;

_____, li, _____



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

IN FEDE

(firma leggibile)

AVVERTENZA:

In allegato alla presente, a pena di esclusione:

- 1) deve essere prodotta fotocopia non autentica di documento di identità del sottoscrittore;
- 2) Impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, a garanzia di quanto previsto dall'articolo 113 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., qualora l'offerente risultasse affidatario;

AVVERTENZA: La presente dichiarazione deve essere resa da tutti i soggetti di seguito elencati 1) Dal titolare se trattasi di impresa individuale; 2) Tutti i soci o dal Direttore tecnico se trattasi di S.N.C; 3) tutti i soci accomandatari se trattasi di SAS; 4) tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza o dal direttore tecnico o dal socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci per gli altri tipi di società o consorzio;

Dichiarazione sostitutiva (allegata all'istanza di ammissione al pubblico incanto per il servizio di ristorazione scolastica dei soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. B) e C) del D.Lgs 163/2006

Il/la sottoscritto/a _____
Nato/a il _____ a _____ Prov. _____
In qualità di _____
Dell'Impresa _____
Con sede in _____ Cap. _____ (Prov. _____)
Via _____ n. _____
Codice Fiscale _____ e P.IVA _____
Telefono _____ e FAX _____

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,
DICHIARA

a) nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

b) che: (barrare una casella)

nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanne passate in giudicato, o emessi decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, né condanne, con una sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

c) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c) del D.Lgs. n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/03 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____, li _____

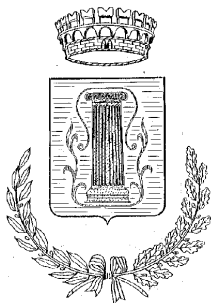
IN FEDE

(firma leggibile)

AVVERTENZA:

In allegato alla presente, a pena di esclusione:

1) deve essere prodotta fotocopia non autentica di documento di identità del sottoscrittore;



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER LA SCUOLA MATERNA DEL COMUNE DI MORINO
(CIG 3164470B3E)**

PER IL PERIODO 1 OTTOBRE 2011 – 31 DICEMBRE 2013

DISCIPLINARE DI GARA

1) MODALITA' DI COLLAZIONE SIGILLATURA E TERMINI DI SPEDIZIONE DEL PLICO GENERALE

Per lo svolgimento della gara i concorrenti dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Morino, Via XXIV Maggio snc 67050 Morino (AQ) -improrogabilmente entro i termini indicati nel bando di gara (ore 12.30 del 23 Settembre 2011), un unico plico di offerta idoneamente chiuso e sigillato con modalità tali da garantire l'integrità, controfirmato su tutti i lembi di chiusura, riportante all'esterno del frontespizio, oltre al nominativo della Società offerente, l'oggetto della presente gara:

"GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL
COMUNE DI MORINO (AQ)

Le modalità di invio del plico sono lasciate alla libera scelta delle società concorrenti, attraverso il servizio postale, la consegna diretta o tramite corriere.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo e per qualsiasi causa, lo stesso non giungesse perfettamente integro al citato Ufficio Protocollo entro il previsto termine.

Dopo tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva dell'offerta precedente.

Non saranno ammesse offerte per telegramma o telefax né altre condizionate o espresse in modo indeterminato. Il plico dovrà contenere n° 2 (Due) buste, a loro volta chiuse e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, che dovranno riportare, oltre al nominativo della Società offerente, anche le seguenti scritte:

BUSTA N°1 "CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE"

BUSTA N°2 "PROGETTO TECNICO "

BUSTA N°3 "OFFERTA ECONOMICA"

A pena di esclusione dalla gara il plico generale dovrà essere chiuso e sigillato con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato, controfirmato sui lembi di chiusura.

La data di arrivo del plico, apposto dall'ufficio Protocollo del Comune, farà fede ai fini dell'osservanza del termine perentorio sopra indicato.

2) MODALITA' E CONDIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEL DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale di cui al punto n. 8) del bando di gara dovrà rispettare quanto segue:

-dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

b) mediante fidejussione bancaria;

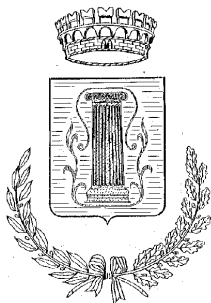
c) mediante polizza assicurativa;

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, a pena di esclusione, dovrà:

_ ai sensi dell'articolo 75, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, avere validità per almeno 180 giorni;

_ essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

A riguardo, si precisa che:



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

-il deposito cauzionale provvisorio copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

-il concorrente che risulterà aggiudicatario, a garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti e prima della stipula del contratto, dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo le condizioni di cui all'articolo 113, del decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006, nelle forme ammesse dalla legge.

La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n.163 da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

3) MODALITA' DI REDAZIONE E COLLAZIONE DEL PROGETTO TECNICO (busta n. 2) DELL'OFFERTA ECONOMICA (busta n. 3)

3.1 Il Progetto tecnico dovrà essere sottoscritto dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa o dal procuratore del legale rappresentante.

-dovrà essere racchiuso in un busta sigillata con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura "Busta n. 2 Progetto tecnico "

3.2 A pena di esclusione dalla gara, l'offerta economica, redatta in competente bollo utilizzando preferibilmente il modello allegato al presente disciplinare, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa, dovrà essere racchiusa in un busta sigillata con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura "Busta n. 3 Offerta Economica"

Essa dovrà contenere:

-L'indicazione del prezzo unitario del pasto espresso in cifre ed in lettere

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

In caso di discordanza tra cifre e lettere prevarrà il valore più favorevole alla stazione appaltante

4) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DEI REQUISITI RICHIESTI NEL BANDO

A pena di esclusione dalla gara, in conformità alle disposizioni del DPR 28.12.2000 n. 445, la documentazione da produrre per la partecipazione alla gara secondo quanto richiesto al punto 11 del bando di gara dovrà essere la seguente:

BUSTA N°1 "CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE"

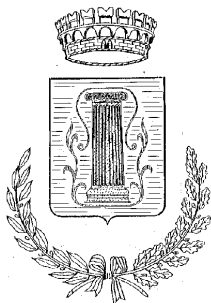
Il Concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione:

a) domanda di partecipazione alla gara , in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente con le modalità descritte al bando di gara, utilizzando preferibilmente il modello sub lett. A allegato al presente disciplinare.

b) dichiarazione sostitutiva , ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, utilizzando preferibilmente il modello Sub lett. B allegato al presente disciplinare di gara e contenente, a pena di esclusione, tutte le dichiarazioni riportate nell'allegato stesso relative ai requisiti di cui al punto 11 del bando.

c) dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, utilizzando preferibilmente il modello Sub lett. C allegato al presente disciplinare di gara e contenente, a pena di esclusione, tutte le dichiarazioni riportate nell'allegato stesso relative ai requisiti di cui al punto 11 del bando.

d) La cauzione provvisoria di € 1.662,50= (2% valore stimato a base d'asta), a garanzia dell'adempimento degli obblighi, da prestarsi tramite fidejussione bancaria o polizza assicurativa
Per tale cauzione provvisoria si fa riferimento all'art.75 del D. Lgs. 163/2006.



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto imputabile all'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria, mentre è restituita, ad avvenuta aggiudicazione, alle altre imprese non aggiudicatarie.

e) Certificazione ISO 9001/2000 in originale o copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del DPR 445/2000, nel caso si intenda usufruire della del 50% sull'importo dovuto per la cauzione provvisoria;

f) Attestazione rilasciata dall'ufficio preposto della stazione appaltante, relativa all'avvenuto sopralluogo effettuato presso i locali ove i servizi devono essere prestati;

g) Il capitolato speciale d'oneri controfirmato per accettazione su ogni pagina dai legali rappresentanti

AVVERTENZA:

L'assolvimento degli obblighi di contribuzione a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dovrà essere dimostrato:

5) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio, osservando i criteri indicati a fianco di ogni parametro di qualità:

1. PROGETTO TECNICO – Punti 50 –

PARAMETRI QUALITA' SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO:

PARAMETRI QUALITA' Punteggi

1. Autocertificazione relativa, al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica Punti 5
2. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati Punti 5
3. Documentazione o autocertificazione attestante il possesso di Certificazioni I.S.O 9001:2008. Punti 5
4. Ubicazione centro cottura rispetto alla sede scolastica massimo 35 Punti
entro i 5 Km. Punti 35
entro i 15 km Punti 25
entro i 30 Km. Punti 15

Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dall'impresa aggiudicataria costituiscono formale impegno e sono quindi integralmente recepiti nel contratto.

Saranno ammessi alla valutazione economica solo i concorrenti che avranno conseguito almeno 30 punti sui 50 disponibili nella valutazione del progetto tecnico.

B) OFFERTA ECONOMICA- Punti 50

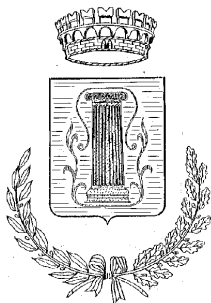
PREZZO UNITARIO A PASTO :

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà comunque superare, a pena di esclusione € 5,00, IVA esclusa

Il punteggio massimo verrà assegnato al maggior unico ribasso percentuale offerto sui prezzi posti a base d'asta. Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = 50 \times \frac{\text{valore singola offerta}}{\text{Valore offerta più alta}}$$

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica. In



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art.77 R.D. n. 827/1924.

6) PROCEDURA DI GARA - SVOLGIMENTO DELLA GARA

La Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art.84 D.L.vo 163/06, il giorno 23/09/2011 alle ore 10.00 presso la Sala Giunta del Comune di Morino, in seduta pubblica sulla base della documentazione contenuta nei plichi presentati procederà a :

a) A verificare la correttezza formale dei plichi e della documentazione ed in caso negativo ad escludere dalla gara i concorrenti cui esse di riferiscono.

b) A verificare che la documentazione contenuta nella busta n. 1 "Documentazione amministrativa " sia conforme a tutte le prescrizioni contenute nel Bando, nel Disciplinare e negli allegati, e se del caso ad escludere dalla gara il concorrente la cui documentazione non rispecchi tutte le prescrizioni richieste.

Nella stessa seduta pubblica la commissione valuterà le offerte tecniche ammesse e contenute nella Busta n. 2 " Progetto tecnico" assegnando i relativi punteggi secondo i parametri indicati nel disciplinare di gara formulando la relativa graduatoria di merito. Di seguito procederà all'apertura della Busta n. 3 "Offerta economica", verificando, prima la correttezza dell'offerta presentata, poi attribuendo i punteggi sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara.

Di seguito si procederà a sommare i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica ed a formare la graduatoria di merito con l'aggregazione dei risultati.

Se la prima migliore offerta della graduatoria risulti anormalmente bassa secondo i criteri di cui all'art.86 comma 2 D.L.vo 163/06 (Criterio dei 4/5) verranno seguiti il procedimento e le modalità di cui agli artt. 87 e 88 del D.L.vo 163/06.

La Commissione procederà ad aggiudicare provvisoriamente il servizio al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato con un'offerta non anomala.

Successivamente la Commissione di gara trasmetterà gli esiti di gara al Responsabile dell'Area Amm. Generale, che procederà agli adempimenti propedeutici all'aggiudicazione definitiva.

ALLEGATI:

MODELLO sub lett. A): istanza di ammissione

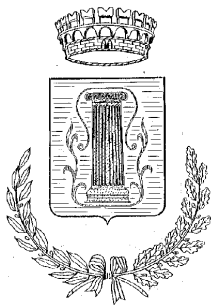
MODELLO sub lett. B): dichiarazione sostitutiva

MODELLO sub lett. C): dichiarazione sostitutiva dei soggetti di cui all'art. 38 comma 1 lett. B) e C) Dlgs. 163/06

MODELLO sub lett. D): offerta economica

Il Responsabile Area

F.to Lucia D'Orazio



Comune di Morino

Provincia di L'Aquila

Marca da
bollo

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 1^A OTTOBRE
2011 AL 31 DICEMBRE 2013.
CIG 3164470B3E

Il sottoscritto _____

Nato a _____ Prov. _____

Il _____ In qualità di _____

della ditta _____

con sede legale in via _____ n. _____

Città CAP Prov. _____

Telefono Fax _____

e-mail _____

Codice Fiscale _____

Partita IVA _____

Consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previsti in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione questa impresa decadrà dai benefici e dalle autorizzazioni per le quali la dichiarazione è stata rilasciata

CHIEDE

Di essere ammesso al pubblico incanto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso il
Comune di Morino dal 1^A Ottobre 2011 al 31 Dicembre 2013

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

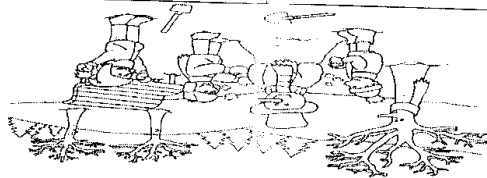
_____, li, _____

IN FEDE

(firma leggibile)

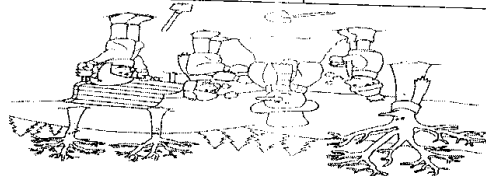
A pena di esclusione alla presente istanza dovrà essere allegata la fotocopia di un documento d'identità in
corso di validità del/i sottoscrittore/i.

Menu Invernale 1a Settimana



Lunedì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	70
Tonno	20	20
Pomodoro	70	70
Odon	q.b.	5
Olio	q.b.	5
Bastoncini di merluzzo	80	100
Patate	150	150
Olio	10	10
Latte	50	50
Burro	5	5
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150
Quantità pro capite in grammi		
Materna	50	70
Elementare	20	20

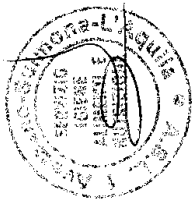
Pasta al tonno
Bastoncini di merluzzo
Purè di patate
Frutta
Pane



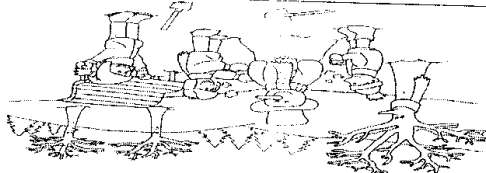
Martedì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta all'uovo	30	40
Cipolla	5	5
Carota	20	20
Sedano	20	20
Zucchine	15	15
Patate	20	20
Pomodori pelati e odori	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5
Olio	10	10
Latte	50	50
Burro	5	5
Lattuga	150	150
Olio	10	10
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150
Quantità pro capite in grammi		
Materna	30	40
Elementare	20	20

Minestra in brodo vegetale
Hamburger alla pizzaiola
Insalata
Frutta di stagione
Pane



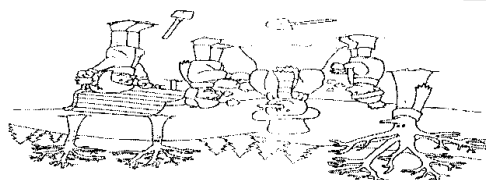


Giovedì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	Materna	Quantità pro capite in grammi
Pomodori pelati	50	70
Olio	70	70
Parmigiano Reggiano	5	5
Odori	5	5
Petto di pollo	q.b.	q.b.
Olio	80	100
Farina, latte, saliva	5	5
Patate	q.b.	q.b.
Carote	100	100
Olio	40	40
Pane	40	50
Yoghurt	125	125



Penne al pomodoro
Petto di pollo al latte
Patate e carote
Pane
Yoghurt

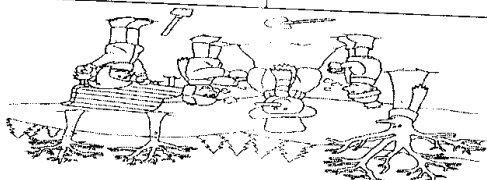
Venerdì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	Materna	Quantità pro capite in grammi
Piselli	40	50
Prosciutto cotto	30	40
Odori	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Uovo	1cad	150
Parmigiano Reggiano	5	5
Olio	q.b.	q.b.
Verdura	150	150
Olio	5	5
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150



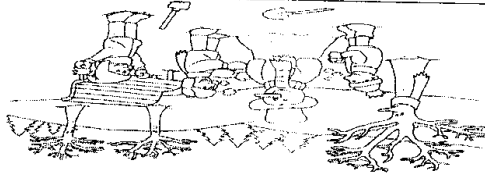
Pasta con piselli e prosciutto
Uovo alla coque o in camicia o
frittata
Verdura bollita
Frutta
Pane



Venerdì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	Materna
Vitellone magro tritato	30	Elementare
Pomodori pelati	70	
Odori	70	
Olio	q.b.	
Mozzarella	5	
Patate	80	
Olio	150	
Pane	40	
Frutta di Stagione	150	

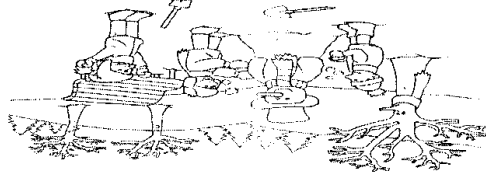


Pasta asciutta al ragù
 Mozzarella
 Patatine fritte
 Pane
 Frutta di stagione



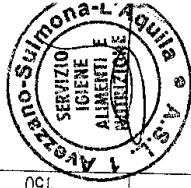
Pasta con lenticchie
Polpette di bovino al forno
Patate al forno
Pane
Frutta di stagione

Lunedì		LISTA DEGLI ALIMENTI	
Pasta	40	Materna	30
Lenticchie	30	Elementare	40
Carota	20		20
Olio	20		5
Pomodori, odori	5		q.b.
Macinato di bovino magro	70		90
Uovo	5		5
Parmigiano Reggiano	5		5
Aglio, prezzemolo	5		q.b.
Olio	5		5
Patate	150		150
Olio	10		10
Pane	40		50
Frutta di Stagione	150		150



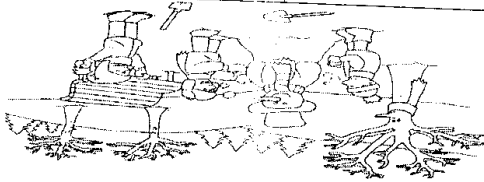
Pasta al forno
Mozzarella
Verdura bollita
Pane
Frutta di stagione

Martedì		LISTA DEGLI ALIMENTI	
Pasta	30	Materna	30
Pomodori pelati	40	Elementare	40
Macinato di bovino magro	100		100
Mozzarella	30		30
Olio	20		20
Parmigiano	5		5
Aromi	5		5
Mozzarella	q.b.		q.b.
Mozzarella	80		100
Verdura	150		150
Olio	10		10
Pane	40		50
Frutta di Stagione	150		150



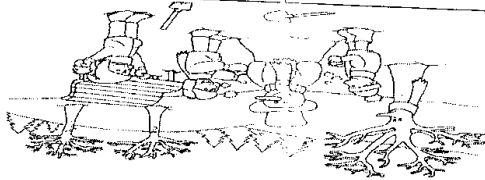


Giovedì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Tortellini	Materna	Quantità pro capite in grammi
Pomodori pelati	70	90
Odori	70	70
Olio	q.b.	5
Parmigiano Reggiano	5	5
Prosciutto cotto	40	45
Prosciutto crudo	100	100
Piselli	10	10
Olio	40	50
Pane	150	150
Frutta di Stagione		

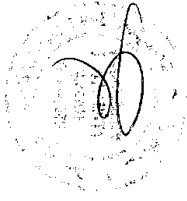


Tortellini al pomodoro
Prosciutto crudo/cotto
Piselli
Pane
Frutta di stagione

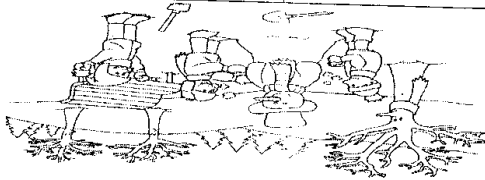
Venerdì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	Materna	Quantità pro capite in grammi
Fagioli secchi	30	40
Pomodori pelati	25	25
Odori	10	10
Olio	q.b.	5
Fesa di tacchino	5	5
Odori	70	90
Olio	q.b.	5
Carote	40	40
Patate	40	40
Piselli	40	40
Pane	40	50
Frutta di Stagione		



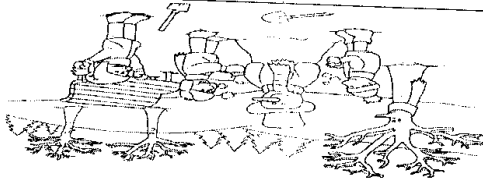
Pasta e fagioli
Fesa di tacchino arrosto
Carote, patate, piselli
Pane
Frutta di stagione



Venerdi		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Riso	Materna	Quantità pro capite in grammi
Spinaci	40	40
Odori	100	150
Olio	q.b.	5
Parmigiano	5	5
Filetto di platessa	70	100
Pomodoro/Odori	q.b.	5
Olio	q.b.	5
Carote	40	40
Finocchi	40	40
Olio	10	10
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150



Risotto con spinaci
Filetto di platessa
Carote e finocchi
Pane
Frutta di stagione

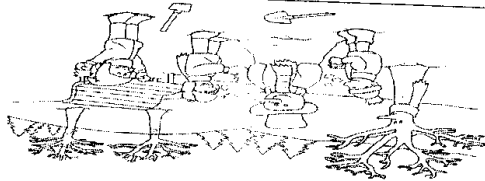


Pasta e ceci
Frittata con verdure
Purè di patate
Pane
Frutta di stagione

Lunedì		LISTA DEGLI ALIMENTI	
Pasta	30	Materna	40
Ceci	30	Elementare	40
Aromi	40		
Olio	30		
Olio	q.b.		
Olio	5		
Lovo	1 cad.		
Verdure	1 cad.		
Olio	20		
Patate	q.b.		
Patate	150		
Olio	10		
Latte	50		
Burro	5		
Pane	40		
Frutta di Stagione	150		
Quantità pro capite in grammi		Quantità pro capite in grammi	
	30		40
	40		40
	q.b.		q.b.
	5		5
	1 cad.		1 cad.
	20		20
	q.b.		q.b.
	150		150
	10		10
	50		50
	5		5
	50		50
	150		150

Martedì

LISTA DEGLI ALIMENTI		Quantità pro capite in grammi	
Pasta	40	Materna	40
Pomodori pelati	100	Elementare	50
Mozzarella	30		
Olio	20		
Parmigiano	5		
Aromi	5		
Pollo	q.b.		
Lovo, pangrattato e olio	80		
Cavolfiore	q.b.		
Olio	150		
Pane	10		
Frutta di Stagione	150		
Quantità pro capite in grammi		Quantità pro capite in grammi	
	40		50
	100		100
	q.b.		q.b.
	80		80
	q.b.		q.b.
	150		150
	10		10
	40		40
	150		150



Enocchetti alla sorrentina
Scaloppina di pollo al forno
Cavolfiore
Pane
Frutta di stagione



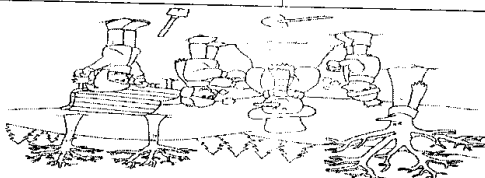
Giovedì

LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	30	40
Carote	15	15
Zucchine	20	20
Bietta	20	20
Cavolo verza	20	20
Fagioli	10	10
Pomodori, sedano, odori	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Arista	80	100
Olio	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Patate	100	100
Olio	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150

Quantità pro capite in grammi

Materna

Elementare



Minestrone di verdure con pasta
Arista di maiale al forno
Patate al forno
Pane
Frutta di stagione

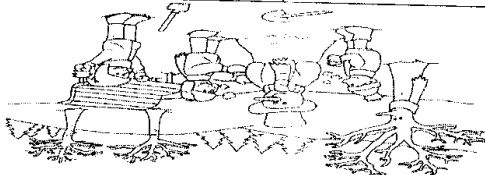
Mercoledì

LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	70
Pancetta	20	20
Pomodori pelati	70	70
Odori	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Olio	5	5
Macinato di bovino magro	50	70
Uovo	5	5
Pane, aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Fagiolini	150	150
Pomodori pelati	20	20
Olio	5	5
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150

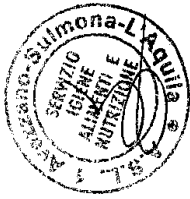
Quantità pro capite in grammi

Materna

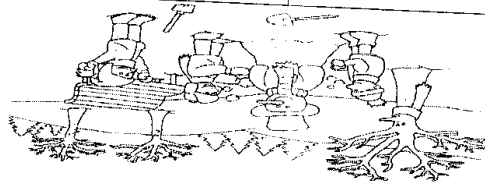
Elementare



Pasta all'amatriciana
Polpette di bovino al forno
Fagiolini al pomodoro
Pane
Frutta di stagione



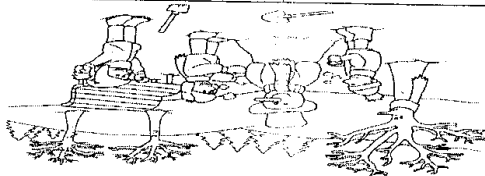
Venerdì		LISTA DEGLI ALIMENTI	
Pasta	50	Materna	Quantità pro capite in grammi
Burro	70	Elementare	
Parmigiano	10		
Bastoncini di merluzzo	5		
Olio	80		
Spinaci	q.b.		
Aglio	150		
Olio	q.b.		
Pane	10		
Frutta di Stagione	40		
	150		



Pasta al burro
Bastoncini di merluzzo al forno
Spinaci saltati
Pane
Frutta di stagione

Lunedì

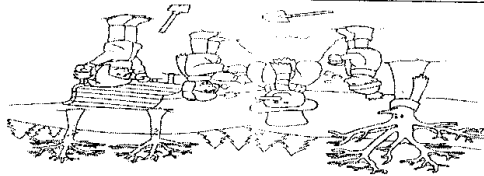
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	40	50
Ricotta	50	50
Olio	5	5
Uovo	1 cad.	1 cad.
Mozzarella	5	5
Olio	q.b.	q.b.
Spinaci	150	150
Olio	10	10
Parmigiano Reggiano	5	5
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150
Quantità pro capite in grammi		
Materna	40	50
Elementare	50	50



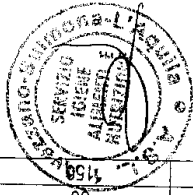
Pasta con ricotta
Frittata con mozzarella
Spinaci
Pane
Frutta di Stagione

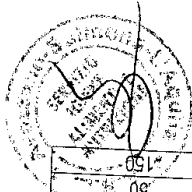
Martedì

LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	80	70
Pomodori pelati	70	100
Olio	5	5
Parmigiano	5	5
Aroni	q.b.	q.b.
Pollo	100	120
Olio	5	5
Odori	q.b.	q.b.
Carote	100	150
Olio	10	10
Limone	q.b.	q.b.
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150
Quantità pro capite in grammi		
Materna	80	70
Elementare	70	100

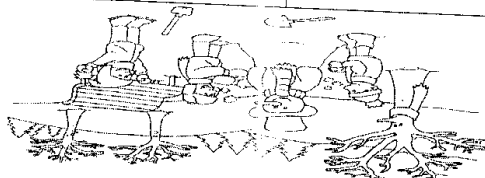


Ravioli al pomodoro
Fuso di pollo al forno
Carote all'agro
Pane
Frutta di stagione



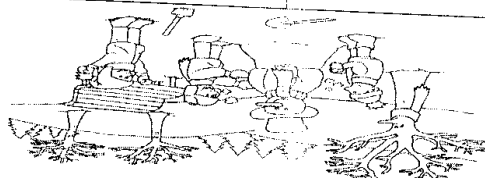


Giovedì		
Riso		
Carote	40	
Zucchine	15	
Bietta	20	
Cavolo verza	20	
Sedano	20	
Patate	10	
Pomodori, odori	15	
Olio	q.b.	
Parmigiano Reggiano	5	
Vitello	100	
Olio	120	
Finocchi	5	
Olio	100	
	5	
Pane	40	
Frutta di Stagione	150	
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Quantità pro capite in grammi	Materna	Elementare

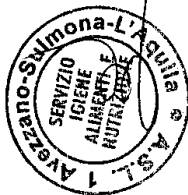


Passato di verdure con riso
Hamburger di vitello alla piastra
Finocchi in insalata
Pane
Frutta di stagione

Venerdì		
Pasta		
Prosciutto cotto	50	
Piselli	20	
Odori	70	
Olio	q.b.	
Fettina di vitello	5	
Farina, limone	80	
Olio	q.b.	
Lattuga	5	
Carote	20	
Radicchio rosso	20	
Olio	20	
	5	
Pane	40	
Frutta di Stagione	150	
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Quantità pro capite in grammi	Materna	Elementare



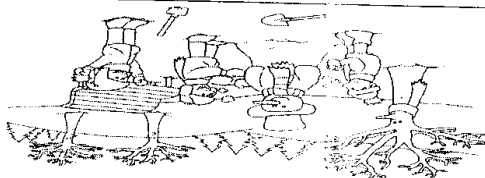
Pasta con piselli e prosciutto
Cotoletta di vitello al limone
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione



N.B.: per gli studenti delle scuole medie inferiori vanno aumentati del 20% i quantitativi previsti per scuola elementare.

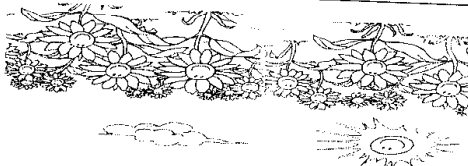
Venerdì		LISTA DEGLI ALIMENTI	
Pasta	50	Materna	Quantità pro capite in grammi
Olio	5		
Parmigiano	5		
Filetto di Sogliola	80		
Olio	5		
Farina, limone, prezzemolo	q.b.		
Patate	150		
Olio	10		
Pane	40		
Yoghurt	125		

Spaghetti all'olio
Sogliola alla mugnaia
Patate fritte
Pane
Yoghurt alla frutta



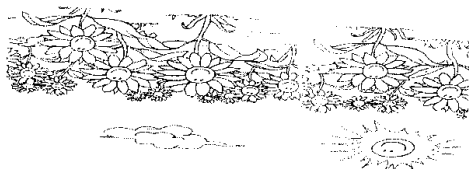
Menu Estivo

1a settimana



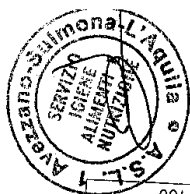
Lunedì		LISTA DEGLI ALIMENTI		Quantità pro capite in grammi	
Pasta		Materna	50	Elementare	70
Zucchine			30		30
Parmigiano			5		5
Odori			q.b.		q.b.
Olio			5		5
Stracchino/mozzarella			80		100
Pomodori			100		150
Olio			10		10
Basilico			q.b.		q.b.
Pane			40		50
Frutta di Stagione			150		150

Pasta e zucchine
Stracchino/mozzarella
Pomodori in insalata
Frutta
Pane



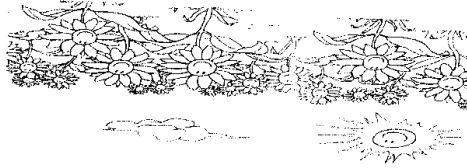
Martedì		LISTA DEGLI ALIMENTI		Quantità pro capite in grammi	
Pasta		Materna	50	Elementare	70
Pinoli			5		5
Basilico			10		10
Aromi			q.b.		q.b.
Olio			5		5
Parmigiano Reggiano			5		5
Vitello			80		100
Olio			5		5
Aromi			q.b.		q.b.
Piselli			100		150
Olio			5		5
Cipolla			q.b.		q.b.
Pane			40		50
Frutta di Stagione			150		150

Spaghetti al pesto
Vitello arrosto
Piselli
Frutta di stagione
Pane



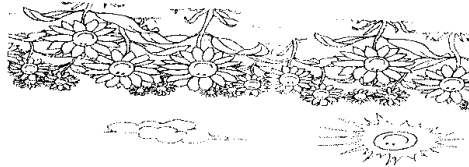


Giovedì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	70
Pomodori pelati	70	70
Olio	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5
Odori	5	5
Petto di pollo	80	q.b.
Olio	100	q.b.
Farina, latte, salvia	5	q.b.
Patate	100	q.b.
Burro	150	150
Latte	50	5
Olio	50	5
Pane	40	50
Yogurth	125	125
Quantità pro capite in grammi		Elementare

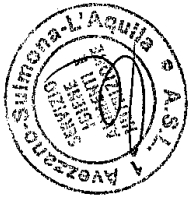


Penne al pomodoro
Petto di pollo al latte
Purè di patate
Pane
Yogurth

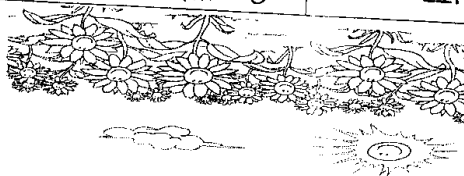
Venerdì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Ravioli	100	120
Burro	8	8
Parmigiano	5	5
Salvia	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	40	45
Fagiolini	100	150
Pomodoro e aromi	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Pane	40	50
Fruita di Stagione	150	150
Quantità pro capite in grammi		Elementare



Ravioli Burro e Salvia
Prosciutto cotto
Fagiolini al pomodoro
Fruita
Pane



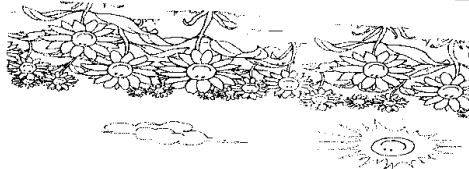
Venerdi		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	Materna
Pomodori pelati	70	Elementare
Capperi - Aglio	70	
Olio	q.b.	
Prezzemolo - Origano	5	
Meruzzo	q.b.	
Pomodori pelati	70	
Olio	50	
Odori	5	
Patate	q.b.	
Olio	100	
Pane	10	
Frutta di Stagione	40	
	150	
	50	
	150	



Penne alla pizzaiola
 Meruzzo al pomodoro
 Patatine fritte
 Pane
 Frutta di stagione

Lunedì

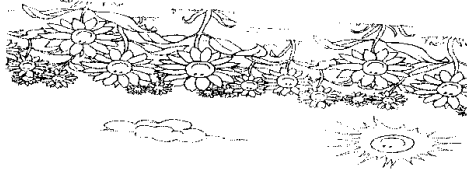
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Riso		
Spinaci	40	60
Parmigiano	100	150
Olio	5	5
Fusi di pollo	5	5
Aromi	100	150
Olio	q.b.	q.b.
Patate	5	5
Olio	100	150
Pane	5	5
Frutta di Stagione	40	50
Frutta di Stagione		150
Quantità pro capite in grammi		
Materna		
Elementare		



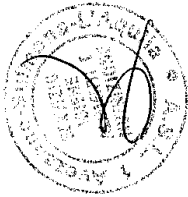
Risotto con spinaci
Pollo al forno
Patate al forno
Pane
Frutta di stagione

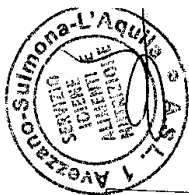
Martedì

LISTA DEGLI ALIMENTI		
Gnocchi di patate	120	150
Pomodori pelati	70	70
Olio	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	5	5
Filetto di plateassa	q.b.	q.b.
Farina - limone	70	90
Olio	q.b.	q.b.
Carote	5	5
Olio	60	80
Prezemmolo	5	5
Pane	q.b.	q.b.
Frutta di Stagione	40	50
Frutta di Stagione		150
Quantità pro capite in grammi		
Materna		
Elementare		

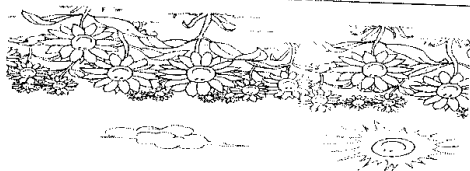


Gnocchi al Pomodoro
Filetto di Plateassa alla mugnaia
Carote lesse
Pane
Frutta di stagione



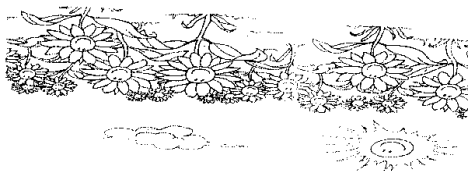


Giovedì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta all'uovo	30	Materna
Pomodori pelati	q.b.	Elementare
Cipolle	10	
Zucchine	10	
Carote	20	
Sedano	20	
Patate	15	
Olio	20	
Parmigiano Reggiano	5	
Vitello	5	
Olio	100	
Piselli	5	
Olio	120	
Pane	5	
Frutta di Stagione	40	150



Minestra in brodo vegetale
Hamburger di vitello
Piselli
Pane
Frutta di stagione

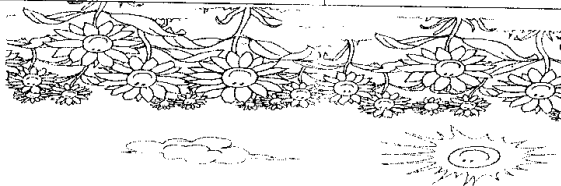
Venerdì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	Materna
Prosciutto cotto	20	Elementare
Pomodori pelati	20	
Odori	70	
Mozzarella	q.b.	
Piselli	20	
Olio	20	
Stracchino/emmental	5	
Zucchine	50	
Olio	100	
Odori	5	
Pane	q.b.	
Frutta di Stagione	40	150



Pasta primavera
Stracchino/emmental
Zucchine verdi
Pane
Frutta di stagione



Venerdì		LISTA DEGLI ALIMENTI		Quantità pro capite in grammi	
Pasta		Materna	50	Elementare	70
Tonno			20		5
Olio			5		q.b.
Odori			q.b.		1 cad.
Lovo			50		50
Zucchine			q.b.		80
Olio			60		5
Carote					40
Olio					150
Pane					
Frutta di Stagione					



Pasta con tonno
Frittata di zucchine
Carote
Pane
Frutta di stagione

Lunedì

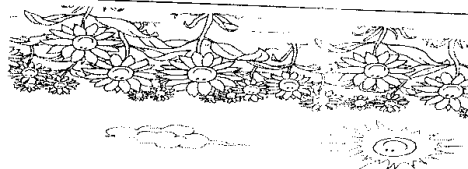
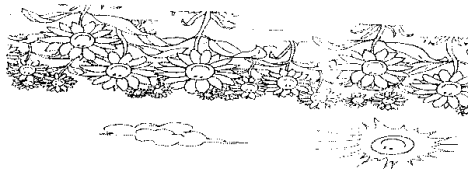
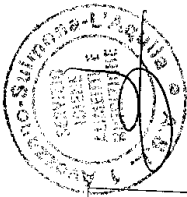
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	Materna	Elementare
Ricotta	50	70
Olio	70	70
Crocchette	5	5
Olio	100	120
Lattuga	q.b.	q.b.
Carote	30	30
Mais	20	20
Olio	20	20
Pane	5	5
Frutta di Stagione	40	50
	150	150
Quantità pro capite in grammi		

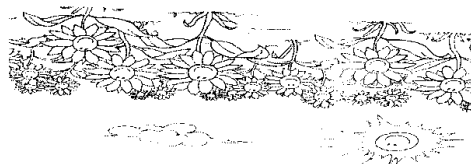
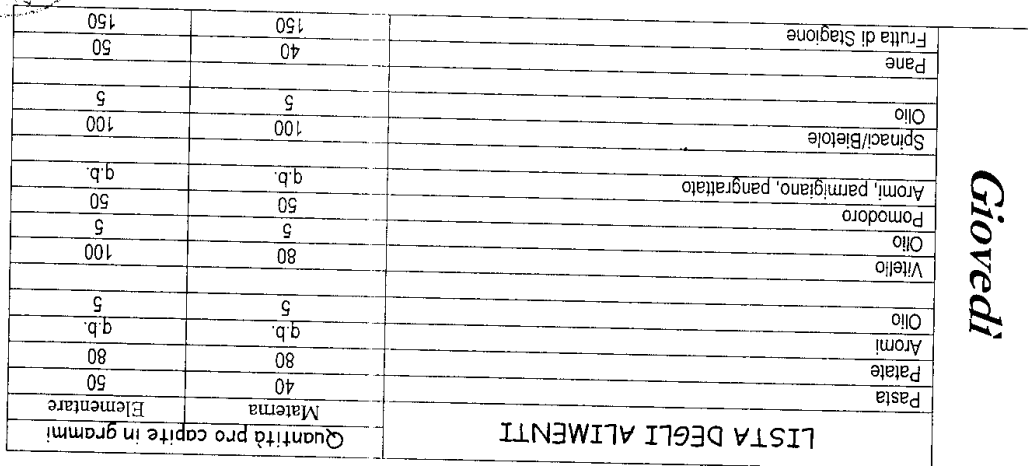
Pasta con ricotta
Crocchette di pollo al forno
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione

Martedì

LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	Materna	Elementare
Pomodori pelati	50	70
Macinato di vitello	70	70
Olio	30	30
Parmigiano	5	5
Aromi	5	5
Uovo	q.b.	q.b.
Patate	1 cad.	1 cad.
Olio	50	50
Carote alla Julienne	5	5
Olio	100	150
Limone - aromi	5	5
Pane	q.b.	q.b.
Yogurt	40	50
	125	125
Quantità pro capite in grammi		

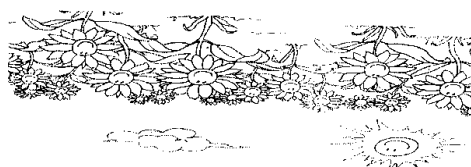
Pasta alla bolognese
Frittata di patate
Carote scottate
Pane
Yogurt



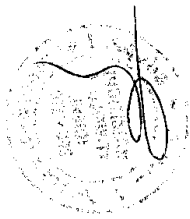


Pasta e patate
Fettina di vitello alla pizzaiola
Spinaci/Bietole lessati
Pane
Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI		Quantità pro capite in grammi	Materna	Elementare
Pasta		50		70
Mozzarella		20		20
Pomodori pelati		70		70
Odori		q.b.		q.b.
Parmigiano		5		5
Olio		5		5
Macinato di vitello		100		120
Uovo		5		5
Pomodoro		50		50
Pane, aglio, parmigiano e prezzemolo		q.b.		q.b.
Olio		5		5
Piselli		100		150
Burro		5		5
Aromi		q.b.		q.b.
Pane		40		50
Frutta di Stagione		150		150

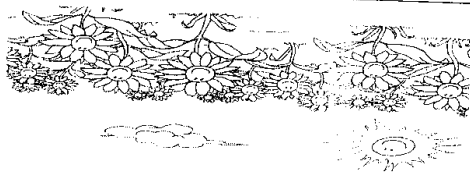


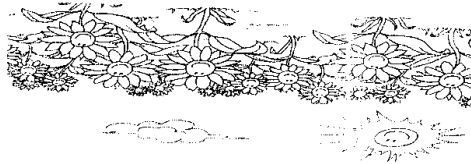
Enocchetti alla sorrentina
Polpette di vitello al pomodoro
Piselli al burro
Pane
Frutta di stagione



Venerdì		LISTA DEGLI ALIMENTI	
Riso	60	Materna	Quantità pro capite in grammi
Piselli	70	Elementare	
Prosciutto cotto	70		
Olio	10		
Aromi	5		
Bastoncini di merluzzo	q.b.		
Olio	80		
Pomodori	q.b.		
Aromi	100		
Olio	q.b.		
Pane	5		
Frutta di Stagione	40		
	150		

Riso e piselli
Pomodori in insalata
Bastoncini di merluzzo al forno
Frutta di stagione



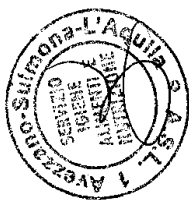


Pasta al burro
Arista di maiale al forno
Spinaci all'agro
Pane
Frutta di Stagione

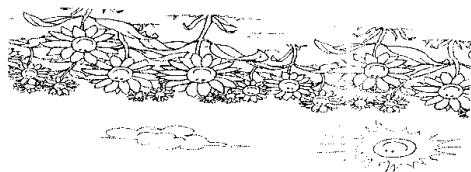
LISTA DEGLI ALIMENTI		Lunedì	
Pasta	50	Pasta	70
Butiro	5	Butiro	5
Parmigiano	5	Parmigiano	5
Maiale magro	100	Maiale magro	120
Olio	5	Olio	5
Aromi	q.b.	Aromi	q.b.
Spinaci	100	Spinaci	150
Olio	5	Olio	5
Limone	q.b.	Limone	q.b.
Pane	40	Pane	50
Frutta di Stagione	150	Frutta di Stagione	150
Quantità pro capite in grammi		Quantità pro capite in grammi	
Materna	50	Materna	70
Elementare	5	Elementare	5

LISTA DEGLI ALIMENTI		Martedì	
Pasta	50	Pasta	70
Pomodori pelati	70	Pomodori pelati	70
Olio	5	Olio	5
Basilico	5	Basilico	5
Aglio	q.b.	Aglio	q.b.
Cotoletta di tacchino	100	Cotoletta di tacchino	120
Olio	5	Olio	5
Fagiolini	100	Fagiolini	150
Olio	5	Olio	5
Pomodoro	q.b.	Pomodoro	q.b.
Pane	40	Pane	50
Yogurth	1	Yogurth	1
Quantità pro capite in grammi		Quantità pro capite in grammi	
Materna	50	Materna	70
Elementare	5	Elementare	5



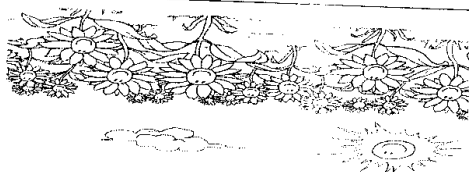


Giovedì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Riso	40	Materna
Carote	15	Elementare
Zucchine	20	
Biete	20	
Cavolo verza	20	
Sedano	20	
Patate	10	
Pomodori, odori	15	
Olio	q.b.	
Parmigiano Reggiano	5	
Stracchino/mozzarella	100	
Finocchi	100	
Olio	5	
Pane	40	
Frutta di Stagione	150	



Passato di verdure con riso
Stracchino/mozzarella
Finocchi in insalata
Pane
Frutta di stagione

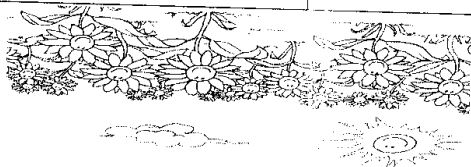
Venerdì		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	Materna
Parmigiano	5	Elementare
Olio	5	
Sogliola	80	
Farina, limone e prezzemolo	q.b.	
Olio	5	
Patate	100	
Olio	5	
Pane	40	
Frutta di Stagione	150	



Spaghetti all'olio
Sogliola alla mugnaia
Patate fritte
Pane
Frutta di stagione



Venerdì		
Penne alla pizzaioia		
Merluzzo al pomodoro		
Patatine fritte		
Pane		
Frutta di stagione		
LISTA DEGLI ALIMENTI		
Pasta	50	70
Pomodori pelati	70	70
Capperi - Aglio	q.b.	70
Olio	q.b.	70
Prezzemolo - Origano	5	5
Merluzzo	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	70	100
Olio	50	50
Odori	q.b.	5
Patate	100	100
Olio	10	10
Pane	40	50
Frutta di Stagione	150	150
Quantità pro capite in grammi		Elementare
Materna		



Penne alla pizzaioia
Merluzzo al pomodoro
Patatine fritte
Pane
Frutta di stagione

Modello sub. Let. D)

OFFERTA ECONOMICA per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e
del Comune di Morino per il periodo 1^ ottobre 2011 al 31 Dicembre 2013

In caso di partecipazione in forma singola

Il/la sottoscritto/a _____,
legale rappresentante dell'Impresa _____ concorrente
come impresa singola all'appalto del servizio indicato in oggetto

oppure

in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti (art. 34 lett. D)

ed E) D.L. 163/06

I sottoscritti

Legali rappresentanti rispettivamente

dell'Impresa _____ (mandataria)

dell'Impresa _____ (mandante)

concorrenti in Raggruppamento Temporaneo di Impresa all'appalto del servizio
indicato in oggetto

OFFRE/OFFRONO

PER IL SERVIZIO IN APPALTO

Sull'importo posto a base d'asta pari al prezzo pasto €. 5.00, Iva Compresa

Un ribasso percentuale pari a :

..... %

Indicare max 3 decimali

.....%

Indicare max 3 decimali

E pertanto il prezzo pasto offerto è pari a

€ €

(In cifre) (in lettere)

IL CONCORRENTE

Firma Legale rappresentante dell'Impresa